



Проект “Преодоляване на ограниченията на границата
чрез установяване на приятелски съседски отношения”
Projekat “Prevazilaženje granica dobrosusedskim
prijateljskim odnosima”
Project “Overcoming the limitations of the border through
friendly neighborly relations”



**ТРАДИЦИОННИ ЗИМНИ ПРАЗНИЦИ
ОТ РЕГИОНА НА ВИДИН, ЗАЙЧАР И БОР**

**ТРАДИЦИОНАЛНИ ЗИМСКИ ПРАЗНИЦИ
РЕГИОНИ ВИДИН, ЗАЈЕЧАР И БОР**

**TRADITIONAL WINTER HOLIDAYS FROM
THE VIDIN, ZAJECAR AND BOR REGION**

**ТРАДИЦИОННИ ЗИМНИ
ПРАЗНИЦИ
ОТ РЕГИОНА НА ВИДИН,
ЗАЙЧАР И БОР**

**ТРАДИЦИОНАЛНИ ЗИМСКИ
ПРАЗНИЦИ
РЕГИОНИ ВИДИН,
ЗАЈЕЧАР И БОР**

**TRADITIONAL WINTER
HOLIDAYS
FROM THE VIDIN,
ZAJECAR AND BOR REGION**

Този каталог е направен с подкрепата на Европейския съюз, чрез Програмата за трансгранично сътрудничество CCI No 2007CB16IPO006. Съдържанието на каталога е отговорност единствено на Фондация «Феникс - 21 век» и по никакъв начин не трябва да се възприема като израз на становището на Европейския съюз или на Управляващия орган на Програмата

Овај каталог је направљен уз помоћ средстава Европске уније кроз “ИПА Програм прекограничне сарадње Бугарска-Србија” под бројем CCI No 2007CB16IPO006. Јединствено одговорно лице за садржај каталога је Фондација „Феникс - 21 век“и ни на који начин не може бити тумачен као став Европске уније или Управљачког тела програма

This catalogue has been produced with the assistance of the European Union through the Cross-Border Programme CCI No 2007CB16IPO006. The contents of this catalogue are the sole responsibility of Foundation “Phoenix - 21 century” and can in no way be taken to reflect the views of the European Union or the Managing Authority of the Programme.

СЪДЪРЖАНИЕ / САДРЖАЈ / CONTENTS

| | |
|---|----|
| ТРАДИЦИОННИ ЗИМНИ ПРАЗНИЦИ ОТ РЕГИОНА НА ВИДИН, ЗАЙЧАР И БОР..... | 5 |
| ТРАДИЦИОНАЛНИ ЗИМСКИ ПРАЗНИЦИ РЕГИОНИ ВИДИН, ЗАЈЕЧАР И БОР | 27 |
| TRADITIONAL WINTER HOLIDAYS FROM THE VIDIN, ZAJECAR AND BOR REGION | 47 |
| СПЕЦИФИЧНИ ОБИЧАИ ПРИ ПРАЗНУВАНЕТО НА ПРАЗНИЦИТЕ СПЕЦИФИЧНИ ОБИЧАЈИ ТОКОМ ПРОСЛАВЕ ПРАЗНИКА | 28 |
| SPECIFIC CUSTOMS DURING CELEBRATIONS OF FEASTS | 48 |
| КУЛИНАРНИ РЕЦЕПТИ ОТ ДВАТА РЕГИОНА..... | 19 |
| КУЛИНАРСКИ РЕЦЕПТИ ИЗ ОБА РЕГИОНА | 39 |
| CULINARY RECIPES OF BOTH REGIONS | 58 |

Име на проекта:

“Преодоляване на ограниченията на границата чрез установяване на приятелски съседски отношения ”

Главна цел:

Установяване на традиции и дългосрочно културно сътрудничество между Фондация „Феникс - 21 век”- Видин и Тимок клуб чрез насочване на съвместните им усилия към развитие на двустранен културен обмен и използване на всички елементи на културата като универсални инструменти за трансгранично партньорство и приятелство.

Специфични цели:

- Обмен на информация и опит в областта на културата и създаване на устойчива мрежа за сътрудничество между организации с опит в областта на културата;

- Опознаване на съседа и създаване на приятелски съседски отношения чрез пресъздаване на традиционни за двете нации обичаи, обменни посещения, изучаване на танците, фолклора, историята и легендите на съседа ;

- Създаване на условия за стимулиране на творчеството и артистичните изяви, стимулиране на творческите дейности на младежите;

- Създаване на множество предпоставки и възможности за устойчиво развитие на бъдещите културни връзки и контакти чрез създаване на трансграничен съвет за трансгранична културна политика.

Искаме да:

1. формираме и да функционира Съвместен Експертен Съвет за интензифициране на трансграничен културен обмен;

2. извършим Проучване на традиционни обичаи, празници и кулинарни рецепти от двата трансгранични региона - характеристики, прилики и различия;

3. празнуваме съвместно празници

4. проведем он-лайн фолклорно състезание

5. повишим капацитета на заинтересованите страни, чрез обучение на тема: „Наследство и културни традиции”, инициране на съвместни културни събития, изпълнение на съвместни проекти между Видин и Княжевац;

6. организираме Кръгла маса на тема „Културно - историческо наследство и традиции в граничните региони“;

7. промоцираме проекта - <http://www.culteventbgser.eu>

ТРАДИЦИОННИ ЗИМНИ ПРАЗНИЦИ ОТ РЕГИОНА НА ВИДИН, ЗАЙЧАР И БОР

Факт е, че най-пълна представа за една страна можеш да добиеш, като се запознаеш с нейните традиции и обичаи. България и Сърбия със сигурност притежават тези устойчиви, общоприети и наследени от традиционните норми на ежедневието и празничното общуване бит и култура. Българските и сръбските обичаи и традиции търпят промени в резултат на многото трудности и изпитания, през които са преминали двата народа като войни, въстания и робство. Някои от обичаите са запазени и до днес, други са изгубени завинаги. Но тези, които остават, показват колко богатата и разноцветна е културата на двата славянски народа. Те са първоизточникът, от който произтича цялата културна традиция на един народ, намерила израз в душата и сърцето на всеки индивид, независимо от забързаното ежедневие, в което живеем.

Както повечето древни народи, и славяните разделят годината според движението на слънцето и луната. Идвайки на Балканския полуостров, те запазват първоначално двойното деление на годината – от Димитровден до Гергьовден е зимата и от Гергьовден до Димитровден е лятото.

Календарните празници и обичаи се делят условно на четири основни цикъла: зимни, пролетни, летни и есенни. Зимната календарна обредност обхваща обичаи и обреди, които се извършват през зимния цикъл на годината (декември–февруари). Според едни етнографи този цикъл започва с Игнажден (02. 12. ст. ст./ 15. 12. н. ст.), според други – с Андреевден (30. 11. ст. ст./ 13. 12. н. ст.), а според трети с деня на св. Варвара (04. 12. ст. ст./ 17. 12. н. ст.). Времето на зимата според народните представи е от 30 ноември (св. Андрей) до 1 февруари (св. Трифон). В тази каталог ще представим по-голямите зимни празници и ще проследим начина на празнуването им във Видинския регион и в региона на Зайчар и Бор.

СПЕЦИФИЧНИ ОБИЧАИ ПРИ ПРАЗНУВАНЕТО НА ПРАЗНИЦИТЕ

Празнуване на Никулден - 6 декември



Сред зимните празници особено се откроява Никулден. В българската митология св. Никола е покровител на морето. Никулден е най-тържественият от трите поредни празника. Той е в чест на Св. Николай Чудотворец, който се е родил през 280 г. в малоазиатската про-

винция Ликия, по времето, когато император Константин Велики е провъзгласен за Мирликийски архиепископ и участва в Първия вселенски събор на светите отци в град Никея. Той умира през 325 година. Става прочут със своите морски чудотворства при спасяването на кораби и моряци от крушение. По тази причина повсеместно у нас Свети Никола се почита като господар на необятната морска шир, на реките и езерата и като патрон на моряците и рибарите. Според народните вярвания светецът причинява морските бури и урагани, той пуска студени ветрове, разлюлява водите и потапя корабите и лодките. Ето защо нашият народ казва, че на Никулден всички гемии спират да се движат, за да се отдаде нужната почит към светеца-покровител. Мореплавателите и рибарите заедно със семействата си участват в тържествена църковна литургия, след което устройват общи празнични трапези, посветени на Св. Никола.

Задължителен момент в традиционната никулденска обредност е консумацията на риба. Обикновено жените приготвят шаран, тъй като според поверието шаранът е „слуга“ на Св. Никола.

Никулден във Видин

Отбелязването на 6 декември във Видин започва с празнична Света литургия в храма „Св. Николай“ и по древна видинска традиция се палят осем кандила, които се поставят в сребърен кораб-кандило. Следва литийно шествие до брега на река Дунав и водосвет - икона с образа на св. Николай се потапя три пъти във водите на реката за благоговение. Прави се Курбан за здраве - празнично приношение с казани с рибена чорба и с осветени икони на Св. Николай Чудотворец се даруват миряните, дошли на празника.

Никулденската обредност съдържа и някои елементи с женитбена насоченост. Вероятно под въздействие на житието на светеца, в което се разказва, че веднъж той подхвърлил на бедна вдовица три торби с жълтици, за да може тя да задоми трите си дъщери. Св. Никола се почита от девойките в предбрачна възраст. Те вярват, че светецът е в състояние да им помогне при избора на бъдещ съпруг и в създаването на щастливо семейство. Момите, които искат да се омъжат, отиват на Никулден в черквата, поставят цветя и дарове пред иконата на Св. Никола и го молят да им помогне. През деня те играят „сгледно хоро“ на мегдана, за да бъдат добре огледани от ергените и техните родители.

По своите характеристики Св. Никола твърде много напомня на някои старинни езически богове на водите и на подземния свят, на мъртвите и предците, каквито са гръцкият Посейдон и славянският Велес/Волос.

Празнуване на СВЕТИ НИКОЛА в региона на Зайчар и Бор (19 декември)

Празник. Свети Никола е най - разпространения празник в целия Зайчарски регион.

Полазник.

В деня на Свети Никола идва полазник (полази се). Според един разказ, в деня на Свети Никола се приема Полазник само в домакинствата, които празнуват този празник. Канят се повече хора, за които се счита, че ще донесат късмет, така че който дойде първи в началото на деня и първи посети къщата е черпен от домакините без специални ритуали и се знае, че той е бил Полазник (знае се, че той е полазил).

Животински полазник.

Ако по някаква случайност сутринта през този ден няма гости, защото почти всички празнуват Свети Никола, тогава в къщата се въвежда домашно животно. По-специално се избира някое по - важно животно, с което през предходния период, домакинството не е имало късмет. Това животно може да бъде овца, агне, прасе или пилета. По принцип няма значение какъв вид е животното (всякакъв вид може да е, важното е само да е живо). Куче и котка не се въвеждат, те сами си влизат. На това животно му се дава нещо за храна, най-вече хляб. След това, първия човек, който дойде, вече не се счита за Полазник

Освен Никулден, основно значение за цялостната характеристика на зимния обреден цикъл имат новогодишните обреди. Тези обреди у българите, както и при сърбите са свързани със зимното слънцестоене и следващите го дни. Най-много и важни обредни практики откриваме около 25 декември и първи и шести януари. Интересни са обредите на Бъдни вечер.

Бъдни вечер - 24 декември

Същинската новогодишна обредност започва с малка Коледа (вечерта срещу 24 декември) - Бъдни вечер, наричана така в цяла България. Особено внимание заслужава обредната трапеза на Бъдни вечер. Това е постна трапеза, на нея се слага всичко, което може да роди земята, след което се прекадява от най-възрастния член на семейството. От тази трапеза остават парче за добитъка, парче за къщата, за нивата, за стоката, за Богородица, за Бога. На тази трапеза е оставено място и за мъртвите представители на рода.

Бъдни вечер във Видинския край

В по-старо време, а и до днес във Видинския регион, на Бъдни вечер трапезата се поставя направо върху слама. Задължително се приготвят поне седем постни блюда. Пригответо на трапезата на Бъдни вечер е много важен момент в навечерието на коледните празници. Сутринта млада мома или булка отива да донесе прясна кладенчова вода, с която ще се приготви вечерята, а млад мъж отива да отсече брястово или крушово тригодишно дърво, в което се прави дупка и се сипва светено масло /този ритуал се нарича миросване на дървото/. След това дървото се поставя в огнището след прекадяване на софрата, а огъня се поддържа до сутринта. Това дърво се нарича „бъдник“

След първи петли започва сурвакането. Сурвакарите в миналото са били ергени или мъже. Със специално приготвени дрянови пръчки сурвакали за здраве и плодородие. В по-ново време сурвакат предимно деца. Общата благословия на българските сурвакари е:

Сурва, весела година,
голям клас на нива,
червена ябълка в градина,
жълт мамул на леса,
голям грозд на лоза,
пълна къща със деца,

пълни обори със стока,
пълна кесия с пари.
Живо, здраво до година,
до година, до амина.



Бъдни вечер - (06 януари) в областите Зайчар и Бор

Рязане на бъдника

Рано сутринта на Бъдни вечер, дълго преди зазоряване, точно по първи петли, за да отсеке бъдника става домакина на къщата и често мъжкото дете в семейството, което иска да отиде с дядо си и баща си. С тях става и домакинята, за да ги подготви за тази важна задача, а в някои домове тя става още по-рано, за да омеси и опече безквасен хляб (пресен кравай), който домакинът трябва да вземе със себе си. Освен кравая има и други неща, които някои стопани на къщата носят със себе си, а други не. Обикновено всеки предварително избира хубаво дърво, което трябва да бъде Церово и сутрин знае точно къде трябва да отиде, но понякога го търси и в момента. Бъдникът може да бъде отрязан в собствената гора, но обикновено се използва възможността да се отсеке от гората на някой друг, защото като цяло това не е забранено. Избира се из между другите дървета и се гледа, бъдникът да е толкова голям, колкото е възможно. Когато стигне до него, стопанинът обикновено казва: Добро утро, Бъднице, а след

това евентуално добавя например: „Хайде, нека е за щастие!“ или произнася друга благословия. След това се прекръства и по някога веднага го сече, а някои преди отсичането хвърлят жито около ствола и разчупват кравая върху него, на мястото, където трябва да се удари с брадвата; други само разчупват кравая и изяждат част от него; или просто хвърлят пшеница или смес от пшеница и овес. Тези, които са разчупили кравая преди рязането на бъдника, но не са го изяли, го правят след отсичането му като произнасят благословия и пият ракия. Тези, които носят, но не разчупват кравая преди отсичането на бъдника, го правят след това и то в средата на пъна на отсечения бъдник, и чак след това вкусват малко от него и пият ракия или вино, прекръстват се и произнасят благословия. Повечето казват, че кравая може да бъде изяден цял, но не е задължително, а в някои места има правило, че от него трябва да остане малко, което трябва да се върне в къщата.

В Тимок в навечерието на Бъдни вечер, „домакинята пече питки за Божич. Първо, се омесват питки за младия Бог - Божич, след това за хранителите на къщата - воловете. След това се меси овчарник украсен с различни знаци, които трябва да представляват: тор, овце, овчар, куче и така нататък, след това се меси питка за лозето, което е подобно на овчарника и после се меси питка с елипсовидна форма, със символични знаци на кръст. В допълнение към горните питки се пече и питка - харман, в чиято среда е поставен стожера, а около него снопове, коне (говеда) и човек. Накрая се месят и други питки, като например: прасета, варел, автомобили, птици и др. В някои села (например във Вуцие) се месят питки: слънцето и луната. Домакинята взима малко от маята, от която се замесва тестото и го увива на кръст през гредите на тавана в стаята. Когато изсъхне, го изстъртва, и се дава от него на някой болен член на семейството. От същото тесто, от което се правят питките, се омесва една питка, която след като е донесен бъдника, се разчупва над него и веднага се раздава парче от нея на всеки член на семейството, за да не се разболява.

Когато се внесе бъдника, домакинята „разпростира чанта или покривка в стаята и на нея слага всички питки: Орешняк, варен боб, варени плодове, варен фасул, зеле с ориз, изпър-

жено в захтин и др. Домакинът запалва свещ пред иконите, или, ако няма такива пред кръста (обикновено дървен); взима лопата с въглища; слага върху тях тамян и хляб и прекадява три пъти. След това домакинът се обръща на изток, към горящите свещи, кланя се и се прекръства, и с нисък глас се моли за здравето на семейството и животните и за плодородието на нивите. Другите хора, които стоят зад него в полукръг, се кръстят и се молят на Бога като домакина. Щом като домакинът се прекръсти и другите също се прекръстват. След като се свърши молитвата, свещта се остава малко да гори за мъртвите. Домакинът след това взема стъклена чаша, налива в нея вино, и от всяка питка и хляб отрязва с бръснач или нож, парче (по-малко от една хапка) и го слага в чашата с виното. С това вино на сутринта присъстващите преди да заблажат се пречистват. След това започва вечерята. Първо, се ядат плодове, а след това ястия - варива, орешняк, и накрая печена тиква (бяла тиква). Докато се вечеря децата от къщата се обзалагат кой първи ще види кога ще изгори бъдника. Който първи го види, когато изгаря, на него домакинът обещава подарък: или първото агне, или първата коза, първото теле, първата рожба и т.н., за да се види какъв му е късмета. Домакинът, когато види че бъдника догаря, изчаква го и го хваща с ръкавици, за да не падне; след това с чаша вино гаси бъдника, за да остане една част от него за полазника и за паленето на сламата (вторият ден на Коледа).

Другият важен зимен празник е Коледа.

КОЛЕДА - това е един от най-големите зимни празници.

В България празника се отбелязва на 25 декември.

Коледарите тръгват още в ранни зори да обикалят къщите като пеят песни и наричат за здраве, плодородие и благополучие.

Празнуване на Коледа във Видинския край

На Коледа във Видинския край тръгват коледари. В коледуването могат да вземат участие само мъже и момчета. Още на Игнажден групата си избира водач и магаре (този, който върви последен и носи торбата с даровете). Коледарите са с традиционно празнично облекло характерно за нашия регион, с украса на калпаците от пуканки и коледарска китка. Те носят и тояги, на които стопанката слага коледарския кравай. По пътя, пред вратата и в къщата пеят коледни песни с различни мотиви според мястото и лицето, на което са посветени. Традиционната песен, с която започват е за стопанина:

Стани ми стани нине,
нине гоподине,
Че ти идат добри гости
Добри гости коледари.

След песента водачът на групата изрича своите коледарски благословии, като вдига тоягата и свободната си ръка нагоре.

Бре дружина коледари,
Земни друми потъпкахме,
Дрен кривачки потрошихме,
Та у двора ти додохме,
Да попеем стари песни,
Стари песни коледарски.
Колко звезди в ясно небо,

Толко здраве в тая къща,
Колко здравец по планине,
Толко здраве в тая къща,
Кажете дружина: Да Бъде!

/Дружината/- Да Бъде!- /вдигат тоягите нагоре./

Стопанката нанизва на всеки на тоягата предварително омесените кравай, дарява ги с боб, орехи, брашно . Стопанинът пък от своя страна ги дарява с пари и вино.

След като са обиколили всички къщи в селото, коледарите се събират и си правят угощение. Парите, които са събрали, ги дават на сирачета или на църквата.

След като са минали коледарите, в къщата започва приготвянето за заколването на прасето.

Празнуване на Коледа в региона на Зайчар и Бор Коледа - (7 януари)

Подготовка на коледните жертви.

Вечерта на Бъдни вечер, когато всички отиват да спят, домакините започват да пеят коледното прасе (божичар) и през нощта, докато правят това, радостни, че Бог се е родил, пеят коледни песни и си говорят. Това е вече началото на Коледа.

Между Бъдни вечер и първия ден на Коледа, през нощта, около първи петли, с изстрел от пушка или пистолет се обявява Коледата с печеното прасе. Хората се състезават, кой първи ще обяви Коледата с пушка, защото се вярва, че той ще има изобилие от мед през годините. Стреля се с пушка и се пие ракия през цялото време, докато прасето не се изпече.

В Тимок на сутринта на Коледа всички хора взимат участие с вино и хляб в навечерието на Коледа, преди ритуалната вечеря, във виното за тази цел се поставят парчета от коледните хлябове. В навечерието на Коледа децата ловят врабчетата, и опитват първо тяхното месо, защото се вярва, че през годините ще са леки като врабчетата.

В Тимок, след обяда се събират няколко съседни (някъде и преди обяд, например във Вуцие в [сврлишко-запланински говор]), те разрязват питката първо при единия, а след това при всеки един от останалите. Питката за младия Бог се слага на софрата, преди литургията, а на нея се слага тиган с неварена пшеница, чаша вино и свещ. Веднага след като някой влезе в къщата, поздравява с Христос се роди! и се отговаря: Нааистина се роди!

Така се поздравява и трите дни.

Преди да се седне на трапезата, един от присъстващите се прекръства и казва: Простете и благословете, да запалим свещ за младия Бог! и той я запалва, а останалите скръстват ръце на гърдите си и се покланят: Бог да ви благослови! Този, който е запалил свещта, три пъти прекажда питката и хората, които са в стаята, след което взима питката, разрязва я на кръст и на кръст сипва малко вино, казвайки: В името на Отца

и Сина и Светия Дух, Амин ! След това се разрязва питката на две и две на кръст, целуват я и казват: Христос е сред тас! А другите отговарят: Да и да бъде! Когато разчупват питката, всеки повдига своята четвърт и я благославя : Такава пшеница да се роди ! Една част от питката слагат на масата, а другата на рафта. Когато така са разрязали питката, сядат, ядат, пият и пеят. Най-често пеят коледарска песен :

Какви са ти, Коledo,
гости дошли, Коledo,
Добър са ти, Коledo,
Глас донесли, Коledo,
От Овчарите, Коledo,
От планините, Коledo,
Овчили са ти се, Коledo,
Ягнили са ти се, Коledo,
Всички овчици, Коledo,
В кошарките, Коledo,
Козят ти се, Коledo,
Окозиле са се, Коledo,
Всички козички, Коledo,
Кравите са ти се, Коledo,
Отелили са се, Коledo,
Всички крави, Коledo,
Сивулице, Коledo.

Йордановден - 6 януари

Това е един от светлите християнски празници, с който завършват „мръсните дни”. На този ден в чест на кръщаването на Исус от Йоан Кръстител в река Йордан всички отиват на църква за служба и след това се извършва тържествен водосвет.

Йордановден във Видинския край

На този ден във Видин се извършва тържествен водосвет. Този ритуал започва в църквата и е воден от свещеника, певците, настоятелите, носейки хоругвите, иконите, съпроводени от силен камбанен звън и много народ /шествие се отпра-

вят към Дунава. Там свещеника хвърля кръста в ледената вода и млади мъже се гмуркат, за да го извадят.



С потапянето на кръста във водата всички присъстващи си измиват лицето, както и лицата на децата.

Вярва се е в целебната мощ на този момент, когато се осветява водата и че тя ще помогне за оздравяване. От този ден всеки отнася в дома си светена вода. И до днес се вярва, че който улови кръста е „помилван от бога” и ще бъде дарен със здраве и чест през годината. Той обикаля с кръста по домовете, за да сподели своето здраве и чест с другите, а те от своя страна го даряват подобаващо според възможностите си.

Според това какъв е деня се гадае и за берекета през годината. Ако китката, с която ръси попа за здраве замръзне и е сух студа се вярва, че годината ще е плодородна. На този ден кумовете гостуват в дома на кумците си като носят дарове за къщелниците си, а кумците щедро гощават своите кумове, защото се вярва, че те са покровители и имат свръхестествени сили да защитят децата им. На този ден на трапезата се слага задължително пита хляб, жито и вино, защото се вярва, че така се приобщават и онези, които не са между живите.

Богоявление, Водици в района на Зайчар и Бор - (19 януари)

Ритуално миене, къпане и приемане на вода.

На Богоявление, се ходи на църква и на Тимок, за да се вземе вода. Събират се всички от квартала и отиват към Тимок, за да се измият за здраве. Във водата се потапя босилек и с него се поръсва гърба. Ако Тимок замръзне с брадва се разчупва леда. „

В Палниници на Водици, „по обичай се къпят в реката. Майките къпят децата на извора, за да са здрави, а хората по-вече, заради забавления плащат или купуват питие на някой, за да изкъпе този, за който те му дадат знак. Във връзка с този ритуал някога е имало кавги и дори бой. В църквата се поставя кръст от лед и пълни каци със светена вода. След службата в църквата свещеникът благославя водата в каците след това от нея се раздава на всеки по малко светена вода за здраве. За този празник, както и за Коледа учениците в училище изучават църковни песни и по време на службата в църквата пеят със свещеника и учителя. В къщи на този ден трябва да се донесе прясна вода преди слънцето да изгрее и в нея се поставя стрък босилек.

На празника Богоявление, в късната сутрин, в Зайчар в градската църква, посветена на Св. Богородица се провежда служба. Обикновено това се прави от Тимочкия владика Юстин. След завършването на службата тръгва литийно шествие от църквата до спортно - възстановителния център Попова плажа, който се намира в непосредствена близост до Черни Тимок. По този повод в града се спира трафика. В литийното шествие участват множество граждани. Начело на процесията, зад църковните знамена и икони са епископа и свещениците. Когато те достигнат Поповия плаж се качват на импровизирана сцена, която е озвучена. Хората се разпределят около брега на реката. Свещениците пеят. След това благославят участниците в конкурса по плуване за кръста, който предстои. Участниците плуват в бански костюми и са с халати върху платформата, която е разположена на водата за случая. След това епископа хвърля дървения кръст във водата, и

конкурентите скачат във водата и се състезават кой пръв ще достигне до кръста. Победителят излиза, и облечен с мантия стига до подиума, където получава своята награда. Цялото събитие се организира от общинската администрация и от Църквата. Почти през целия ден гражданите взимат светена вода от църквата от специални резервоари с кранове, в които е поставен босилек, след което я отнасят вкъщи. Някои жени стоят пред входа на църквата и продават клончета сух босилек. Всички, които вземат вода, запалват свещи за своите близки, и по - специално за близките починали, в помещение, намиращо се в непосредствена близост до църквата, което е с това предназначение.

В Тимок „Богоявленската вода се пие за здраве. „

В Големи Извор на Богоявление (Водици) домакинята отива за светена вода. Този ден в църквата има служба и свещеникът освещава светената вода. Някога свещеникът е излизал от църквата и на реката е правил кръст от лед, а когато не е имало лед, е използвал дървен или метален кръст. С този кръст е освещавал близкия кладенец и от тук хората са си взимали вода. Сега, кладенеца е затрупан и всичко се върши в църквата. Свещеникът слага вода в бутилки, после слага в нея босилек. След като се върне в къщи домакинята (или, който е отишъл за водата) сипва на всички членове от домакинството и на животните да пият малко. Тази вода се пази през цялата година за лек.

В Тимок „когато се ходи на Водици (за светена вода), момичетата държат горяща свещ. Но се внимава свещта да не догори, трябва да остане една част от нея, от която се прави обръч. През този обръч момичето трябва да погледне към момчето, ако иска той да я заобича.„

Предсказания свързани с времето. Вярва се, че ако на този ден е силен студа, ще бъде здрава и продородна година, ако, от друга страна, снегът се топи, тя ще бъде с много смъртни случаи и няма да бъде добра година.

КУЛИНАРНИ РЕЦЕПТИ ОТ ДВАТА РЕГИОНА

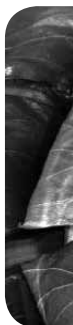
Рецепти за Никулденската трапеза от Видинския край

Дунавска (влашка) саламура

Традиционна гозба, която приготвят във влашките села е „саламура” или сарамура. Рибата, най-добре прясна дунавска таранка или уклей се овалва в царевично брашно и се изпържва, или се изпича на печка на дърва, на „туч” или върху тенекия. След това рибата се обезкостява. Чушките червени и зелени и доматите също се пекат след рибата. След това се белят. Доматите се намачкват, а чушките могат да се накъсат на парченца по дължина. Заливат се с около два литра вода, зависи каква гъстота предпочитате, и всичко се оставя да заври. Към тях прибавяте една глава счукан чесън и две три люти чушки - пресни или сухи, и сол. Добавят се олио и сухи подправки на вкус. Вари се кратко време, колкото да се смесят ароматите. Накрая можете да нарежете отгоре магданоз, копър и свеж девесил. Сервира се с оцет или лимон, според вкуса - Рецептата е от с.Кошава

Рибена чорба

Вземат се глави, перки и опашки на три вида риби - сом, бяла риба, есетра и щука/ и всичко се вари. След това рибата се изважда и се обезкостява. Запържва се ситно нарязан лук, морков и половин глава целина, които се изсипват в рибения бульон. След края на варенето се прибавят подправките магданоз и девесил. Когато е готова, чорбата се маха от печката и в чорбата се пуска за няколко секунди горещ въглен - Рецептата е от с.Връв



Рецепти за Бъдни вечер

Пълнени чушки с боб

Сушените чушки се накисват за 10-15 минути в топла вода, за да омекнат. През това време се запържва ситно накълцаният лук, а когато се зачерви, се прибавя и червения пипер. Минута по-късно се слага свареният боб, чубрицата и джоджена и плънката се маха от огъня. Чушките се пълнят и се нареждат в тавичка. На дъното ѝ се сипва един пръст вода и ястието се слага на умерена фурна за не повече от 30 минути.



Постни лозови сърми

Запържваме лук до зачервяване в олио. Прибавяме ситно нарязани моркови и ориз и след минута заливаме сместа с 3 чаени чащи гореща вода. Веднага овкусяваме с подправки, за да поеме оризът добре ароматите. Когато се изпари водата, завиваме сърмите и ги подреждаме в тавичка. Завиват се с листа. Печем докато набъбне ориза.

Рецепти за Коледната трапеза

Коледна погача

Брашното се пресява със солта. Във водата се слага захар и мая. Яйцата се разбиват и се разреждат с млякото. В брашното се прави кладенче и в средата на порции се сипва от водата, млякото и маслото. От тази смес се омесва гладко тесто и се оформя богато украсена погача. Тя се слага в тава и се оставя да втаса. След това се намазва с

жълтък от яйцето и се пече в загрята фурна.

Печено пълнено прасенце

Начин на приготвяне: Почистеното и измито прасенце се отцежда, отвън се намазва с мас и се поръсва със сол и червен пипер, а отвътре - със сол и черен пипер. Ситно нарязаният лук, нарязаното на едро зеле, нарязаната на кубчета шунка, червеният и черният пипер се задушават в сгорещена мас за 15-20 минути. Прасенцето се пълни с готовата смес, зашива се и се поставя в тава. Налива се малко вряла вода и се пече в умерена фурна. Периодично се обръща, за да се изпече и от двете страни, като се маже с лимон и се полива с получения при печеното сос.

Рецепти

от зайчарски окръг

Рецепти за трапезата на Бъдни вечер

Сухи чушки, пълнени с орехи

Сухите чушки се измиват и се наkisват в хладка вода, където престояват 15 минути. След това се пълнят със следната смес :

В горещо масло се запържват 2 глави лук до златисто кафяво, добавят се настъргани моркови, след което се запържва още малко. Предварително сварения ориз се добавя към запържения лук и се отстранява от огъня като към него се добавят смлени орехи. Цялата смес се разбърква добре. Добавя се ситно нарязана скилидка чесън, малко смлян черен пипер, зеленчукова подправка (на вкус) и щипка сол (на вкус). С тази смес след това се пълнят чушките и се слагат в тава за печене, в която предварително се сипва масло и малко вода. Чушките се пекат около 30-40 минути на температура 200-220 градуса.

Сърми с ориз

Лукът се изпържва до златисто кафяво, към него се добавят настъргани моркови и се пържи още малко. Предварително сварения ориз се добавя към запържения лук

и моркови. След това се отстранява от огъня. Сместа се разбърква добре и към нея се добавят нарязания на ситно чесън, смлян черен пипер и растителни подправки (на вкус). После се вземат зелени листа, които се нарязват на половина, всяка се пълни със сместа и се увива. На дъното на тенджерата се поставят зелените листа и върху тях се слагат сърмите. От горе се добавят 2-3 дафинови листа, 5-6 зърна черен пипер и се поръсва с малко смлян черен пипер. След това сърмите се покриват с листа от зелето. Сипва се вода, докато се покрие всичко и сърмите се оставят да се варят на слаб огън за около 3 часа. След 2 часа в олио се запържват две супени лъжици брашно, към тях се добавя една супена лъжица лют червен пипер и всичко се добавя към тенджерата, където се готвят сърмите. Готвенето продължава около 1 час.

Рецепти за коледната трапеза



Коледна питка

Коледната питка се приготвя в деня преди Коледа, т.е. на Бъдни вечер. Тестото се приготвя от около 30 гр мая, към която се изсипва топла вода, досипва се малко брашно, добавя се една чаена лъжичка захар и от сместа се прави тесто, което се остава да втаса. Брашното трябва да е пресято

(около 1 кг), след което се оставя на тополо, за да се затопли. След това брашното се слага в съд за месене, към него се излива маята, добавя се сол (на вкус) и всичко се омесва с малко хладка вода. Тестото се покрива с чиста кърпа и се оставя на топло място, за да втаса. Когато тестото

започне да се разделя в съда, това означава, че е втасало. Тестото се слага върху дъска и от него се меси питка. Украсата на питката зависи от въображението на домакинята. Важно е, домакинята да нашара питката на четири места (във формата на кръст), а останалата украса е плод на въображението. Обикновено коледната питка се украсява с пет цветя, но домакинята от тесто може да направи и птици, грозде, буре. Това е традиционната рецепта за питка. В последно време към тестото за питката се добавят мляко, яйца, масло, настъргана лимонова кора, и украсата на питката се прави от постно тесто (т.е. постно тесто, без яйца и мляко и мая, за да остане украсата бяла). Цялата питка се покрива с яйчен жълтък и декорациите остават бели. Питката се пече внимателно, за да не изгори. От същото тесто се правят и останалите коледни хлябове.

Празнично жито

Около 500 грама добре измито жито се поставя в тенджера, налива се вода и се вари на слаб огън за около три часа. По време на готвене тенджерата с житото често се разклаща, но не се меша. Ако водата се изпари се долива още малко вода. Когато заври житото, водата се отцежда, ако не се е изпарила вече, след това житото се меля в машинка за месо 2-3 пъти. После се добавят 500 гр. смлени орехи, 500 грама захар, 1 рендосано орехче и всичко се разбърква добре. След това житото се оформя в тавата в желаната форма.

**ТРАДИЦИОНАЛНИ ЗИМСКИ
ПРАЗНИЦИ
РЕГИОНИ ВИДИН, ЗАЈЕЧАР И БОР**



Ime projekat:

“Prevazilaženje granica dobrosusedskim prijateljskim odnosima”

Opšti cilj projekta je:

Uspostavljanje tradicionalne i dugotrajne kulturne saradnje između fondacije “Fenix - 21 vek” i „Timočkog kluba“, usmeravanjem zajedničkih napora ka razvoju bilateralne kulturne razmene i korišćenju svih elemenata kulture kao univerzalnog alata za prekograničnu saradnju i prijateljstvo.

Specifični ciljevi projekta su:

- Razmena informacija i relevantnih iskustava u kulturnoj sferi i uspostavljanje održive mreže za saradnju organizacija koje imaju iskustvo u kulturnoj sferi;

- Upoznavanje i uspostavljanje prijateljskih i susedskih odnosa, posredstvom kulturnih običaja dve nacije, međusobnim posetama, učenjem folklor, legendi i običaja.;

- Stvaranje uslova za stimulativnu kreativnost i umetničko izražavanje-stimulisanje umetničke kreativnosti mladih;

-Stvaranje više preduslova i mogućnosti za održivi razvoj budućih kulturnih odnosa i kontakata kroz uspostavljanje prekograničnog saveta i prekogranične politike između partnerskih organizacija.

Želimo da:

1. oformimo funkcionalan zajednički Ekspertski Savet za intenziviranje prekogranične kulturne saradnje;

2. napravimo Studiju o tradicionalnim običajima, praznicima i kulinarskim receptima iz dve prekogranične regije- karakteristike, sličnosti i razlike.

3. zajedno slavimo praznike

4. sprovedemo on-lajn takmičenje folklor

5 podignemo kapacitet zainteresovanih grupa kroz treninge sa temama: „Nasledstvo i kulturna tradicija”, razvoj zajedničkih kulturnih događaja, realizacija zajedničkih projekta u Vidinu i Knjaževcu;

6. organizujemo okrugle stolove na temu „Kulturno-istorijsko nasleđe i tradicija u pograničnom regionima „;

7. Promovišemo projekta - <http://www.culteventbgser.eu>

ТРАДИЦИОНАЛНИ ЗИМСКИ ПРАЗНИЦИ РЕГИОНИ ВИДИН, ЗАЈЕЧАР И БОР

Чињеница је, да се комплетна представа о некој земљи може добити, када се упознају њени обичаји и традиција. Бугарска и Србија засигурно то имају, наслеђене заједничке традиционалне норме, кроз културу и свакодневни живот у заједници. Бугарски и Српски обичаји и традиција су претрпеле промена, разлог за то су многе тешкоће кроз које су прошла ова два народа: ратови, устанци, ропство. Неке традиције су сачуване, али су многе заувек изгубљене. Оне које су сачуване, показују богатство и шареноликост култура оба словенска народа, и главни су извор из кога потиче традиција и култура једног народа, коју сваки појединац носи у себи, без обзира на свакодневни живот.

Као и већина старих народа, словени су делили годину по кретању сунца и месеца. Доласком на Балканско полуострво, они задржавају своју оригиналну двоструку поделу године, од Дмитровдана до Ђурђевдана зими, и Ђурђевдана и Дмитровдана лети. Календар и обичаји су подељени на четири главна циклуса : зима, пролеће, лето и јесен. Зимски календар обичаја обухвата, обичаје који се одвијају током зимског годишњег циклуса (децембар-фебруар) По мишлјењу неких етнографа овај циклус почиње са Игњатовданом (02 12 стари календар/ 15 12 нови календар...) Друго мишљење : Андреев даном (30 11 стари календар / 13 12 нови календар), а по трећем мишљењу на дан Св.Барбаре (04. 12. Стари календар / 17. 12.нови календар). По народном веровању, зимски празници су 30-тог новембра Св.Андреев и 1-ог фебруара Св.Трифон.

У овај каталог ћемо се фокусирати на значајније зимске празнике и пратићемо начин обележаванја у Видинском, Зајечарском и Борском региону.

СПЕЦИФИЧНИ ОБИЧАЈИ ТОКОМ

ПРОСЛАВЕ ПРАЗНИКА

СВЕТИ НИКОЛА - 6 Детсембар

Међу зимским празницима посебно место заузима Свети Никола.

У Бугарској митологији Свети Никола је светац мора. Свети Никола је један од три најсвечанија празника и слави се у част Св. Николе, који је рођен 280 у Малој Азији у покрајини Ликији. У време цара константина Великог проглашен је за архиепископа и учествовао је на првом васељенском сабору црквених поглавара у граду Никеји. Умро је 325 године. Познат је као заштитник морепловаца, тако да се у нашем народу слави као господар мора, река и језера и заштитник морнара и рибара. Према народном веровању он ствара олује и урагане. Према народном веровању светац прави морске буре и урагане, он шаље хладне ветрове, прави таласе и потапа бродове и чамце. Ето зато наш народ каже, да на Светог Николу сви морнари заустављају пловидбу, да би одали почаст свецу-покровитељу. Морепловци и рибари заједно са својим породицама, учествују у свечаној црквеној литургији, после које постављају свечану трпезу, посвећену Светом Николи. Обавезан део обреда за Светог Николу је конзумација рибе, жене обично припремају шарана, он је по веровању „слуга“ Светом Николи.

СВЕТИ НИКОЛА у Видину 6 Детсембар

Обележавање 6-тог децембра, у Видину започиње празничном Светом литургијом у храму „Свети Никола“ и по древној видинској традицији, пале се осам кандила, која се постављају у сребрном „броду-кандилу“. Следе литије до брега на реци Дунав и освећење. Икона са ликом светог Николе се потапа три пута у воду ради поклоњења према свецу. Припрема се празнични казан са рибљом чорбом, поред кога је постављена освећена икона светог Николе чудотворца, такозвани „Курбан“ која се касније дели присутним верницима. Николь-

дански обичај садржи и неке елементе свадбених обичаја. Вероватно под дејством житија свеца, у коме се каже, да је он бацио једној сиромашној удовици, три торбе дуката, како би могла да уда своје три кћери. Свети Никола се сматра заштитником неударних девојака. Оне верују, да је светац у стању да им помогне при избору будућег супруга и стварању срећне породице. Девојке, које желе да се удају, одлазе на Светог Николу у цркву, носе цвеће и дарове пред икону Светог Николе, и моле га да им помогне. Током дана одлазе на игранку, како би биле примећене од будућих младожења и њихових родитеља. По својим карактеристикама Свети Никола, много подсећа на старе богове вода и подземног света, као што су грчки Посејдон и словенски Велес/волос.

Други празник, укључен у зиске празнике је Игњатовдан, он се празнује 20-тог. децембра.

Прослава Светог Николе у региону Зајечар и Бор - (19 Детсембар.)

Слава. Свети Никола је најзатупљенија слава на подручју зајечарског округа.

Положајник.

На дан Светог Николе долази положајник (полазује се). По једном казивању, на дан Светог Николе се прима положајник само у домаћинствима којеа славе ову славу. Понуди се више људи за које се сматра да ће донети срећу, па ко први дође у току преподнева, ко тога дана први дође у кућу почасте га без икаквих ритуала и зна се да је он био положајник (зна се да је он полази́л).

Животињски положајник.

Ако којим случајем нема гостију тог дана у току преподнева, јер скоро цело село слави Светог Николу, онда у кућу уведу неку домаћу животињу. Посебно изабери неку врсту животиња у вези које у претходном периоду домаћинство није имало среће. То може да буде овца, јагње, прасе, кокошке. У принципу, није битно која је врста животиње (каква било да је живи́нка, да је жи́ва са́мо). Пса и мачку не уводи, они

сами улазе. Овој животињи да нешто од хране, најчешће хлеб. После тога први човек који дође, не сматра се положајником.

Осим светог Николе, основно значење целокупне карактеристике зимског обредног циклуса има значење и новогодишњих обреда.

Поред Светог николе, врло важни празници у зимском циклусу су и новогодишњи ритуали. Ови празници су и код Срба и код Бугара, повезани нерадним данима. Најважнији обичаји су у периоду : 25 децембар, 01. и 06. Јануар. Занимљив ритуал је Бадње вече.

Бадње вече - 24 децембар

Новогодишњи ритуали почињу „малим божићем“ (вече 24 децембар), односно „бадње вече“ како га зову у бугарској. Посебну пажњу заслужује трпеза за бадње вече. То је посна трпеза, и на њој се поставља све, што може да роди земља. Од дела празничне трпезе намењују се део за благостање, за кућу, за њиву, за животиње, за богородицу за бога. На тој трпези се оставља место и за преминуле чланове породице.

Бадње вече у Видину

У стара времена, а и до данас у Видинском региону, на бадње вече трпеза се поставља преко сламе. Обавезно се припрема најмање седам посних јела. Припремање трпезе за бадње вече је веома важан тренутак у предвечерје божићних празника. Ујутру млада девојка или невеста одлази да донесе свежу воду са извора са којом ће се припремати вечера, а млад момак одлази да одсече, брестово или крушково трогодишње дрво, у коме се прави рупа, сипа се свето миро- тај ритуал се зове: миросање дрвета, после кађења трпезе, дрво се баца у ватру, а ватра се одржава до јутра. То дрво се зове Бадњак.

Са првим петловима, започиње обичај „Коледарење“. У прошлости коледари су били момци или одрасли мушкарци. Са специјално припремљеним дреновим прутевима, коледарили се за здравље и плодност. У новије време коледари су пре-

тежно деца.

Основни благослов бугарских коледара је:

Желим, веселу нову годину
Велики клас на њиви
Црвену јабуку у дворишту
Жути корен кукуруза на њиви
Велики грозд у винограду
Пуну кућу деце
Пуне оборе стоке
Пуне новчанике пара
Живо, здраво до године
Догодине, амин

БАДЊИ ДАН - (6. јануар) в Зайчар и Бор регион Сечење бадњака

Рано ујутро на Бадњи дан, много пре свитања, по једном казивању баш кад се огласе први петлови, ради поласка за бадњак устаје домаћин, а често и мушко дете из породице које жели да иде са дедом или оцем. Са њима устаје и домаћица да би их опремила за тај важан задатак, а у неким домовима она устаје чак и нешто раније да би умесила и опекла пресан хлеб (пресан кравáј), који домаћин треба да понесе. Као што ће се видети, осим краваја постоје и други реквизити које овом приликом неки домаћини носе, а неки не. Обично свако раније одабере згодно дрво које мора да буде церово, па ујутро тачно зна куда иде, али га понекад и тражи. Он може да се исече у својој шуми, али се обично користи прилика да се исече у туђој, јер се то углавном није бранило. Између осталог и због тога се гледало да бадњак буде што већи. Кад стигне до њега, домаћин обично каже: Добро јутро, бадњаче, а онда по жељи додаје нпр. Ајде, нек је са срећу бадњак или другачије благосиља. Потом се прекрсти и по некима одмах сече, а по некима пре сечења баца пшеницу око дебла и преломи кравај на њему, на месту где секиром треба да буде ударено; само преломи кравај и поједе мало од њега; или само баца пшеницу, мешавину пшенице и овса. Они који су преломили кравај пре сечења, а нису га јели, чине то после сечења и уз то

пију ракију благосиљајући. Они који носе, али не ломе кравај пре сечења, учине то после, и то на средини дебла посеченог бадњака или на пању који је остао после сечења, да би тек онда окусили мало од њега и пили ракију или вино крстећи се и благосиљајући. Већина каже да кравај може да се поједе цео, али не мора, док код неких постоји правило да од њега мора мало да се остави и да се врати кући.

У Тимоку на Бадњи дан „домаћица меси колаче за Божић. Најпре умеси колач младоме Богу - Божићу, потом хранитељи-ма кућа - воловима, који се зове волови. Даље се меси овчарница украшена разним знацима који треба да представе: тор, овце, овчарског пса итд., затим колач лозје или лојзе - виноград, који је сличан овчарници, па њива - колач дугуљастог облика са симболичним ознакама за крстине. Поред њиве се меси и колач гувно - гумно, у чијој је средини стожер, а поред њега снопље, конопац, коњи (волови) и човек. Најзад се месе и други колачи као: свиња, бачва, кола, голубови, косир и др. У неким селима (на пример у Бучју) месе се и колачи: сунце и месец. Од квасца, од кога се замеси тесто за ове колаче, узме домаћица мало и мазне њиме унакрст греде тавањаче у соби. Кад се то сасуши, саструже се, па се њим болесник у болести запаја. Од истог теста, од кога се месе колачи, умеси се један колачић, који се, пошто је донесен бадњак, изломи преко њега и одмах се сваком члану куће да по комад да поједе, да се не разболевају (од вештичине).“

Кад се унесе бадњак домаћица „простре врећу или месал у соби па се на њу положи сви колачи, орешњак, куван пасуљ, скувано воће, куван боб, купус с пиринчем упржен зејтином, итд. Домаћин припали свећу испред иконе, или, ако ње нема испред крста (обично дрвенога); узме ватраљ и на њему жара; метне тамњана на њега, па хлеб и укућане прекади три пута. Потом се домаћин окрене истоку, према запаљеној свећи, клања се, крсти се и полугласно се моли Богу за здравље укућана и стоке и за плодност поља. Остали укућани стоје иза њега у полукругу, крсте се и моле се Богу као и домаћин. Чим се домаћин прекрсти и остали се крсте. Пошто се сврши ова молитва, свећа се отави да мало погори за мртве. Домаћин узме онда стаклену чашу, сипа у њу вина, па од сваког колача

и хлеба отсече бритвом или ножем по парче (мање од залогја) и метне га у чашу вина. Тим се вином ујутру укућани, пре него се омрсе (облаже), причесте. Настаје вечера. Најпре се једе воће, па онда јела - варива, орешњак, а најпосле печене тикве (беле, лудаје). Док се вечера, кућна чељад се натиче ко ће први угледати кад бадњак прегори. Ко га први види кад прегори, њему домаћин обрече као поклон: или прво јагње, или прво јаре, прво теле, прво ждребе итд., да се види каква му је срећа. Домаћин чим види да догорева бадњак, дочека га у рукавицама, да не падне сам; затим чашом вина гаси бадњак, да остане један његов део за полагањика и за паљење сламе (другога дана Божића).

Други важан зимски празник је Божић.

БОЖИЋ - ово је један од највећих зимских фестивала. У Бугарској, празник се слави 25. децембра.

БОЖИЋ У ВИДИНУ

Коледари устају рано ујутру, обилазе куће певајући песме које позивају на здравље, плодност и благостање. Коледари могу да буду само мушкарци и деца. Из коледарске групе бира се вођа и магарац (један који иде последњи и носи кесу поклона). Коледари су у традиционалној одећи карактеристичној за ово поднебље, коледари носе капе украшене кокицама и кићанком. Коледари носе и штапове и стављају божићни хлеб. Успут коледари долазе на кућни праг и певају различите песме са различитим мотивима, сходно месту и особи којој су намењене.

Традиционална песма посвећена домаћину :

Постани постани мој Нинел,
Нинел гоподине,
Ће ти дођу добри гости
Добари гости коледари
После песме вођа групе изговара божићни благослов поди-
зањем штапа и слободне руке.
Бре дружино коледара
Земљану стазу утабасмо

Криви дрен поломисмо
У твоје двориште дођосмо
Да певамо старе песме
Старе песме празничне
Колико је звезда на ведром небу
Толико здравља у овој кући
Колко здравца у планине
Толко здравља овој кући
Дружина каже : Да буде!
/ дружина/- Да буде!- / подигну штапове/

Домаћица наређа на њихове штапове раније умешене ле-
пиње са пасуљем и орасима. Власник им за узврат дарује новац
и вино.

Након што обиђе све куће у селу Коледари се скупљају и
праве весеље. Новац који су сакупили дају сирочићима или
цркви!

Када прођу коледари, почиње се са припремама за клање
свиња

Прослава Божића у региону Зајечара и Бора БОЖИЋ - (7. јануар)

Припрема божићне жртве.

Увече на Бадње вече, док сви одлазе на спавање, домаћи-
ни почињу да пеку божићно прасе (божичар) и у току ноћи, док
то чине, радосни што је рођен млади Бог, певају коледарске
песме и причају. То је већ почетак Божића.

Између Бадњег дана и првог дана Божича, преко ноћи, око
првих петлова, уз пуцањ пушака или пиштоља припече се пе-
ченица - прасе. Сељаци се претичу ко ће пре огласити Божић
пушком, јер ће тај, верује се, имати у изобиљу меда преко
године. Пуца се из пушака и пије се ракија за све време док
се прасе не испече.

У Тимоку се ујутру на Божић сви укућани причесте вином
и хлебом - на Бадње вече, пре ритуалне вечере, у вино се за
ову намену ставе комадићи божићних хлебова. „На Бадњи дан
деца хватају врапце те се њиховим месом сада најпре омрсе,
да би преко године били лаки као врапци.

У Тимоку „после ручка се скупе неколико суседа (негде и пре ручка, као на пр. у Бучју [сврљишко-заплањски говор]), те секу колач најпре код једнога, па онда редом код свакога од њих. Колач младоме Богу метне се на софру, преко њега литургија, а на њу чанчић некуване пшенице, чаша вина и свећа. Чим уђу у кућу, поздрављају се, као што се то ради сва три дана, са: Ристос се роди! а одговара им се: Ваистину се роди! Један ће се од њих, пре него седну, прекрстити и рећи: Опротете и благослове да запалимо младоме Богу свечу! и припали, а остали прекрсте руке на груди и поклоне се: Бог да благослови! Онај који је упалио свећу, три пута прекади колач и људе који су у соби, па узме колач, пресече га унакрст и унакрст сипа по мало вина говорећи: Ваиме оца и сина и светога духа, Амин! Тада ломе колач два и два у накрст, љубе га и говоре: Ристос по срединас а остали одговарају: Јес и да буде! Кад преломе тако колач, свако подигне своју четврт више себе благосиљајући: Оволка ченица да се роди! па један део метну на софру а други на раф. Кад су тако пререзали колач, седају па једу, пију и певају. Најчешће певају колеђанску песму:

К`кви су ти, Коledo,
Гости дошли, Коledo,
Доб`р су ти, Коledo,
Глас донели, Коledo,
Од овчаре, Коledo,
Из планине, Коledo,
Овце ти се, Коledo,
Изјагњиле, Коledo,
Све очице, Коledo,
В клушице, Коledo,
Козе ти се, Коledo,
Изкозиле, Коledo,
Све козице, Коledo,
Виторошће, Коledo,
Краве ти се, Коledo,
Истелиле, Коledo,
Све кравице, Коledo,
Сивуљице, Коledo.

Јордановден - 6. Јануар

Ово је један од најрадоснијих хришћанских празника, којим су окончани ,‘црни“ дани. На тај дан, у част томе што је Јован Крститељ крстио Исуса Христа у реци Јордан, служи се литургија а затим се обавља обред на води.

Јордановден у Видину

Овај дан у Видину служи се литургија. Овај обред поциње у цркви литургијом коју предводи свештеник са црквеним певачима уз пратњу звона и веника који носе иконе и литије. Након литургије се наставља до реке Дунав, где свештеник баца крст у хладну реку а младићи пливају до њега. Потапањем крста у воду, сви присутни умивају своје лице и лица своје деце.

Верује се да од момента од када се вода освешта она има исцелитељску моћ. Тог дана сви људи носе кући свету воду. Чак и данас се верује да је ономе ко ухвати крст , ‘опроштено од Бога“ и да ће ове године бити благословен здрављем и чашћу. Он кружи са крстом и око других домова, како би са њима поделио здравље и част, а они њега дарују поклонима у складу са својим могућностима.

У зависности од тога какав је тај дан, таква ће бити и цела година. Уколико се босиљак који је свештеник попрскао водом замрзне, година ће бити плодна. Тог дана кумови посећују своје кумчиће, носећи им поклоне, а домаћини великодушно госте своје кумове јер верују да они поседују надљудске моћи да заштите њихову децу. На сто се мора изнети погача, жито и вино је јер се верује да то укључује оне који више нису међу живима.

БОГОЈАВЉАЊЕ, ВОДИЦЕ в региона на Зайчар и Бор -

(19. јануар)

Ритуално умивање, купање и хватање воде.

У Звездану „на Богојављање се ишло у цркву по воду и на Тимок. Сакупе се (зберу се) сви из комшилука и иду на Тимок да се умију ради здравља. Умочи се босиљак и спусти се онако мокар низ леђа. Ако је Тимок залеђен, секиро се разбије лед.“

У Палници се на Водице, „по обичају, купало у реци. Мајке су децу купале на извору да би деца била здрава, а људи су више из шале плаћали или пићем чистили неког да окупа оног за кога му они мигом даду знак. Бивало је око тога некад свађе па и туче. Код цркве је прављен крст од леда, а било би пуних чаброва са светом водом. После службе у цркви свештеник би благословио воду у чабровима и онда би се делила сваком по мало као света водица, која је била за здравље. За тај празник, као и за Божић ђаци би у школи учили црквене песме и за време службе у цркви заједно певали са попом и учитељем. Код куће би се пре сунца донела свежа вода и у њу је стављан струк босиљка.

На Богојављање, у касним преподневним часовима, у Зајечару се у градској цркви, посвећеној Пресветој Богородици, одржи служба. Обично је врши владка Тимочки Јустин. По завршетку службе креће литијска поворка од цркве до спортско-рекреационог центра Попова плажа, који се налази поред Црног Тимока. За ту прилику кроз град се затвара саобраћај. У литијској поворци учествује велики број грађана. На челу поворке, иза црквених барјака и икона, је владика са свештеницима. Када дођу до Попове плаже, попну се на импровизовану бину на којој је озвучење. Народ се распореди околу, поред обале реке. Свештеници певају. Затим благосиљају учеснике пливачког такмичења уа крст, које ће уследити. Учесници пливања су у купаћим костимима са баде-мантилима на платформи постављеној на води за ту прилику. Потом владика баци у воду крст од дрвета, а такмичари, на знак скачу у воду и такмиче се ко ће да дохвати крст. Победник изађе, и у баде-мантилу дође на победничко постоље, где му се преда награда. Цео догађај је у организацији Градске управе и Цркве. Скоро током целог дана грађани поред цркве хватају воду из

специјалних цистерни са славинама, стављају у њу босиљак и носе је кући. Неке жене стоје испред улаза у порту цркве и продају гранчице сувог босиљка. Сви који узимају воду, запаље и свеће за своје ближње живе и, посебно, умрле, у просторији поред цркве, за то намењеној. Због тога је ту и воскар, који продаје свеће. У Тимоку „водица богојављенска пије се здравља ради“.

У Великом Извору на Богојављање (Водици) иде домаћица за свету воду. Тог дана поп служи у цркви и свети воду. Некада је свештеник излазио из порте цркве и на реци правио крст од леда, а кад нема леда, користио је дрвени или метални крст. Са тим крстом је вршио обред на оближњем кладанцу и ту је народ захватао воду. Сада је тај кладенац затрпан и он све врши у цркви. У захваћену воду у флаши свештеник сваком стави босиљак (босиљек). Кад се врати кући, домаћица (или, већ, ко је ишао за воду) сипа свим укућанима и свој стоци по мало да попију (от водица се сипне на брата и на стоката). Та вода се током године чува за лек.

У Тимоку „кад се иде на Водицу (на свећење водице), девојке држе запаљене свеће. Али се том приликом пази, да свећа сасвим не догори, већ да један део остане, од кога се начини колут. Кроз тај колут треба девојка да погледа момка, ако жели да ју он заволи.“

Гатање у вези са временом. У Буцаку „у Јаловик Извору веле, да ако је тог дана јак мраз, биће здрава и родна година, ако се пак, снег топи, биће много умирања и година неће ваљати.“

У Водице - смрзну воденице“, што значи да у то време увек влада велика хладноћа.

КУЛИНАРСКИ РЕЦЕПТИ ИЗ ОБА РЕГИОНА

Рецепти за Светог Николу у Видинском региону

Дунавска (Влашка) саламура

Традиционално јело које се припрема у влашким селима је „саламура“ или риба у саламури, најбоља је свежа дунавска риба, таранка или укљева. Риба се пржи уваљана у кукурузно брашно или пече у пећи на дрва. Риба је без костију. Након што се риба испече црвена и зелена паприка и парадајз такође се пеку. Парадајз се смеље, а паприка се исече по дужини. Налије се око два литра воде, зависи од жељене густине, и остави се да заври. Затим се дода изгњечена главица белог лука, три љуте папричице и со. Дода се уље и зачини по укусу. Кува се кратко док се маса не сједини. На крају можете додати першун, мирођију и лоров лист. Сервирати са лимуном или сирћетом- по укусу.

Рецепт је из села Кошава.

Рибља чорба

Узмите рибље главе, пераја и репове од три врсте риба /сом, смуђ, штука/ када се риба скува извади се и очисти од костију. Испржите ситно исецкан црни лук, шаргарепу и целер и додати у шерпу где се кува чорба. Пред крај кувања додати першун и лоров лист



Рибља чорба

Узмите главе, пераја и реп од три врсте рибе / сом, смуђ, штука и штуке / и кувано Ремове рибе и обезкосттиава. Запарз-хва ситно сецканог црног лука, шаргарепе и целера полагаглаве који изипват у риби булион.след крај кувања додати зачине магданос и Ловаге. Кадачорба је спремна извади из рерне и стављен у бујону за неколико секунди топлом угљу -рецепт је из Врав

Рецепти за Бадње вече

Пуњене паприке са пасуљем

Суве паприке, две шоље куваног пасуља, једна главица црног лука, једна кашицица алеве паприке, чубрица, нана, со по укусу и уље

Суве паприке потопити на 10-15 минута у топлу воду да омекшају. За то време испжити црни лук да порумени и додати алеву паприку. Минут касније додати скувани пасуљ, чубрицу и нану и склонити са ватре да се прохлади. Тиме пунити паприке и ређати у плех. Сипати мало воде и ставити да се пече, не више од 30 минута.



Посне сармице у виновом листу

На уљу испржити лук док не порумени, затим додати насецкану шаргарепу и пиринач. Након 1 минута додати три шоље вруће воде и зачине. Када вода испари, умотајте сармице и поређајте у посуду за пе-

чење. Пећи док пиринач не буде готов.

Рецепти за Божићну трпезу

Божићна погача

Помешати брашно и со. У води промешати квасац и шећер. Јаја измутити са млеком. Направити рупу на средини брашна и сипати воду, млеко и додати путер. Умесити и обликовати тесто, а затим га богато украсити. Ставити тесто у посуду за печење да нарасте. Нарасло тесто премазати жуманцетом и пећи у загрејаној рерни.



Пуњено печено прасе

Прасе се очисти и опере. Споља намажите маст, црвену паприку и со, а унутра со и бибер. У ситно насецкани лук, купус и шунку додати црвену паприку и бибер и пржити 15-20 минута. Прасе пунити том смесом, зашити и ставити у посуду за печење. Долити мало вреле воде и пећи на умереној ватри. Прасе повремено окретати како би се обе стране испекле, мазати лимуном и поливати сопственим сосом.

Суве паприке пуњене орасима

Суве паприке опрати и потопити у млакој води да стоје 15-ак минута. Исцедити и филовати следећим надевом:

На уљу пропржити 2 главице црног лука да порумени, додати наредану шаргарепу и још мало пропржити. Предходно скувани пиринач додати у пропржени лук и склонити са ватре

у то додати млевене орахе. Масу добро промешати. Додати ситно сецкани чен белог лука, мало млевеног бибера, биљног зачина (по укусу) и мало соли (по укусу). Филовати паприке и поређати у тепсију у којој се предходно сипа уље и један дл. воде. Пећи 30-40 мин. На 200-220 степени целзиуса.

Сарма с пиринчем

На уљу пропржти црни лук док не порумени, додати на-рендану шаргарепу и још мало пропржити. Предходно скувани пиринач додати у пропржени црни лук и шаргарепу. Склонити са ватре. Масу добро промешати. Додати ситно сецкани бели лук, млевени бибер и биљни зачин (по укусу). Листове купуса пресећи на пола, филовати смесом и увити у сарме. Дно шерпе обложити листовима купуса и положити сарме. Преко додати 2-3 лоровова листа, 5-6 зрна бибера и посути мало млевеног бибера. Сарме прекрити листовима купуса. Налитти водом да све прекрије, поклопити посуду и кувати на лаганој ватри око 3 сата. После 2 сата кувања, на уљу пропржити две кашике брашна, додати кашику алеве паприке и запршку додати у посуду где се кувају сарме. Наставити са кувањем још око 1 час.

Рецепти за коледната трапеза

Божихни колач

Божихни колач се припрема дан уочи Божића, то јест на Бадњи дан. Квасац се припреми тако што се око 30 г квасца налије млаком водом, досипа се мало брашна, стави једна кашичица шећера и направи тесто и пусти да надође. Брашно се просеје (око 1 кг) и стави на топло да се угреје. У суд за мешење се стави брашно, сипа надошо квасац, дода се со (по укусу) и змеси тесто млаком водом. Тесто се покрије чистом крпом и стави на топлом месту да надође. Када се тесто у суду почне одвајати, значи да је надошло. Тесто се премеси и изручи на дасци за мешење и прави колач. Украси на самом

колачу зависе од маште домаћице. Важно је да домаћица колач на четири места (у облику крста) нашара паскурником и остало је све плод маште. Обично се Божићни колач шара са пет цветова, али домаћица од теста може да направи и птице, грозд, буренце. Ово је традиционални рецепт за колач. У скорије време се у тесто за колач додају и млеко, јаја, уље, стругана кора од лимуна, а украси на самом колачу се праве од киселог теста (тј. посно тесто без јаја и млека и квасца да украси остану бели). Цео колач се премазује жуманцетом, а украси остану бели. Колач се пече пажљиво да не забори. Од истог теста се прави и остали обредни божићни хлебови.

Славско жито - „жито“

Пшеницу, 500 г, добро опрати, ставити у лонац, прелити водом и кувати на лаганој ватри око три сата. За време кувања лонац са житом често протрести, али не мешати. Ако вода испари може се мало долити малака вода. Кад се жито скува (вода испари), ако не испари одцедити воду, и самлети на машини за месео 2-3 пута. Онда му додати 500 гр. млевених ораха, 500 г шећера, 1 рендано орашче и добро измешати. Жито обликовати на тацну у жељени облик.

**TRADITIONAL WINTER
HOLIDAYS
FROM THE VIDIN,
ZAJECAR AND BOR REGION**



Name of the project
“Overcoming the limitations of the border through friendly neighborly relations”

General objectives:

Establishing traditions and long-term cultural collaboration, between foundation “Phoenix - 21 century” - Vidin and the Timok Club, by directing joint efforts for development of a bilateral cultural exchange and using all elements of culture as universal tools for cross-border partnership and friendship.

Specific objectives:

- Exchanging information and relevant experience in the cultural sphere and establishing a sustainable network for collaboration between organizations experienced in the cultural sphere;
- Getting to know the neighbor and establishing friendly neighbor relations by means of recreation of traditional customs of the two nations, exchange visits, learning each other’s dances, folklore, legends and history;
- Creating conditions for stimulating creativity and artistic expressions - stimulating artistic activities of the youths;
- Creating multiple prerequisites and opportunities for sustainable development of the future cultural relations and contacts through the establishment of the cross-border council on cross-border cultural policy between the partner organizations.

We want to:

1. Form a functional joint Expert Council for intensifying the cross border cultural exchange;
2. Make a Study of traditional customs, festivals and culinary recipes from two cross border regions - characteristics, similarities and differences;
3. Celebrate together our festivities;
4. Conduct on-line folklore competition;
5. Raise capacity of stakeholders, through trainings on topics: “Heritage and cultural traditions”, develop joint cultural events, realization of joint projects in Vidin and Knjaževac;
6. Organize a round table on topics „Cultural and historical heritage and tradition in the border regions“;
7. Promote projects - <http://www.culteventbgser.eu>

TRADITIONAL WINTER HOLIDAYS FROM THE VIDIN, ZAJECAR AND BOR REGION

It is a fact that the most complete idea of a country one can get is through getting to know its traditions and customs. Bulgaria and Serbia certainly share everyday life and culture characteristics, which are sustainable, commonly accepted and inherited from traditional norms of everyday life and festive interaction. Bulgarian and Serbian customs and traditions change as a result of the many difficulties and trials that the two nations have been through, such as wars, rebellions, slavery. Some traditions are preserved, others are lost forever. But those that remain show how rich and colorful the culture of both Slavic nations is. They are the prime source from which is derived the entire cultural tradition of a nation, reflected in the soul and heart of every individual, regardless of the rapid everyday life in which we currently live.

Like most ancient nations, the Slavs divided the year according to the movement of the sun and moon. Coming on the Balkan Peninsula they retain their original dual division of the year - from St. Demetrius till St. George is winter and from St. George till St. Demetrius is summer.

The calendar holidays and customs are divided conditionally into four main cycles: winter, spring, summer and autumn. Winter calendar rituals cover customs and rituals that take place during the winter cycle of the year (December-February). According to some ethnographers this cycle begins from St. Ignat day (02.12. old style / 15. 12. new style), according to others - from St. Andrei day (30. 11. old style/ 13. 12. new style), and according to the third opinions, from the day of St. Varvara (04. 12. old style / 17. 12. new style). The time of winters, according to people's beliefs is 30 November (St. Andrei) to 1 February (St. Triphon). In this catalogue we will focus on the larger winter holidays and will follow the way of their celebration in Vidin region and the region of Zajecar and Bor.

SPECIFIC CUSTOMS DURING CELEBRATIONS OF FEASTS

Celebrating St. Nicholas Day - December 6

Among the winter feasts especially stands St. Nicholas. In Bulgarian mythology St. Nicholas is the patron saint of the sea. St. Nicholas day is the most solemn of the three consecutive celebrations. It is in honor of St. Nicholas, who was born in 280 in Mala Asia minor province of Lycia. At the time when Emperor Constantine the Great is proclaimed for Archbishop Myrlikiyski and participated in the First Universal Council of the Church Fathers in the city of Nicaea. He died in the year 325. He became famous for its marine miracles in saving ships and sailors from the wreck. Therefore in our region Saint Nicholas is celebrated as the master of the vast sea, rivers and lakes as the patron of sailors and fishermen. According to popular belief the saint causes sea storms and hurricanes, he places cold winds, swings water and immerses ships and boats. That is why our people say that on St. Nicholas all sails stop moving, to give respect to the patron saint. Sailors and fishermen with their families participate in the solemn church liturgy, then arrange general festive tables, dedicated to St. Nicholas.

Mandatory time in the traditional rituals of St. Nicholas day is the fish eating. Usually women prepare carp - because carp according to legend is the „servant“ of St. Nicholas.

St. Nicholas in Vidin

The celebration on 6 December in Vidin begins with a festive liturgy in the church „St. Nicholas“ and according to Vidin ancient tradition eight candles placed in a silver ship candle are lit. A procession to the river Danube and a ceremony follows - an icon with the image of St. Nicholas is dipped three times into the river

for reverence. Sacrifices are made for health - a celebration with vats of fish soup and sanctified icons of St. Nicholas - the Wonder Worker - are granted to the people who come to the feast.

St. Nicholas Day's ritual includes some elements with marriage orientation. Probably it is influenced by the life of the saint, who once threw to a poor widow three bags of gold so she could marry her three daughters. St. Nicholas is celebrated by girls in premarital age. They believe that the saint is able to help them for choosing a future husband and for creating a happy family. The girls, who want to get married, go to church on St. Nicholas, place flowers and gifts in front of the icon of St. Nicholas and beg him to help them. During the day they play a „sglyadno horo“ on the square, the idea is to be a good look around by bachelors and their parents.

By its characteristics St Nicholas too much reminds of some ancient pagan gods of the waters and the underworld of the dead and ancestors, such as the Greek Poseidon and the Slavic Veles / Volos.

Another celebration that is included in the winter holidays is St. Ignat. It is celebrated on 20 December.

Celebrating St. Nikolas in the region of Zajecar and Bor - (19 December)

Glory St. Nicholas is the most widely spread celebration. Polozajnik.

On the day of Saint Nicholas comes polozajnik (polazi). According to one story, the day of Saint Nicholas is welcomed polozajnik only households who celebrate this holiday. They invite more people who are deemed to bring good luck, so the one who comes first in the beginning of the day and first visits the house is feasted by the hosts without special rituals and it is known that he is polozajnik (it is known that he is polazui).

Animal polozajnik.

If by some chance the morning that day no guests come to the house, since almost all celebrate Saint Nicholas, then a pet is brought in the house. The animal, which is selected is a more important animal, with which the household has had some bad

luck. This animal can be a sheep, a lamb, a pig or a chicken. Basically it does not matter what kind of animal it is (it may be any kind as long as it is alive). Dogs and cats are not brought in the room, they enter alone. To the special animal is given some food, especially bread. After this, the first person who comes is no longer considered as položajnik.

Except St. Nicholas, essential for the overall characteristics of the winter ritual cycle is the New Year rituals. These rituals of the Bulgarians and the Serbs are associated with the winter solstice and the following days. The most and important ritual practices are discovered around December 25 and the first and sixth of January. Interesting are the rituals of Small Christmas Eve.

Small Christmas Eve - 24 december

The actual New Year ritual begins with a small Christmas (evening of December 24) - Badni vecher (the Christmas Eve), as it is called in Bulgarian. Of particular importance is the ritual meal on that day. This is a vegetarian meal, which contains everything that the earth has grown. The table is censed by the oldest family member. From this table, the hosts leave a piece for the livestock, a piece for the house, a piece for the crop fields, a piece for the produce, as well as for St. Mary and for God's sake. On this table space is left also for dead members of the family.

Small Christmas Eve in Vidin

In the old days, and still today in the region of Vidin, on Christmas Eve the table is placed directly on the straw. It is obligatory that at least seven meatless dishes are prepared. Preparing the Christmas Eve table is very important for the celebration of these holidays. In the morning a young woman or bride goes to fetch fresh well water for the preparation of the dinner; a young man goes to cut a 3 years old elm or pear tree, in which is made a hole and is poured chrim (this ritual is called MIROS tree). After this the tree is placed in the fireplace, after the cense of the table; and that fire is maintained till the morning. This tree is called „Badnik“.

After the first roosters sing begins the “survakaneto”. In the past “survakari” were bachelors or young men. With specially prepared cornel sticks they “survaka” for health and fertility. In more recent times the “survakari” are mostly children. The general blessing of Bulgarian survakar is:

Surva merry year, large class in the field, red apple in the garden, yellow corn in the forest,

large bunch of grape vine, full house with children, full stalls with goods, purse full of money. Life, health from year to a year, until forever.

Small Christmas eve - (6 Januar) in Zajecar and Bor region

Cutting the badnik tree

Early in the morning on Christmas Eve, long before dawn, just as the first roosters crow, host of the house and often the male child in the family who wants to go with his grandfather and father get up to cut the Yule log. With them gets up also the hostess, to prepare them for this important task, and in some homes, she gets up even earlier, to knead and bake unleavened bread (fresh ring-shaped bun), which the host should take with him. Except the ring-shaped bun there are other things that some house owners bring with them, others not. Usually the tree is selected in advance and it should be oak. The head of the house usually knows exactly where he should go in the morning, but sometimes he does not and improvises at the moment. The Yule log may be cut off from the head of the house’s own forest, but usually he takes the opportunity to cut down a tree from someone else’s forest, because in general this is not prohibited. The Yule log is selected to be as large as possible. When he reaches the preferred tree, the owner usually says: “Good morning, Bad-niche”, then eventually adds: „Let it be for happiness!“ Or pronounces another blessing. After that he makes a sign of cross and sometimes immediately cuts the tree, some people throw wheat around the trunk before cutting the tree and then break the ring-shaped bun on the point where they should hit with the ax; others only break the ring-shaped bun and eat part of it; or simply throw wheat or a mixture of wheat and oats. Those who are used

to breaking the ring-shaped bun before cutting the Yule log, but have not eaten, do after this as they pronounce a blessing and drink rakija. Those who bring it, but do not break the ring-shaped bun before cutting the Yule log, do this afterwards, in the middle of the stump of the Yule log, and only then eat a little of it and drink rakija or wine, cross themselves and pronounce a blessing. Most say ring-shaped bun can be eaten whole, but not necessarily, and in some places there is a rule that a small part of it should remain and be returned to the house.

Another important winter celebration is Christmas

CHRISTMAS - this is one of the biggest winter holidays. In Bulgaria this holiday is celebrated on December 25th.

Carol singers leave early in the morning to go round the houses as they sing songs and call for health, fertility and prosperity.

Celebrating CHRISTMAS in the region of Vidin

In caroling only men and boys can participate. On St. Ignat's day - Ignazhden - the group chooses a leader and a donkey (the one that goes last and carries a bag of gifts). Carolers wear traditional festive clothing, which is typical for our region with decoration of hats of popcorn and Christmas bunches. They carry sticks on which the hostess puts carol breads. Along the way, in front of the door and into the house they sing Christmas songs with different patterns according to place and person to whom they are dedicated. Traditionally the song that they start with is dedicated to the host:

Rise, rise my Nine, Nine gospodine, good guests are coming.
Good guests - carolers.

After singing the song, the leader of the group tells his carol blessings by lifting his staff and his free hand up.

Hey company of carolers,
Earth roads we've traveled on,
Our cornel staffs we've broken,
But in your yard we came,

To sing old songs,
Old carol songs.
As many the stars in the clear sky,
That much the health in this house to be,
As much geranium in the mountains,
That much the health in this house to be,
Say carolers: So be it!
/The Carolers / - So be it /and they pick up their sticks./

The hostess puts on each stick previously kneaded ring-shaped bun, gift them with beans, nuts, flour. The owner gave them money and wine.

After having visited all the houses in the village, the carolers gather and make a feast. The money which they have collected they give to orphans or to the church.

Once the carolers have passed through the house, the owners begin preparation for the slaughter of the pig.

Celebrating Christmas in the region of Zajecar and Bor

Christmas - (7 January) Preparation of Christmas victim.

In the evening on Christmas Eve, while everyone goes to sleep, the hosts begin to bake the Christmas pig (božičár) and during the night, while doing so, rejoice that young God is born, singing Christmas carols and talking. This is the beginning of Christmas.

Between Christmas Eve and the first day of Christmas, overnight, around the first roosters crow, the baking of the pig starts with guns or a pistols shooting. start. People compete about who will first announce Christmas with a shot gun, because it is believed, that he will have plenty of honey over the years. They are shooting with rifles and all are drinking rakija for the entire time while the pig is baking.

In the Timok region in the morning on Christmas all folks take a communion with wine and bread on Christmas Eve, before the

ritual dinner, for this purpose pieces of Christmas bread are put into the wine. „On Christmas Eve the children catch sparrows, and they taste first their meat, it’s believed that this will make them light as sparrows over the years.

In the Timok region „after lunch several neighbors are gathering (sometimes even before lunch, for example in Bucje [Svrliški - zaplanjska speech), and cut the cake first at the home of one of them, then they go and do the same in each of the others’ houses. The cake for young god is placed on a table before the liturgy, and a frying pan is put on it with uncooked wheat, wine glasses and candles. As soon as someone enters the house, he or she is saluted with: Christ is born! and he/she responds to the others: Indeed he is born ! These salutations continue for all three days.

Before everyone sits on the table, one of present makes the sign of cross and says: Forgive and bless, let’s light a candle for the young god! and he lits it, while the others fold their arms on their chests and make a bow. God bless you! The one who lit a candle, three times censes the cake and the people who are in the room, takes the cake, cuts it on crosswise and after crossing it pours a little wine, saying In the name of Father, Son and Holy Spirit, Amen! Then breaks the cake into two and two on the cross, kisses it and says Christ is between us, while the others answer: Yes and may it be that way! When he breaks the cake, everyone raises his quarter and blesses it: May such good wheat be grown! and one part of the cake is placed on the table while another - on the shelf. When they cut the cake, the family members sit down and eat, drink and sing. They most commonly sing the following carol songs:

What guests, Christmas,
have arrived to you, Christmas,
Good voice, Christmas,
they bring, Christmas,
Of Shepherds, Christmas,
From the mountains, Christmas,
New lambs were born, Christmas,
by all sheep, Christmas,
In the sheep pen, Christmas,

New goatlings were born, Christmas,
By all goats, Christmas
New calves were born, Christmas,
by all cows, Christmas,

` Jordan day - January 6

This is one of the brightest Christian holidays, which puts an end to the „dirty days.“ On this day, in honor of the Baptism of Jesus by John the Baptist in the Jordan River, all go to the church liturgy, and then perform a water ceremony.

` Jordan day in Vidin

On this day at Vidin is perform a water ceremony. This ritual begins in the church and it is led by the priest, the singers, trustees, carrying banners, icons, accompanied by strong bell ringing and a procession of many people headed towards the river Danube. There the priest throws the cross in the icy water and young men dive to pull it out.

With the sinking of the cross in the water all attendees wash their faces and the faces of the children.

It is believed that in the moment of sanctifying the water it has healing power and helps for convalesce. At that day all people bring holy water home. Even today it is believed that whoever catches the cross is „pardoned by God“ and will be blessed with health and honor this year. He is visiting with the cross local houses in order to share his health and honor with others, and they donated to him according to their ability.

The prosperity throughout the year is guessed according to what the day appears to be. If the flower bunch, with which the priest sprinkles water for health freezes and the chill is dry, it is believed that the year is going to be fertile. On this day godmothers and godfathers visit the home of the godsons and goddaughters bringing them gifts, and the godsons and goddaughters generously feast their godmothers and fathers because it is believed that they are patrons and have supernatural powers to protect

their children. On this day, on the table must be put a loaf of bread, wheat and wine, because it is believed that this way those who are not among the living will also join.

Epiphany, Vodici in the region of Zajcar and Bor - (January 19)

Ritual washing, bathing and water drinking.

At Epiphany everyone goes to the church and to the Timok river to get water. Then the whole neighborhood gathers and goes to the Timok river to wash for health. In the water is plunged some basil and then the backs of people are slapped with it. If the Timok is frozen, it has to be broken with an ax.

„In Palninici on Vodice“ it is usual for people to bathe in the river. Mothers bathe their children in the spring so that the children are healthy, while the adults do it more for fun and sometimes pay to someone or buy him a drink with the asking to bathe someone, whom they point to. Because of this ritual in the past there used to be quarrels and even fights. A cross, made of ice, and full tanks with holy water are put at the church. After the service at the church the priest blesses the water in the tanks and then distributes to everyone little amounts of holy water for health. For this holiday, and for Christmas the students at school are taught church songs and during the service in the church they sing with the priest and teacher. Fresh water should be brought home on this day before the rising of the sun and a bunch of basil should be placed inside it.

On the Feast of Epiphany, in the late morning, at Zajecar in the city church, a service is held, dedicated to the Holy Mother of God. Usually this is done by bishop of Timochki Justin. Upon completion of the service a procession starts from the church to the sports and recreation center Popova beach, which is located next to the Black Timoka. For the occasion, the city closes traffic. Many citizens participate in this procession. At the head of the procession, behind the church flags and icons, are the bishop and the priests. When they reach Popova beach, they climb on an improvised stage, equipped with a sound system. People find places alongside the coast of the river. The Priests sing. Then

bless the participants of the swimming competition for Cross, which will follow. The participants swim in bathing suits with bathrobes on platforms set into the water for the occasion. After the Bishop throws the wooden cross into the water and after a signal the competitors jump into the water and compete who will be the first to succeed to reach the cross. The winner comes out, puts on the robe and goes to the podium, where he receives his award. The whole event is organized by the city administration and the Church. Almost all day citizens draw water from the special tapped tanks in the church, put basil in it and carry it home. Some women stand in front of the entrance to the churchyard and sell dried basil sprigs. All who take water, light candles for their loved ones and particularly for those who passed away in a room next to the church.

At the Timok „The Epiphany water is drunk for health“

At The Velikom izvoru on Epiphany (Vodúci) the hostess goes for holy water. That day the priest serves in the church and blesses water. Back in time the priest used to make a cross from ice, and when there is no ice, from wood or metal, out of the churchyard and on the river. With this cross the priest would then sanctify the water of a nearby well, from which people scoop out water. Now that well is cluttered and the entire ritual is done in the church. The priest put blessed water and basil in bottles for everyone. When she returns home, the housewife (or, the person who is going for the water) she pours water for all household members and their livestock to drink a little. The water is kept for the entire year for medicine.

At Timok „when Epiphany comes (blessing of water), the girls go for blessed water holding a burning candle. But they are careful that the candle does not burn entirely and a part is left from it, sufficient to make a ring. Through the hoop of this ring the girl needs to look at the boy, if she wants him to love her.“

Predictions related to weather. It is believed that if this day is extremely cold, the year will be healthy and fertile, on the other hand if the snow melts, there will be many deaths and the year will not be a good one.



CULINARY RECIPES OF BOTH REGIONS

Recipes

for St. Nicholas' feast of Vidin region

The Danube (Wallachian) brine

A traditional meal, which is prepared in the Wallachian villages is „brine“ or salamura. The fish, the best fresh Danube taranka or bleak, is fried, rolled in cornmeal or baked in a wooden stove, a „tuch“ or on a tin. The fish is boned. Red and green peppers and tomatoes are also baked after the fish. The peppers and tomatoes are peeled. The tomatoes are crushed and the peppers can be chopped into pieces along their length. Pour about two gallons of water depends on what density you prefer, and everything have to boil . It's add it a one crushed garlic head and two three chilies - fresh or dried, and salt. Add oil and dry spices to taste. Boil briefly, just to mix flavors. Finally, you can cut again parsley, dill and fresh lovage. Serve with lemon or vinegar, according to taste - recipe is from the village of Koshava.



Fish soup

Take the heads, fins and tails of three types of fish /catfish, sheat fish, pike-perch, sturgeon, and pike/ and boil them. After that the fish is boned. Fry some finely chopped onion, carrot and half a head of celery then pour it in the fish bouillon. After end of cooking add spices, parsley and lovage. When the soup is ready it is removed from the oven and a piece of hot charcoal is placed in the soup for a few

seconds - The recipe is from Vrav village.

Recipes for Christmas Eve

Stuffed peppers with beans

Dried peppers are soaked for 10-15 minutes in warm water to soften. During this time some onion is fried until it becomes brown and red pepper is added. A minute later put some cooked beans, savory



and mint filling and remove it from the fire. Fill the peppers and arrange at the bottom of a baking dish. Pour an inch of water and place the dish in a moderate oven for no more than 30 minutes.

Vegetarian stuffed grape leaves

Fry onions in oil until they become brown. Add chopped carrots and rice. This mixture a minute and then add 3 cups of hot water. Add the spices immediately so that the rice can absorb the fragrances well. When there is no more water, wrap them up and arrange them in a baking dish. Turn with leaves. Bake until the rice is ready.

Recipes for Christmas table



Christmas bread

Sift the flour with salt. Put sugar and yeast in the water. Eggs are beaten with milk. Make a hole in the flour and pour water, milk and butter on portions in the middle. Then knead a smooth dough and shape the bread richly decorated. It is then put in the oven dish and left to rise. Smear with egg yolk and baked in the preheated oven.

Roasted stuffed pork

Preparation: Clean and washed pig drain, outside smeared with lard and sprinkled with salt and pepper, inside - with salt and pepper. Finely chopped onion, chopped cabbage, diced ham, red and black pepper smothered in preheated mass for 15-20 minutes. The pig is then filled with the finished mixture, sutured and placed in a tray. Pour a little boiling water and bake in a moderate oven. Periodically turn to bake on both sides, rub with lemon and pour the resulting sauce in baking.



Recipes by Zajecar District

Recipes for Badni evening

Dried peppers stuffed with walnuts

Dry pepper wash and soak in lukewarm water stand 15 minutes. Squeeze and fill the following:

Fry 2 onions in hot oil until they are golden brown, add grated carrots and fry some more. Add previously cooked rice to the stewed onions and remove from the heat to add the ground nuts. Mix well. Add finely chopped clove of garlic, a little ground pepper, vegetable seasoning (to taste) and a pinch of salt (to taste). Put peppers in a baking pan where oil and a soup spoonful of water have previously been added. Bake 30-40 min. at 200-220 degrees Celsius.

Tinsel with rice

Fry onions with some oil until golden brown. Then add the grated carrots and fry some more. Add some previously cooked rice to the stewed onions and carrots. Remove from the heat. Mix well. Add finely chopped garlic, ground pepper and vegetable seasoning (to taste). Cut the cabbage leaves in half, fill each with the mixture and wrap up. Place cabbage leaves



on the bottom of the pan and then place the tinsel. Add here and there 2-3 bay leaves, 5-6 peppercorns and sprinkle with a little ground pepper. Cover the tinsel with some cabbage leaves. Pour water to cover the ingredients, cover the pan and cook over low heat for about 3 hours. After the cabbage rolls have been cooking for 2 hours, fry two tablespoons of flour in cooking oil, add a tablespoon of cayenne pepper and add this mix in the pan where the cabbage rolls are cooking. Continue cooking for about 1 more hour .

Recipes for Christmas table



Christmas cake

The Christmas cake is prepared the day before Christmas - on Christmas Eve. The dough is prepared as follows: about 30 gr of yeast is poured into warm water. Then a little flour is poured, a teaspoon of sugar is added and is made a little

dough, which is now supposed to be let to swell. Sift about 1 kg flour and place it on the hot stove to warm up. In order to prepare the dough put flour, pour the yeast, add salt (to taste) and knead the dough with lukewarm water. The dough is covered with a clean cloth and left in a warm place to rise. When the dough starts to separate it means that it has risen. Now the dough can be poured on the kneading board and the real cake can be shaped. The decorations on the cake depend on the imagination of the housewives that are preparing it. It is important that the hostess places four cross-shaped decorations on the cake. The rest is all a figment of imagination. Usually the Christmas cake pattern includes five flowers, but

the housewife can also make birds, grape, keg. This is a traditional recipe for the cake. Only recently it became popular for the dough to include also milk, eggs, oil, grated lemon peels, and the decorations on the cake to be made from sourdough (i.e. lean dough without eggs and milk and yeast so that the decoration will remain white). The whole cake is coated with egg yolk and the decorations remain white. The cake is baked carefully in order not to be burnt.

Celebration „wheat“

Wheat, 500 g, well washed, is placed in a pot. Water is poured and the mixture cooks over low heat for about three hours. During the cooking, the pot is shaken quite often, but is never stirred. If the water evaporates a little extra can be poured. When the corn boils (the water evaporates) the wheat should not be washed in water. 500 gr. ground walnuts, 500 gr. sugar, 1 plane kernels is added and everything is mixed well. The celebration “wheat” is shaped on a tray



Lead partner of the project from the Republic of Bulgaria:

Foundation "Phoenix - 21 century"
Address: housing estate "Vida" block 1,
entr. B, fl. 8, Vidin, Republic of Bulgaria
Telephone : +359 889 748 831
E-mail: laziandreeva@abv.bg
<http://feniks21.hit.bg>



Partner 2 from the Republic of Serbia

The Timok club - Knjaževac
Address: Trg Oslobođjena 1, Knjaževac,
district of Zajecar, Republic of Serbia
Telephone: +381 19 730 002
Fax: +381 19 734 177
E-mail: office@timok.org
www.timok.org

Този каталог е направен с подкрепата на Европейския съюз, чрез Програмата за трансгранично сътрудничество ССИ No 2007CB16IPO006. Съдържанието на каталога е отговорност единствено на Фондация «Феникс - 21 век» и по никакъв начин не трябва да се възприема като израз на становището на Европейския съюз или на Управляващия орган на Програмата

Овај каталог је направљен уз помоћ средстава Европске уније кроз «ИПА Програм прекограничне сарадње Бугарска-Србија» под бројем ССИ No 2007CB16IPO006. Јединствено одговорно лице за садржај каталога је Фондација „Феникс - 21 век“и ни на који начин не може бити тумачен као став Европске уније или Управљачког тела програма

This catalogue has been produced with the assistance of the European Union through the Cross-Border Programme CCI No 2007CB16IPO006. The contents of this catalogue are the sole responsibility of Foundation "Phoenix - 21 century" and can in no way be taken to reflect the views of the European Union or the Managing Authority of the Programme.