

25.12.2020 // ПЕТЪК // БРОЙ 3

СЛОВО И ПАМЕТ

Коледа



Йоана-Мария ЙОРДАНОВА – Рождество

МАГИЯТА НА КОЛЕДА

Уважаеми читатели,
Коледа заема специално място в сърцата на всеки един от нас.
Това е време, изпълнено с магия и красота. Време, което трансформира и ни кара да се замислим върху истински скъпото в живота. Време, в което ставаме по-обичащи, по-грижовни, по-сърцати.

По Коледа спираме да бъдем вечно бързачи и осъзнаваме стойността на времето, прекарано с любимите ни хора. Разбираме колко е важно да се насладим на всеки един мъничък миг. Замисляме се, че всеки от нас има нужда от обич и топлина и започваме да раздаваме без да се тревожим, че не ни е останало какво да дадем.

Коледа е времето, в което можем да спрем да бъдем вечно виновни и да изперим с прошка. Тя е втори шанс, надежда за една по-добра личност. Време, в което откриваме желаното спокойствие и поглеждаме дълбоко в душите си. Момент на размисъл - да се замислим какви всъщност сме ние. Харесваме ли се? Момент – всепрощаващ и преборващ егото. Коледа е време да притихнем! Да спрем да бъдем прави на всяка цена. Да бъдем НИЕ! Тук и сега! Истински и смели!

Скъпи читатели, бъдете здрави! Не спирайте да вярвате в чудеса, защото те са навсякъде! И се случват! Случват се непрестанно и успяват да върнат надеждата ни за един по-справедлив свят. Обичайте! Обичайте с цялото си сърце! Показвайте любовта си, радвайте с мънички жестове на внимание и грижа. Смейте се, смейте се много – това лекува всички празноти и болки! Пътувайте и дайте воля на въображението си, откривайте красотата във всяко кътче на този чуден свят! Защото това, мили хора, е истински важно! Всичко останало е без значение.

Весели празници!

От Редакцията

Всички знаем, че Коледа е един приказан празник. Цялото семейство се събира, всички са щастливи, разменят си подаръци и се забавляват. Този празник е чудесен, свързан е с много традиции и вярвания. Но знаете ли кои са онези вълшебни съставки, които го правят изключителен и неповторим – това са историята, традициите, семейството и обичта.

Нека разкажа историята.

Коледа има няколко имена – Рождество Христово или Божич. Празнува се на 25 декември. Това е един от най – големите християнски празници. На Коледа чествуваме раждането на Божия Син – Исус Христос. Евангелието, писано от Лука, гласи, че голямото събитие се е случило в град Витлеем, в провинцията Юдея. За всеки християнин Коледа е един голям и много почитан празник. Интересен факт е, че Рождество Христово е един от двадесетте църковни празници в България. По григорианския и новоюлианския календар Коледа се чества на 25 декември.

Рождество Христово слага началото на ново лятоброе. Създателят на новото лятоброе, все още наричан Дионисий Малки, прави сметки и изчислява, че Исус Христос се е родил 754 година от основаването на Рим. Коледа освен празник и граница на времето.

В началото на християнството празникът Рождество Христово няма точна дата и продължителност. Арабските източните църкви го отбелязват на 6 януари – Богоявление. Това датира от времето на император Константин Велики. Ориген - християнски теолог и философ, увещава християните да не честват празника на Богоявление, защото на този ден праведният Йов и пророкът Еремия скърбят.

Нека поговорим за традициите, свързани с този светъл празник. Те са много важни и ценни за всеки, който вярва в коледната магия.

По традиция Коледа се празнува три дни. Според народни вярвания, ако вземем сол назаем по Коледа и не я върнем, ще ни болят очите. Ако ни писне ухото навърх Коледа, означава, че небесен ангел е минал покрай нас. Тогава трябва да се прекръстим три пъти и всяко наше желание ще се сбъдне.

Денят на Рождество Христово слага край на постите. Обядът е богат. На трапезата е задължително да се поднесе баницас различен пълнеж – гъби, праз, месо, сирене, тиква, зеле и всякакви други вкусоти. Основните ястия са приготвениот свинско месо, а масата не трябва да се вдига цял ден.

На този празник се събира цялото семейство, за да си разменят подаръци да се забавляват. Защо точно Коледа? „Коледа“ идва от стария латински език и означава „семейство“. Знаете, че няма нищо по-ценно от семейството. Всички се събират на трапезата, за да се порадват на топлината и да си пожелаят един по-красив и добър свят. Коледа е празник на семейството. Това е времето, в което благодарим.

Обожавам да бъда с близките си. Обичам да бъдем заедно и да се смеем. Всяка Коледа се чувам и с моята най-добра приятелка, разказваме си какво сме си пожелали, какво сме получили и дали. Винаги си пращаме подаръци. Какво е Коледа без подаръци?

Всички знаем, че този празник е специален и има много елементи. Значимо място е отредено за Дядо Коледа, Рудолф и останалите елени. Снежният човек също е важна част от коледната приказка.

Всичко това е част от магията, наречена Коледа. Семейството, приятелите, традициите, историята – това е истинският празник. Затова бъдете щастливи!

Весела Коледа!

Живодар ЖЕЛЯЗКОВ



Монтесорковци с благотворителна инициатива

Вече трета поред година ЧОУ „Мария Монтесори“ става инициатор на благотворителни кампании или се включва в подети такива в град Добрич. Дори и сега в тази трудна епидемична обстановка и в условия на социална изолация монтесорковци не бездействат. Този път деца и родители се включиха в дарителска кампания с благородна цел – набиране на средства за жена, нуждаеща се от спешно лечение. Водени от идеята, че давайки всъщност получаващ, възпитаниците на ЧОУ „Мария Монтесори“ доказват за сетен път, че истинските ценности в живота на човека са добротата, съпричастието и благотодействието.

Стефан ХАРАЛАМБИЕВ

С коледно настроение

Печена коледна пуйка



Вкъщи имаме традиция – винаги да хапваме пуйка на Коледа. Споделям нашата рецепта:

Необходими продукти:1 пуйка,1 кисела зелка,200 гр. сланина,100 мл. олио2 с. л. червен пипер,черен пипер на вкус,малко кимион .

За пълнката:80 гр. краве масло, 200 гр. ориз,200гр. гъби, 1 глава лук, шепа стафиди, машерка ,чубрица ,червен пипер за вкус, сол

Приготвяне:Пуйката се измива добре и се подсушава. Мажем я с черен пипер и сол. Нарязваме зелето и го поръсваме с червен и черен пипер. Добавяме и кимион.

Пълнката приготвяме така: Нарязваме лука и гъбите и ги задушаваме в масло за няколко минути. Ориза измиваме много добре и го добавяме към задушениите вкусотии. Запържваме за минута. Прибавяме стафидите и подправките. Заливаме с 1 ч. ч. вода и оставяме да къкри на огъня за около 10 минути. С тази вкусотия пълним пуйката и я зашиваме. Нарездаме в подходяща тава зелето. Поливаме със 100 мл. олио, 1,5 ч.ч. зелев сок и 1,5 ч.ч. вода. Може да добавим и две червени чушки за аромат. Върху зелето слагаме пуйката. Сланината нарязваме на тънки филийки. С клечки за зъби забиваме всяко парче сланинка в пуйката. Покриваме отгоре с цели листа от зеле. Печем на слаба фурна за около 4 часа. При нужда доливаме вода и зелев сок в съотношение 1:1.

КАК ДА СИ НАПРАВИМ ДОМАШНА КОЛЕДНА УКРАСА

Първо ще си набавим еко материали. Предлагам само коледното дърво да вземем готовоот изложениите в магазина. Гирлянди можем да си направим от памук, а от цветна вълна или филц да изработим малки топчета, които да закачим на елхата. За красиви коледни ръкавички, шалчета, пуловери и покривка за масата може да използваме разноцветна прежда. Заредете се с търпение, защото със сигурност ще ви е нужно повече време.

Както знаете, звездата е най-важната за елхата и затова нашата звезда трябва да грее на върха на елхата. Предлагам ви да си я направим от малки пръчици, които да слепим със силикон или с лепило за дърво. Под елхата към големите подаръци за семейството, може за прибавим малки кокетни подаръчета от картонени кутийки, опаковани и украсени с панделка.

Ех, че пъстро и празнично настана! Пожелавам на всички една незабравима Коледа!

КОЛЕДНИ ВКУСОТИИ В ЧИНИИ

Содена питка

Мирисът на содена питка събира цялото ми семейство на трапезата. Баба я приготвя всяка година. Това е любимата храна на всички възрастни.

Необходими продукти:3 ч.ч. брашно, 1 ч.ч. кисело мляко,1 ч.л. сода ,1 ч.л. сол,1 яйце,2 с.л. олио



Начин на приготвяне:Разбъркваме содата с киселото мляко. Изчакаваме да шупне. Поставяме брашното (с кладенче в средата) в широк съд. В кладенчето изсипваме сместа от кисело мляко и сода. Добавяме останалите продукти и замесваме тесто. Слагаме оформеното тесто в тава върху намаслена хартия за печене. Печем в предварително загрята фурна на 180-200 градуса.

Постни пиперки с боб

Това е рецепта, която приготвям заедно с мама и баба. Всяка година помагам в кухнята. Ние готвим постните ястия. За да стане вкусно, добавям и щипка любов. Най-вкусните гозби са направени с обич.

Съставки:10 бр. червени сушени чушки,1 ч.ч. боб,2 гл. кромид лук,1 ч.л. джоджен,1 ч.л. червен пипер,6 с.л. олио,сол.

Начин на приготвяне:



Накисваме боба за няколко часа в студена вода. Сваряваме го и го оставяме леко твърд. Нарязваме лука и го задушаваме в олио. Накисваме сухите чушки в топла вода. Отцеждаме боба от водата и го прибавяме в тигана при лука за 3-4 минути, като разбъркваме. Отстраняваме сместа от котлона, добавяме джоджен и червен пипер. Посоляваме и разбъркваме добре. Пълним пиперките и печем в умерена фурна.

Габриела ЖЕЛЯЗКОВА

СЛАВА ВО ВИШНИХ (JOY TO THE WORLD)

G. F. Händel

"Сла - ва во виш - них!" Слу - шай - те! Аз чух чу - ге - сен глас: Чух

сбор - ве - лик с тържествен вик, Ве - сти свет нов за нас, Ве -

сти свет нов за нас, Ве - сти, Ве - сти свет нов за нас.

нас, Ве - сти свет нов за нас, Вес - ти свет нов за нас.

1."Слава во вишних!" Слушайте! Аз чух чудесен глас: Чух сбор велик с тържествен вик, Вести свет нов за нас.

2."Мир на земята!" Слушайте! Спасител се роди: За всички нас тоз славен Спаси-тец е проводил.

3."Слава во вишних!" пейте вуй! Господ ни посети: За всяк един Агамоу син Христа е изпратил.

4."Мир на земята!" пейте вуй! Месия се роди: Лукуйте с глас:"Господ е с нас, Господ Емануил!"

5. Пей, пей с радост целий свет! Господ те възлюбил: Нек' екне гнес добрата вест: "Христос се гнес роди!"

Стоян К. Ватмарски

ХАМСТЕРЧЕ ЗА КОЛЕДА

С мама направихме бисквитки. Оставихме ги на масата, а до тях сложихме чаша топло мляко. Седнахме да гледаме коледен филм. Тайничко се надяхах, че лакомствата на масата ще зарадват добрия старец. Неусетно сме заспали. Сънувах чуден сън.

Когато се събудих, видях, че коледните сладки липсват. Млякото също го нямаше. Някой ни беше посетил. Истина ли бе това? Под елхата видях малкотохамстерче, за което толкова много мечтаех. Моето коледно желание се беше сбъднало!

Коледа по света

Интервю на Соня Генова

Здравейте приятели! В навечерието на Рождество Христово сме поканили Жанет Генова от VII^б клас, за да ни разкаже малко повече за това как празнуват Рождество християните по света.

- Здравей, Жани!Радвам се, че се съгласи да поговорим на тази тема.Какво ще кажеш да започнем с една нация, която е повлияла на доста други по целия свят. Разкажи ни за това как англичаните празнуват Рождество.
- Здравей, Соня. И аз благодаря за поканата. Да, Обединеното кралство е добро начало. В Англия е задължително да има рождествена пуйка на трапезата. Във всеки дом се пече и пудинг. В него домакинята поставя монета от 6 пенса. Нещо подобно на нашата баница с късмети. Вместо пудинг някои семейства приготвят маслени сладкиши от бадемово тесто с най-различни захаросани плодове. В менюто преди десерта е включена и знаменитата супа от костенурки.Има и още нещо интересно. Традицията на Острова гласи на 25^{ти} декември англичаните да преплуват река, а наследваия ден да ходят на лов.
- О! Това с костенурките хич не ми хареса, но идеята с плуването не е лоша. А какво ще кажеш за австрийците? Те са малко по-близка да нас. Имаме ли нещо общо в празнуването?
- Може би прасето. Но... при тях е малко по-различно. За коледните празници австрийците си подаряват прасенца, които да служат като талисмани. Традицията е много, много стара. Започва, когато на една стара мома ѝ подарили живо прасе, украсено с позлатена хартия. След това тя много бързо си намерила съпруг и прасенцето било обявено за късметлийско.В днешни дни австрийците не си разменят живи прасета, а такива от пластмаса, кадифе, калай или бронз. Понякога украсяват елхите и със сладкиши под формата на грухтияците животинки.На трапезата има шаран със сос от бира, хляб с джинджифил и понички.
- А вярно ли е, че бразилците посрещат празничния ден по бански?
- Да, освен че посрещат Рождество по бански и по плажове, в страната на кафето има и една такава традиция: в началото на декември всеки член от семейството избира "таен приятел". Роднините се събират на вечеря. Всеки пише името си на малко листче. Те се разбъркват и всеки взема по едно–човекът, чието име е изтеглил, е неговият таен приятел, за когото на 25 декември има специален подарък.
- А какво ще кажеш да отидем още по-на юг. Как празнуват Рождество в Аржентина?
- В Аржентина по това време е лято, както знаеш, и няма сняг.Затова украсяват елхи и други вечнозелени дръвчета. Поставят върху тях сняг, направен от памук.Празничната вечеря преминава в лятната градина. На масата има печено подлютено прасенце (нак прасенце!) или късчета месо с чесън. Твърдо сварени яйца също.Има и още нещо, обаче, заради което май не ми се ходи в Аржентина. Подаръците се раздават чак на 6 януари.
- О-о-о, кой ще издържи до тогава?! Много странно, наистина. Сякаш по-малко допада Коледата в Египет...
- Християните в Египет празнуват Рождество на 7 декември. По-заможните жени приготвят риба и понички, които раздават на бедните. Супа, месо и ориз присъстват на коледната трапеза. Във всяка къща има бисквити с формата на кръст, наречени какх. Освен множеството играчки и други подаръци, децата получават задължително и комплект нови дрехи.
- Доста интересно! А в Индия празнува ли се Рождество?
- Да. Въпреки че в Индия християните са малко, там също се празнува Рождество Христово. В Южна Индия хората украсяват къщите с газени лампички и слагат разноцветни панделки на всички врати.В Северна Индия християните посещават църквата всяка вечер, седмица преди Рождество. Там пеят рождествени песни.Традиция повелява между къщите и по улиците да се палят големи картонени фенери. Рождественото дръвче е украсено с играчки, гирлянди, манго или банани.
- А гърците, нали са ни съседи, като българите ли празнуват Рождество?
- Да, има доста прилики. В Гърция елхата се украсява на 24 декември и се разваля 12 дни по-късно, на Йордановен. На Бъдни Вечер се яде постно – ошав, баница, шрудел, боб.В Гърция цялото семейство заедно отива на църква. След което се събира на трапезата, украсена със свинско, печена пуйка със зеле, баклава и други сладкиши. Подаръците се раздават на Нова година.
- Благодаря ти много, Жани! Беше изключително интересно да научим как се празнува Рождество Христово извън България. Пожелаваме на всички читатели топло посрещане, семеен уют и много, много здраве! До нови срещи!

Коледа по света

От незапомнени времена милиони хора по света отбелязватКоледа. Корените на този обичай се губят в дълбоката древност. Всяка страна има своя специфична традиция, наред с която в наши дни се утвърждават и все повече общи символи на празника.

В южната ни съседка Гърция почитат свети Никола като закрилник на моряците. Легендите го описват като побелял старец, носещ мокри дрехи, от чиято брада капе морска пияна. Неговият образ е прототип на модерния Дядо Коледа.

Празненствата в Италия започват 8 дни пред Коледа, но големите подаръци се раздават на 6-ти януари. Тогава с метлата си долита милата, но грозновата магьосница Бефана, която раздава подаръците. На непослушните деца се полага само по парченце въглен, който е захарен.

Според преданията чешкият Дядо Коледа се спуска от небето по златно въже, следван от един ангел и един дявол. Младите момичета в Чехия гадаят бъдещето си, като на 4-ти декември поставят черешова клонка във вода. Ако тя цъфне до Коледа, следващата година ще срещнат съпруга си.

В Англия вярват в традиционния вариант на Дядо Коледа, облечен в дълга червена или зелена роба. Докато всички спят, той обикаля домовете и оставя подаръци в празнични чорапи, закачени около огнището.

Руската трапеза на Рождество се състои от 12 ястия, всяко едно от които символизира един от своите апостоли. Освен Дядо Мраз и неговата внучка Снежанка и друга фигура навещава руските домове – Бабушка. Подобно на италианската Бафана, тя отказала да последва Витлеемската звезда, когато Христос се родил, и до днес се скита да търси яслите. Бабушка се отбива във всеки дом, където има деца, мислейки че там е Божият син.

Йоана ИВАНОВА

ДЕТСКО ИЗКУСТВО



Лора ТОДОРОВА – Първи сняг

Отличия и награди

Щастливи сме, че и този път има с какво да се похвалим в нашата рубрика „Отличия и награди“. Четвъртият областен ученически конкурс за есе „Промени ли ни изолацията към по-добро?“ донесе четири нови отличия за възпитаниците на ЧОУ „Мария Монтезори“ – гр. Добрич. Съвместната инициатива на Община град Добрич, Младежки център – Добрич и фондация „Лумос“ за България зарадва Виктор Лазаров от 7. А клас, чието есе бе отличено с първа награда, Васил Трифонов от 6. А клас, който бе удостоен с втора награда, Стефан Хараламбиев от 7. Б клас и Живоदार Желязков от 5. А клас, чиито творби бяха поощрени.

Поздравления, деца! Пожелаваме ви през Новата година да завоювате още по-големи отличия!

ПРОМЕНИ ЛИ НИ ИЗОЛАЦИЯТА КЪМ ПО-ДОБРО?

„Изолацията Ви е готова!“, рече тържествено и самодоволно майсторът. „Никакво мръзнене повече. Ще видите, че температурата ще се вдигне с три-четири градуса.“

Татко побърза да се похвали на съседа, чичо Тошко, и още щом се показа на вратата, му рече: „Хайде, комшу, да ни е честито! Вече сме изолирани!“

„Че то за честитене ли е, Марине? Сега ще ни се разкаже играта. Тъкмо обявиха в новините, че ще можем да излизаме само в краен случай, и то задължително с маски. Такова чудо не бях патил... Как ще се издържа?“

Докато се окопоти баща ми и да разбере за какво иде реч, откъм нашата кухня се чу притеснителният глас на мама. Викаше на тревога татко. Гледаше втренчено в телевизора и цъкаше нервно с език. Страшен вирус бе достигнал и до България и за да не покоси много хора, някакви важни мъже бяха взели решение да „затворят държавата“ – училища, ресторанти, театри, ...

Сякаш не чух нищо друго, освен че няма да ходим на училище. Ура! Леко се обидих заради липсата на съпричастност към моята радост, която на всичкото отгоре не трая много време. Училище щеше да има, само че дистанционно – през компютъра.

Уж планирано за кратко, а се оказа, че е за дълго. В началото беше интересно, особено когато трябваше да показваме на учителките как да се справят с предизвикателствата на техниката. После стана трудно и изморително. Заредиха се еднообразни дни в затвора апартамент. Извън часовете можех да говоря очи в очи само със „съкилийниците“ си – тате, мама и сестра

ми - тийнейджърката. С последната конфликтите се задълбочиха поради това, че не смяташе за нужно да отговаря на досадните ми въпроси – поне според нея бяха такива. А те в условията на тази пандемия (нещо като повсеместен мор на хората) ставаха все повече и повече.

Навън не излизах, защото разни бдителни съседки веднага докладваха в групата „Майките на Добрич“ кой, къде, кога и как се е отизолирал. Явно страхът и паниката бяха изиграли своята роля и тъмните страни на човешкото започнаха да се вихрят. Дразнеше ме доносничеството на вечно информираните от първия етаж, както и постоянната компетентност на някои хора, които сякаш са назначени на работа във Фейсбук, за да раздават правосъдие, акъл и оценки. Ядосвах се и когато нашите разказваха случки за мъже и жени, които правят панаири в магазините заради свалена маска или изкупена стока. Напрежението си хората изкарваха един върху друг. Вместо да си помагат, сякаш си правеха зло повече от преди.

Добре, че бяха остроумията и вицове за вируса, да развеселяват нас, „затворниците“.

Мама най-много се смя на оня мъж, който седнал да поговори със съпругата си по време на изолацията и с учудване установил, че тя била святна жена. Нещо подобно се случи и със сестра ми – смешките я изкарваха все по често от неприкосновената ѝ тийнейджърска територия и от дума на дума започна да прекарва повече време с нас, разбирайки, че не сме толкова лоши и скучни хора. Никога не бяхме прекарвали толкова часове заедно. Изолацията от другите се оказа близост със семейството.

Все пак си оставахме зад стените на „затвора“.

Липсваше ми свободата да отида там, където исках, и да бъда близо до приятелите си. Започнах да сънувам къщата на баба, гората и поляните, където често играя, когато й ходим на гости. Започнах да отварям по-често албумите със снимки, защото така „излизах“ навън и преживявах отново най-хубавото. Минаха доста месеци оттогава. Изолацията определено вдигна градусите и на температурата външи, и „на общественото напрежение“, както казва татко. Може би греша, но не забелязвам хората да са станали по-добри. Просто започнаха да ценят свободата и някои други неща повече.

Виктор ЛАЗАРОВ



ДЕТСКО ИЗКУСТВО



Пресиана ДИМИТРОВА – Дядо Коледа



Лора ТОДОРОВА – Коледно пожелание