

# Знаете ли, че ...

## ВАСИЛИЦА

При различните групи роми сурвакниците изглеждат по различен начин. Общото е, че се правят от дрян, така както е и българската традиция. Предпочита се дрянът, защото той е "здрavo и мъдро дърво". Сурвакницата се украсява по различен начин от различните групи роми – при йерлиите украсата е като българската: пуканки, чушки, сушени плодове, бонбони. Тази украса предвещава плодородие. Калдарашите и бургуджиите предпочитат да украсяват сурвакниците единствено със златни монети – пендари. Тази украса предвещава голямо богатство.

При бургуджиите, точно в полунощ главата на семейството събира житото и ориза от синията, слага ги в кърпа, взема кърпата, сурвакницата и някакъв съд за вода и отива на чешмата. Там той първо сурвака водата, после си измива ръцете и лицето, напълва вода и се прибира.

Първата хапка от Васильовденската пита не се изяжда, а се увива и се поставя под възглавницата. Смята се, че това, което спящият сънува през тази нощ, показва какво ще се случи през настъпващата година.

Повечето роми празнуват Василица три дни – 13, 14 и 15 януари, като вечерта на 13 януари е "втора Бъдни вечер", 14 януари е Василица (или Васильовден), а 15 януари е Банго Васили (третият ден, когато Васили се изкривил от игри)

При ромите мюсюлмани Банго Васил идва като пръв гост на 14.01. сутринта. Гостът застава на външната врата, но отказва да влезе, въпреки увещанията на домакина. Поставя като условие да му се построи "къопри" - мост. Тогава домакинят "строи" мост - поставя по земята пред госта банкноти от външната порта до вътрешната врата. Гостът (Банго Васил) накуцвайки стъпва по построения мост и така влиза в къщата.

С подкрепата на



Задължително е от момента, в който започва вечерята до полунощ, вратите на къщата да бъдат здраво затворени; никой от семейството не излиза навън и никой външен човек не се допуска да влезе в къщата. Това се прави, за да не "избяга късметът навън".

Център Амалипе,  
[www.amalipe.bg](http://www.amalipe.bg)

# Василица



**АМАЛИПЕ**  
Център за междуетнически  
диалог и толерантност

## Свети Васил Застъпник

Наслушал се Господ на хорските жалби. Омръзнало му все от роми да се оплакват. Кой излъгал — ром! Кой откраднал — ром! Кой не спазил закона — пак ром!

Дошло му до гуша един ден и решил да погуби всичките роми. Подмамил ги да отидат на един голям мост и зачакал удобен момент да изпълни заканата си. Като стигнали до средата на моста, той го счупил на две и ромите политнали към дълбоката вода.

Всички светии били вече там и гледали сеир, доволни от решимостта на Всевишния. Последен се довяля Куцият Свети Васили и като видял какво става, възмутил се и възкликнал:

— Какво правиш, Господи! Не ги погубвай, та нали и те са твои чада! — и се втурнал да ги спасява.

Преди да стигнат до бездната, той ги сграбчил и ги пренесъл на брега. Ето защо и до ден днешен ромите помнят и почитат Свети Васили като свой застъпник.

## О Банго Василий инкаде о ромен

Център Амалипе,  
[www.amalipe.bg](http://www.amalipe.bg)

Ек зис решискере о Дел саворън ромен те мудикеръл. Хохае лен жиекхе баре пръцете, ем терило ленге. Таман качисилпе о рома пари пръц, ем ръсте о машкарал, вов пхаге и пръц ем саворъ мануша запрепеле андо хор паи.

Е девлеске мануша дикенас песке сеири со ачхола е ромендар ем лошазеена со измислискере о дел. Само о банго Василий на лошазела са, ами пиштитезела.

- Со керца, девла! Ма мудикерлен, ци волайнетар теръ вастендар ачхиле. Ем чхичхе пе веднага те астарел лен. Преди те ресън жи ко паи, вов дие лен ангай саворън ромен ем инкален котар о брего. Аке соске жи акана о рома серна ем ажизена е свети Василеске сар ленго спасиитело, сар ленго Дел.



С подкрепата на



UNITED STATES EMBASSY





**АМАЛИПЕ**  
Център за междуетнически  
диалог и толерантност.

# Василица

Подготвена от учениците от  
ОУ „Христо Ботев“, с. Кирчево  
СУ „Бачо Киро“, гр. Летница

Център Амалипе,  
[www.amalipe.bg](http://www.amalipe.bg)

## Рецепти от новогодишната трапеза за всички етноси



### РОМСКИ РЕЦЕПТИ

Както прочетохте, на Васильовденската трапеза при ромите-дръндари задължително се слага т.нар. „романи манджа“. Ето как се приготвя тя:

Коли се кокошка или петел. Месото се изчиства и се нарязва на парчета, задушава се с лук и се запързва. Към него се прибавят сухи домати, суха бамя и много олио. Долива се вода, слагат се подправки и се оставя да ври, докато се сvari месото. Посолява се на вкус.

Набавете нужните продукти и опитайте да пригответе манджата!

### Романи плечинга (Ромска баница)

#### Необходими продукти:

- 1 пакет кори
- 10 яйца
- 500 г захар
- 500 г олио
- 500 г жълта лимонада

#### Начин на приготвяне:

Всички продукти се смесват. В подмазана тава се подреждат корите, като между тях се изсипва от сместа. Баницата се пече за половин час, на силна фурна.

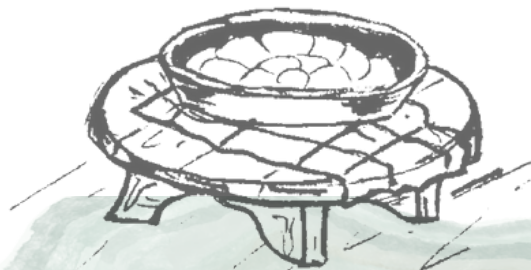
### Цъгър (Ромски сладкиш)

#### Необходими продукти:

- 1 кг брашно
- 4 яйца
- 1 пакетче амонийна сода
- 1 кафяна лъжичка хлебна сол
- 1 ч.ч. свинето мас
- 1 ч.ч. захар
- 1/2 чаша кисело мляко

#### Начин на приготвяне:

От продуктите се замесва твърдо тесто и със шприц се оформят сладки, които се пекат в умерена фурна до леко розово.



### Помашка баклава

#### Необходими продукти:

- 1 кг брашно
- 2 ч.ч. захар
- 1 с.л. сол
- 1 пакетче масло
- 1 ч.ч. олио
- 1 щипка сода
- 2 яйца

#### Начин на приготвяне:

Замесва се тесто от брашното, 1/2 масло, 2 яйца, 1 с.л. сол, 1 с.л. захар, хладка вода, щипка сода. Тестото се оставя да отпочине. След това се разточват кори, които се оставят леко да изпърхнат. Корите се навиват на точилката, тя се изважда внимателно от тях и се реже напречно на части. Получените охлювчета се поставят в намазнена тава, поливат се с разтопено масло и олио (равни части) и се пече в умерена фурна. Когато печивото изстине, се залива със захарен сироп (вода и захар 1:1).

### Турска баклава от с. Крушуна

#### Необходими продукти:

- 1 пакет кори, точени на сач
- 1 пакетче краве масло
- 300 гр орехи
- 100 г стафиди за украса

#### За сироп:

- 500 г захар
- 300 г вода
- 1-2 броя ванилия

#### Начин на приготвяне:

Корите се зареждат в тава, като всеки лист се ръси с орехи и подмазва с краве масло. Баклавата се пече при умерена температура до розово. След като изстине се нарязва на малки фигури. Залива се с горещ сироп и се украсява със стафидите.

С подкрепата на



Вижте филма за празника Василица.

Можете да го направите и в интернет на адрес

<https://www.youtube.com/watch?v=ZJVUQpsKKOQ>.





**АМАЛИПЕ**  
Център за междуетнически  
диалог и толерантност.

# Василица

Център Амалипе,  
[www.amalipe.bg](http://www.amalipe.bg)

## Рецепти от новогодишната трапеза за всички етноси

### Пълнена пуйка/ гъска

Готви се пернато, за да е лека  
годината

Първо се подготвя подробицата, с  
която ще се пълни пуйката.  
Запързва се лукът и оризът с много  
червен пипер. След това към олиото  
се добавят нарязани ядки (орехи). С  
приготвената смес се напълва  
пуйката, зашива се и се сварява.  
След това се поставя в тава и се  
запича на фурна. Може да се  
направи и с кисело зеле.



### Зелеви сърми

Приготвя: 1 голяма кисела зелка, 2 - 3 глави  
лук, 1 морков, 1 глава целина, 2 ч.ч. ориз, 1  
ч.ч. нарязани гъби печурки, сол и черен пипер  
на вкус, магданоз, 2 с.л. доматино шоре

#### Приготовление:

Избира се голяма кисела зелка и се накисват  
зелевите листа.

Приготвя се плънка от нарязан на дребно лук,  
нарязаните на кубчета моркови и целина.  
Всичко се пържи и след известно време се  
прибавят нарязаните на дребно гъбки. Към  
омекналата смес се прибавят оризът, дребно  
нарязан магданоз, сол и черен пипер.  
Вземат се два омекнали листа, от които  
единият - по-голям, а другият - по-малък.  
Върху по-големия се слага плънка. Покрива се  
с по-малкия лист и по-големият лист се навива  
около малкия. Сърмите се нареждат на  
разстояние, една от друга. Налива се малко  
вода и се слагат във фурна. Пекат се до  
зачервяване.

Те овел бахтамо то бреш! Те дел тут О Дел бут бахт тай састипе са ко счаве!  
Щастлива година! Нека Господ даде много щастие и здраве на всички деца!

Тъ овъла састо въсто зорало о Нъво бръш! Тъ анъла амунгъ бут бах тай састипъ!  
Да бъде жива и здрава Новата година! Да ни донесе много здраве и щастие!

Како Васи авела зораа, састипна, кахненца, башненца, паранца!  
/Чичо Васил идва със сила, здраве, кокошки, петли и пари!/  
*Пожелания*

Сурва, сурва тете авела туке херенца, зоренца те овес бахтали те спечилинес иекх  
сестиса!

Сурва, сурва година! Леля идва с магаретата, силата, за да бъдем щастливи през  
тази година, да спечелиш една шестица!



Вижте филма за празника Василица.

Можете да го направите и в интернет на адрес

<https://www.youtube.com/watch?v=ZJVUQpsKKOQ>.

С подкрепата на

