



**Вестник за деца**

Издава: I "а" клас при Гимназия с преподаване на чужди езици- град Плевен

ПОНЕДЕЛНИК , 15 ФЕВРУАРИ 2010 Г.

ПЛЕВЕН, ГОДИНА XV, БРОЙ 1

## КАЛЕНДАР НА БЪЛГАРСКИТЕ ПРАЗНИЦИ И ОБИЧАИ

### **МАСКАРАДНАТА ОБРЕДНОСТ**

*Българските игри с маски са обвързани основно с празниците от Коледа до Великден.*

### **КУКЕРИ**



**Участниците в предпролетните игри с маски в Източна България са популярни като “кукери”.**

Всяка година на Сирни Заговезни кукерите излизат, за да изгонят злото и болестите. Играта на маскираните мъже е мистично единство на ритъм, звук и багри. Те се движат със специфична стъпка, носят внушителни маски и самобитни костюми и огласят селищата си със стотици звънци, примесени с наричания и благословии. Повечето от маските са с дървена конструкция. Върху нея са налепят разноцветни конци, лепят се парченца разноцветни платове, огледала, лъскави пайети и други елементи. Най-старинни се считат маските представлящи вида на овен, козел и бик. Тяхното задължително присъствие доказва, че кукерските игри по произход са свързани с древните дионициади. Въздействието на маскираните кукери допълнително се подсилва и от звука на окачените по тях медни и тучени (ляти, бронзови) звънци.

Някои маски имат две лица. От едната страна носят е чип и лицето е добродушно; от другата носят е гърбав, а лицето зловещо. Тези маски са символ на доброто и злото, които съществуват неразделно в света и са неотменими. Голямо значение за символиката на маските имат и цветовете на украса. И тук преобладава червеният цвят - символ на плодовитостта на обновяващата се природа, на слънцето и огъня; черният цвят олицетворява земята и нейната богиня майка, а белият е символ на водата и светлината. Празникът завършва с вито кукерско хоро на мегдана

**ЛЕГЕНДА ЗА КУКЕРСКОТО ХОРО**

Един баща приготвил кукерски такъми на сина си, гледал кукерската игра и думал: „Скачай, сине, скачай, момчето ми! Та да се народи дето рало ходи и овца блее. Да се оплоди тая пуста черна земя, дето отколе зли сили са я газили... Ех, моят дядо ми разправяше, че много отдавна земята на Българите била райска градина. Щедро разтваряла своите недра и дарявала хората с плодовете на техния труд. Всички живеели щастливо, управлявани от добър и мъдър Владетел. То и името му било такова - Добродор се наричал. Уважавал той съседните Владетели, а и те го почитали. Затуй мирно и щастливо живеели люде в неговото царство.

Завидяла на щастието му дъщерята на Северния владетел – Злияна, че нишан му пратила, а той любел друга девойка и решила да си отмъсти. Зла магия сторила – който мъж впрегне хомот и разоре земята, докато се прибере от нивата вкъщи, главата му да бабичаса и да умре!

Измрели много животни и хора. Почудили се добродории какво да сторят, че пролет идвало, а земята напукана, чакала да бъде разорана и змеята. Поболял се и владетелят от мъка. Слабост сковала мощните му мишии и той легнал болен. Минали седмици. Неговият стар баща като мислил как да му помогне, най-накрая измислил. Свикал той всички мъже в царството и им наредил да одерат кожите на всички умрели животни, да си направят волски маски, да се облекат в женски дрехи, да опашат звънии на кръста си и да отидат по нивите, да се впрегнат в хомотите, и да разорат земята.

Както рекъл бащата, така и сторили мъжете. Ощавили кожите, изработили маски, с които покрили лицата си, за да не ги засегне магията на Злияна. Тъй успели да разорат и засеят земята. Надхитрената зла магьосница се пукнала от яд. Този ден станал празник за хората на Добродор. Оттогава по Българските земи зададе ли се пролет, звънват хлопатарии и мъжете се сбират. Преобличат се в женски дрехи, маскират се и тръгват да благословят земята за повече спор и берекет през годината и скачат, скачат, да се оплоди земята ни.

Затуй скачай и ти, сине, скачай момчето ми! Да се роди дето рало ходи и овца блее.”



## БЪЛГАРСКО ТРАДИЦИОННО КОЛЕДНО ЯСТИЕ.

### КОЛЕДНА КАПАМА

#### ПРОДУКТИ:

6-7 бр. пилешки бутчета  
500 г телешко месо  
500 г свинско месо  
300 г кайма  
300 г пушени гърди  
200 г наденица  
500 г гъби  
1 бр. кисела зелка  
100 г ориз  
1 ч.ч. (200 мл) олио  
2-3 глави лук  
черен пипер  
червен пипер  
чубрица  
сол

#### ПРИГОТВЯНЕ:


От зелката се отделят 13-15 листа, а останалото се нарязва на ситно. С листата се правят сармички от каймата, ориза, червения и черния пипер, чубрицата и ситно нарязания лук. В голяма тенджерка под налягане или глинена съд/гювеч/ се нареждат едно върху друго като се редуват част от нарязаното зеле, сармичките, пилешкото, пушените гърди, нарязани на парчета, наденицата, гъбите и нарязаните на пържоли свинско и телешко. Добавя се олиото и 1/2 чаша вода и зелен сок. Тенджерата се захлупва плътно и се слага на котлона или в умерена фурна да се пече на 170 С за около 3-4 часа.




Рецепта от Огнян Александров

# СВЕТИ ВАЛЕНТИН





**FOX**  
Pupil's book with own drawings  
and text



**I Play, I Learn, I Appreciate!**  
2008 - 2010

## КЪТ НА МАЛКИЯ ЧИТАТЕЛ

„Хитрата лисана“ („FOX“) - книжка с илюстрации и текст.

Учениците на г-жа Радоева разказват своята приказка.



# ЗА ВАС МАТЕМАТИЦИ



**Стилиян Иванов Нановски**  
от I<sup>a</sup> клас  
**бронзов медалист**  
**в националния шампионат по шахмат**



## ОЧАКВАЙТЕ

### Първомартенски спектакъл

#### Судоку 3

5	2	6	4	1	3
6	1	2	3	5	4
3	4	1	5	2	6
4	6	5	1	3	2
2	5	3	6	4	1
1	3	4	2	6	5

Отговори от брой №8



#### ИЗДАВА:

Главен редактор: Милен Кабалан

Редакционна колегия: Огнян Александров, Александър Станев, Белослава Гойчева, Яница Цветанова,

Консултант: Мариана Кулева

Компютърен дизайн: Мариана Кулева

Адрес на редакцията: град Плевен, ул. “Александър Стамболийски” 22, тел: 064/ 82-90-43,

E-mail: englishk3@el-soft.com; [www.gpche-pl.com/](http://www.gpche-pl.com/)

Гимназия с преподаване на чужди езици, I<sup>a</sup> клас