

ВЕЛИКДЕН

Най-големият и народен, и църковен празник за българите е Великден – Възкресение Христово. Наследник на древни езически вярвания, на вечната жажда у човека да преодолее смъртта, празникът още от създаването на българската народност и възприемането на християнството се е превърнал от литургична церемония в общонародно тържество. Столетия наред химнът “Христос Возкресе” е звучал под куполите на храмовете или среднощното пролетно небе като благослов за неумиращата българска народност, а великденската литургия е била най-представителната обществена изява за българите.

ПЕТЪР КОНСТАНТИНОВ “ВЕЧНИЯТ БОГ”

До празника обаче се е достигало през изпълнената с обичаи и символични обреди “Страстна седмица” – тази между Цветница и Възкресение, в която според библейските писания се разиграва заключителната драма в житието на Христа – разпятието, смъртта и възкресението. Забележително е, че именно в деня, в който започват предсмъртните изпитания на Богочовека – Велика сряда – младите момичета са ходили в гората, за да берат див здравец. Свързан с червен конец той е бил раздаван на близки и роднини – “за здраве”. На Велики четвъртък се извършва един от най-популярните и тачени

народни обичаи – боядисването на великденските яйца. Това е една древна традиция, символизираща зараждащия се от смъртта живот, която е била разпространена далеч преди християнската ера не само в Римската империя, но и сред много народи на Европа, Азия и Северна Африка. У нас отначало са били боядисвани само традиционните червени яйца и с първото от тях се погалвали бузките на децата, за да са здрави и червени. Момите са носели в пазвата си червено яйце от Велики четвъртък до Великден, яйцето е било слагано на иконостаса под кандилото и е било заменяно едва на другата година с ново. На Разпети петък пък се месят обредните хлябове, заместени в следосвобожденските години от великденските козунаци. На самия Великден обреден хляб или козунак с червени яйца са били носени от всяка невеста, омъжена през тази година, на кума и кумата. Подобен дар младото семейство след това е отнасяло и на родителите на невестата. Веднага след полунощ в събота срещу неделя след възгласа на свещенниците “Христос възкресе” и отговорът “Воистина възкресе” е започвало чуването с великденските яйца – най-голямата радост за децата. А на Великден най-голямото събитие, дългоочаквана радост за всички било великденското хоро. Често пъти то е съпроводено с песни и припеви с митично съдържание, траело е два-три часа и било изпълнено с достойнство и красота.



Великденски козунаци

На един кг. брашно – 8 яйца, четвърт кг. масло, четвърт кг. захар, кора от половин лимон, четвърт л. мляко, половин чаши стафили и парче мая от 1 см. Също и щипка сол.

Общо правило за подготвяне на козунак: Около 1 кг. брашно се попарва с вряло мляко, разбърква се, докато се образува рядка каша. Остава се да поизстине до момент, при който пръстът може да търпи температурата на кашата. Маята се размива с топло мляко – от предвиденото за козунаците, като се внимава да не се попари. Към размитата мая се прибавя брашнената каша и една чаена лъжичка захар. Така приготвената козуначна мая се слага на топло място. Брашното се пресява, изсипва се в ношви или голям съд, издълбава се кладенче и се слагат яйцата, разбити по отделно жълтъци и белтъци, в съотношение, както е посочено в рецептите. В кладенчето след яйцата се прибавят захарта, разтопена в млякото, втасалата мая, солта и лимонът, маслото се оставя за омесване. Тестото се меси като от време на време се прибавя разтопеното масло. Месенето продължава, докато тестото започне да пуца шупли. След това се покрива и се оставя да втаса на топло място. Втасалото тесто се разпределя по форми и тави според възможностите и желанията на домакинята. Формите се намазват с мазнина и се пълнят до половината с тестото, като се оплитат плитки, правят се рула и др. При размесването на тестото се прибавят по малко стафили. Щом като формите се понапълнят, без да е превтасало тестото, козунаците се намазват леко с белтък от яйце, посипват се със захар или се набождат бадеми.

В началото се печат в силна фурна, а се допичат на умерена. Дали са опечени се познава като се боднат с тънка клечка, по която да не остава сурово тесто.

Материалите подготви: **Лора Владимирова**

Православен календар

По-важни църковни празници през април и май

23 април – Лазаровден
24 април – Цветница
1-3 май – Възкресение Христово
6 май – Гергьовден
11 май – Св. равноапостоли Кирил и Методий
21 май – Св. равноапостоли Константин и Елена