

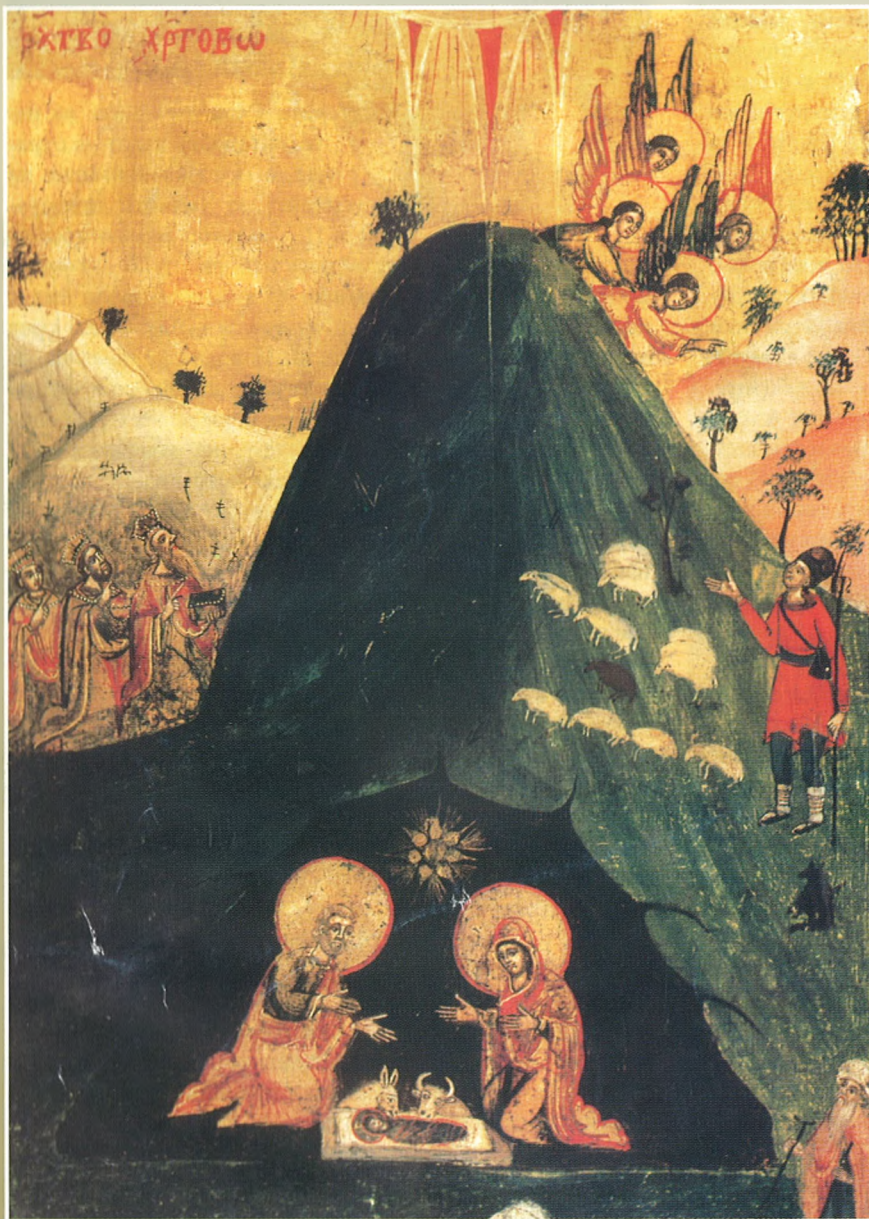
БЪЛГАРСКИ ВЕСТНИК



бр. 10, година VIII, 24 декември 2002 г. Будапеща, Унгария

ЧЕСТИТО РОЖДЕСТВО ХРИСТОВО!

ВЕСЕЛИ КОЛЕДНИ ПРАЗНИЦИ!
ЧЕСТИТА НОВАТА 2003 ГОДИНА!



Вила мома до три венци, Коледо ле,
Калино ле, Малино ле, Коледо ле,
един вила за ката ден,
втори вила за в неделя,
трети вила за Коледа.
Отде се зе лудо-младо,
лудо-младо неженено,
неженено, нечернено,
дръпна моми зелен венец.
Мома викна, мома кликна:
- Я тичайте, мои братя,
мои братя деветмина,
та фанете лудо-младо,
лудо-младо неженено,
неженено, нечернено!
Ни го бийте, ни карайте,
сал го при мен доведете,
аз ще бия, аз ще карам:
ще го вържа с руса коса,
ще го сяда с черни очи,
ще го карам с бело лице,
ще го бия с тънка снага!

В БРОЯ ЧЕТЕТЕ:

Уважаеми Читателю!
Коледа в българския
Народен календар
Как малцинствата в Унгария
честват Коледа
Вести от самоуправленията
Културни новини
Лечение с мед
Възрожденската икона

Уважаеми Читателю!

С риск да Ви стана досаден ще се върна пак на темата "избори". Но този път не за самоуправления, тях вече ги "оправихме". Идва обаче Трифоновден 2003 г., градинарският празник, а с това и отчетно-изборното събрание и избор на нов Управителен съвет на Дружеството на българите в Унгария за следващите три години. А това предполага вече сериозна подготовка, защото виж, че бъдат избрани други хора в ръководството, които също така не ще жалят сили да работят за духовното издигане на българската общност. Значи работата не търпи отлагане и трябва изтънко да се изпиша. И Управителния съвет се заема сериозно с тази важна задача. Сценарият е горе-долу познат от изборите за самоуправления и най-вече изпитан на практика. Просто историята трябва да се повтори! Да се наберат гласове, това е важното! Другото е празна работа. И машинката се завърта на пълни обороти. На последното заседание на Управителния съвет са приети молбите на 30 нови членове на Дружеството! Не съм сигурен в бройката, може и да са 29, не знам и кои са приетите, българи или унгарци, не съм присъствал на заседанието, защото членството ми в Дружеството е "замразено". Но пък със сигурност знам, че е отхвърлена молбата за членство на моя позната, унгарка, говореща български, искрен приятел на България, бивш служител на Българския културен институт. синът ѝ е учил в българското училище в Будапеща, покойният ѝ съпруг е работил години наред в България и пр. Мотивировката е – не е участвала в мероприятията на Дружеството! Ето, това вече е сериозна причина! Всичко е документирано, регистрирано, проверено. Значи новоприетите членове всички досега са активни участници и т.н. Ще спестя повторението. Но по-нататък за подготовката за изборите. Ако искате, уважаеми Читателю, да си платите членския внос, това няма да Ви се отдаде, защото и той като мене е "замразен". Даже още не е определен колко ще бъде. А че според Уставът на Дружеството, това е право само на общото събрание, няма никакво значение. А да Ви кажа и нещо повече: има по-драстичен случай – членски внос, изпратен с пощенски запис, е върнат на подателя. Защото членският внос щял да се плаща в деня на събранието, когато ще се извърши и самата регистрация на членовете. Е, това е вече ... нямам думи, уважаеми

Читателю! Само бих Ви посъветвал: ако искате да участвате в събранието, а аз Ви препоръчвам да сторите това, за да получите от отчетния доклад пълна и изчерпателна картина за дейността през изминалите три години, да се огледате наоколо кои ще гласуват – и още: отидете по-рано, защото точно пред Вас може да се свърши хартията или да се счупи молива и Вие няма да бъдете регистриран, макар, че ще искате да си платите членския внос, който общото събрание тепърва ще трябва да определи.

Чувал съм да казват, че историята се повтаря – веднъж като комедия и веднъж като трагедия. Да знаете, уважаеми Читателю, нещо в българската история да се е повторило като комедия?

Димитър Цуцуманов

На 2 декември в Будапеща се проведе еднодневен семинар на Европейския съюз за изпълнение на задълженията от Рамковата спогодба за защита на малцинствата, която е подписана и от Унгария. На семинара присъстваха делегация на Експертната комисия на Европейския съюз, държавните секретари Вилмош Сабо и Ласло Телеки, високопоставени служители на Министерството на образованието, Министерството на културата, Агенцията за национални и етнически малцинства, Централната статистическа служба, парламентарният пълномощник по въпросите на малцинствата, председателите на националните и етнически малцинства в Унгария. Централна тема на семинара беше представителството на малцинст-



вата в институциите на изпълнителната власт на страната, с особено внимание на усилията за тяхното представяне в Парламента. Бяха обсъдени резултатите от малцинствените избори от 20 октомври 2002 г. и проблемите, които възникнаха около тях с масовото навлизане на неетнически елементи сред малцинствените представители. Направи се преглед на работата на отделните малцинства за изминалите четири години и за перспективите и планове за следващия изборителен период. Отделна тема на конференцията беше ромската политика на унгарското правителство и по-специално антидискриминационните мерки, които се вземат за по-резултатното приобщаване на ромското население към обществото, повишаване на изискванията в областта на образованието на всички степени, заетостта, здравеопазването. Един от въпросите на семинара беше свързан с двустранните връзки на Унгария и страните майки и участието на малцинствата в разширяването на диалога между тях.

Книги – подарък за библиотеката на републиканското самоуправление

Гостите от пловдивското списание "Страница" Борис Минков – главен редактор, Валери Начев-член на редколегията на сп."Страница", Младен Влашки – член на редколегията, Недялко Славов – член на редколегията направиха посещение в Българското републиканско самоуправление и подариха книги, художествена литература и пълното течение на списание "Страница" от последните няколко години. (на снимката)

Както вече съобщихме в миналия брой на "Български вестник", на 25 ноември в Културния институт гостите се срещнаха с "Хемус" и читатели. (виж снимката)

Коледа в българския народен календар

Коледа е най-таченият семеен празник у българите. Наследили сме го от ахтичната традиция на Балканите. През 680 г. в Константинопол поредният църковен събор забранил така наречените "календи" заради неприкритото им езичество, но в пределите на младата българска държава, образувана година по-късно, те не били преследвани, затова сред балканските народи ние сме съхранили най-много обреди и песни по Коледа.

През античността римляни и гърци (а навярно и траки) отбелязвали свършването на старата година и началото на новата с продължителни празници, посветени на бога Кронос (Сатурн). Времето на бог Кронос се мислело за "златен век" на човечеството, когато всичко било в изобилие и нямало бедни и богати, а припомнянето на изгубения рай ставало чрез богати трапези, на които роби и господари сменяли местата си и господарите прислужвали на своите роби. Избирали и карнавален "цар на кронииите", когото после развенчавали и "убивали". Приликата между смъртта на "царя на кронииите" и "страстите господни" на кръста според църквата била дяволско злоумишление, затова кронииите били забранени.

След като се утвърдило за държавна религия в Римската империя християнството все пак отстъпило на победеното езичество и въвело нов празник – Рождество Христово, непознат до четвърти век и официално признат едва през 431 г. Първоначално Рождество Христово бил на 6 януари, Богоявление, но тази дата била възприета само в източните предели на империята, по-късно окончателно и повсеместно се наложила датата 25 декември, денят на зимното слънцестоене, на който езичниците празнували рождения ден на непобедимия слънчев бог и на бог Митра. За земеделците и пастирите старият календар запазил привлекателната си сила и под прикритието на Рождество Христово през цялото Средновековие съжителствали унаследените от прадедите и привнесени от църквата вярвания: появили се великолепните величаво-пантеистични и същевременно интимно сближени образи на Бога, Божията майка и светците във фолклора.

Из "Славите ли млади Бога?"
от А. Калянов

Бъдни вечер

(Малка Коледа, Кадена вечер) На този ден трапезата е тържествена. Седем, девет или дванадесет постни ястия трябва да се поставят на нея – варен фасул, пълнени с ориз чушки или сарми, варено жито, тиквеник, ошаф, чесън, мед, орехи, жито, плодове, обреден хляб (боговица, богова пита, богов кравай, благословник), баница, зелник. Скилидка чесън се ниже на усукан бял-червен конец и ги връзват на децата като гривна или като гердан на шията. Носи се до Ивановден за предпазване от "караконджото". Под трапезата се слага слама, а в нея ралник. Когато стане време за вечеря, всички застават прави до нея. Най-възрастният мъж взема ралника, на който са сложени три възлена и тамян и прикадява три пъти – трапезата, къщата, зимника, кошарата, оборите, хамбарите.

Най-възрастната жена полага бъдника (дъбово или крушово дърво, отрязано от млад мъж. В края на дървото се прави дупка в която се слагат зехтин, восък и тамян. Този край се увива в бяло конопено платно) в огнището. Трите възлена от ралника се слагат в него, като се наричат – за житото, за виното и за кукуруза. На сутринта гледат – който е покрит с пепел, значи ще има плодородие, който е почернял – слаба реколта. Мъжът и жената заедно вдигат най-големия хляб към тавана и казват: "Толкова високо да е житото!". След това го разчупват, като едната половина слагат пред иконата на Богородица, а другата разделят. След като се нахранят, всички стават едновременно и трапезата не се раздига до сутринта. След полунощ тръгват коледарите.



Коледа

Коледа, Голяма Коледа, Божик, Божич – най-богатия в обредно отношение зимен празник и един от най-големите български годишни празници, И докато Игнажден слага началото на коледните празници, то същинският празник – Коледа, съвпада с периода на зимното слънцестоене. Празникът е своеобразно продължение на Бъдни вечер, защото започва още от полунощ – с обичая Коледуване. В него участниците са само мъже – ергени, годеници и по-млади, скоро женени мъже. Всички носят едно общо име, което в различните говори е в различни форми – коледари, коладници, коледаре, коледници и пр. Още на Игнажден те си избират водач (станеник, старец) и се организират по групи по 10-15 човека. В групата има и по-малки момчета (котки), които обикновено се движат пред коледарите и известяват стопаните за тяхното идване. Коледарите са в традиционно празнично облекло и със специална украса на калпаците. От полунощ до сутринта те ще обикалят домовете. По пътя, пред вратата и в къщата пеят специални обредни песни, различни по мотиви, според мястото на изпълнение и лицето, за което се пеят. Най-общо те са обредно пожелание за щастие в семейството и придобив в стопанството. Първата песен обикновено започва с думите:

"Стани нине, господине!"

Тебе пеem, домакине!

Добри сме ти гости дошли,
добри гости, Коледари!"

След песните, водачът на групата, която държи в ръце подарения от стопаните коледарски кравай, изрича и коледарската благословия (молитва, благословка, слава):

"От Бога ти много здраве,
от нас малко веселбица!"

Освен с кравай ги даряват още с пари, месо, сланина, боб, брашно, вино и др. Коледуването завършва с общо угощение, на което се поканват и всички женени мъже, у които са коледували.

Празници, обичаи, традиция...

Гурбетчийството и трайното установяване на българските градинари и търговци в Унгария довежда до развояване и по-насетне до обединяване на обичаите, свързани с честването на календарните празници. Много от българите тук честват и унгарските и българските празници. Зимният период е по-спокоен, защото тогава не е имало интензивна работа в градините.

На Никулден (6 декември) традиционно се приготвя рибният специалитет “рибник”, който е печен шаран с плънка от орехи и лук и полят обилно с мазнина. На този ден за празника се приготвя и баница. Малко или много, унгарската среда оказва своето влияние и сред българите в Унгария. Те заимстват радостния обичай вечерта преди 6 декември децата да поставят на прозорците или до вратата почистените си обувки или ботуши, в които добрият белобрад старец Микулаш ще постави лакомства, шоколадени фигурки и бонбони. А за непослушните деца има и по снопче варикосани със златен бронз пръчици.

Преди няколко десетилетия Бъдни вечер и Коледа са празнувани по стар стил на 6 и 7 януари. Това са едни от най-големите празници на българина. В българските семейства в Унгария на много места на Бъдни вечер, както още се нарича Малка коледа, целият род се събира на трапезата. Тя е отрупана с всичко, което е произведено през годината, събрала е върху си светлината и топлината на слънцето: златночервени ябълки, медено на вкус грозде, различни плодове, чесън, лук. Приготвят се характерните за празника ястия: боб, сушени чушки, пълнени с боб, постни лозови и зелени сарми, постна бобена чорба и зачервен боб, тиквена баница, варено жито, питка, вино, сушени плодове, компот от сушени плодове (ошав). На някои места в празничната трапеза е включено варено жито с орехи и захар (“ашуре”), на масата се слага и сурово жито, в което са скрити орехи, със забодени в житото свещи. Броят им винаги е колкото са членовете на семейството. Характерна особеност на приготвянето на обредната пита е, че стопанката я замесва с нови и чисти дрехи, заради рождеството на Христос. В нея се слага пара и след прекадяването главата на семейството слага отгоре и свещ. Преди да се започне яденето, стопанинът прекадява върху лемежа на ралото и гони лошите духове от къщата, и чете молитва. След вечерята се гадае с орехи. Здравите и светли на цвят орехи носят здраве през новата година, а почернелите и спаружени ядки вещаят болести. Често и при колене на прасето се гадае за продължителността на сезона по неговия далак, наричан и “зима”. Според обичая, ястията не се вдигат от трапезата през цялата нощ, “за да не се вдигне берекета”, като от всяко блюдо се оставя и за Господа. След полунощ пристигат коледарите – млади момчета, които благославят къщата, стопаните, семейството, добитъка. Домакините ги гостят със специално приготвени колачета, краваи, шекер и вино.

На Коледа се ходи на църква. Тогава именниците Христо, Христина празнуват именния си ден. Постите вече са минали и може да се блажи. На трапезата задължително се слага кървавица, месни ястия, сарми със свинско месо, свинско месо с кисело зеле на фурна, чорба от кокошка, баклава и баница.

На нова година къщата и трапезата се прекадяват втори път. Прави се баница с късмети от дрян и пара. Та-

вата се поставя на масата и се завърта. Когато спре да се върти всеки взема парчето, което е непосредствено срещу него. Прието е за новогодишната трапеза да не се приготвят блюда от пилешко и рибено месо, защото кокшките зариват късмета, а рибите го завличат на дъното. Прасето със зурлата си “изрива щастието” и затова се прави печено прасе. В къщата се гледа кой ще кихне пръв, за да му подарят на пролет първото агне. След полунощ идват сурвакарите със сурвачки от дрян-ви пръчки, украсени с различни сушени плодове, разноцветни вълнени нишки. Те сурвакат домакините за здраве и берекет през новата година:

Сурва, сурва нова година!

*Пълен клас на нива,
червена ябълка в градина,
пълна кесия на шия,
живо, здраво догодина, до амина,
Честита Нова Година!*

Дай пари да замина!

(по разказ на Верка Живкова)

Ето и някои изпитани рецепти на вкусни ястия, приготвяни от български домакини в Унгария:

Сарми с кисело и прясно зеле

*1 средно голяма, не много стегната глава прясно зеле,
500 – 700 г кисело зеле, 1 глава лук, 1 кг свинска кайма,
500 – 800 г пушени свински ребра, пушен сух колбас,
200 – 250 г ориз, 1 яйце, червен, черен пипер, сол.*

Изрязваме внимателно кочана на зелката, заваряваме в голяма тенджерка вода със сол и потапяме зелката във врящата вода за 3-4 минути. Внимателно я обръщаме, за още толкова време, за да може и другата и страна да се попари. Оставяме я да изстине във водата, оцеждаме я.



разделяме на листа и изрязваме дебелияте жилки. Подребните или разкъсани части нарязваме наситно. Докато чакаме зелето да изстине, нарязваме на ситно главата лук и я запържваме в мазнина. Прибавяме каймата, подправките и след като стане на трохи, прибавяме ориза, сваляме от огъня и добавяме яйцето, след което омесваме каймата. Нарязваме наситно и киселото зеле, като го смесваме с нарязаното на дребно прясно зеле. С част от тази смес застиламе дъното на една достатъчно широка тенджерка. Върху този пласт поставяме навитите сарми. Отгоре нареждаме пушените ребра, част от колбаса и смесеното зеле, слагаме отгоре и втори ред сарми и отново покриваме с дребно нарязаното зеле. Поливаме сармите със заварена и топла вода, като най-отгоре слагаме пасирани домати (около 2 – 3 децилитра). Варим на тих огън поне три часа, докато зелето омекне. Отделно сгорещяваме олио и правим запържка с една супена лъжица брашно. Заливаме запържката върху сармите, доливаме топла вода, ако е извряла и варим още 15-20 минути.



“Снежни хълмчета”

250 г обикновени бисквити, 125 г маргарин, счукани орехи, стафиди, кокосови стърготини, дребни шоколадови бонбони, цветни захарни пръчици, 2 яйца, 3 супени лъжици какао, 250 г кристална захар.

На водна баня разтопяваме като разбъркваме захарта, маргарина, жълтъците и разбитите белтъци. Дръпваме от огъня и след една-две минути прибавяме натрошените на ситно бисквити, счуканите орехи, стафидите. Объркваме много добре. Върху оризова хартия (хартия за печене) с чаена лъжичка отделяме от сместа и правим купчинки. Оставяме да засъхнат. На другия ден внимателно отделяме от хартията и ги украсяваме със захарни и шоколадови пръчици, кокосови стърготини.

(Из рецептурника на Мариола Иринкова)

Рецепти за Бъдни вечер и Коледа

Зелник с праз

2 опаковки фини кори (от 4 кори) за баница, олио, сол, черен пипер, 1 ч.чаша ориз, 2 стръка праз.

Задушават се празът, прибавят се ориза и малко вода докато омекне. Разстила се всяка една кора, намазва се с мазнина и част от плънката. Навива се на руло и се поставя в подходяща тава. Пече се до златисторозово.

Тиквеник

3 опаковки фини кори за баница (от по 4 кори), олио, по-сладка тиква за печене, счукани орехи, захар.

Настъргват се и задушават тиквата с малко мазнина. След като изстине, разбъркват се с орехите и захарта. Разстиламе всяка кора, намазваме я с олио, поръсваме с

малко мелени орехи (или галета) и слагаме равномерно от тиквата. Навиваме на руло и поставяме в намазнена тава едно до друго. Отгоре намазваме с олио, за да се изпече равномерно и придобие златист цвят. След като се изпече, поръсваме с пудра захар.

Постна бобена чорба

Зрял боб, голяма глава лук, (по желание моркови, магданозен корен, целина) джоджен, сушен магданоз, сол на вкус, брашно, червен пипер, олио.

Накисват боба, поставят да ври с лука, корените и по-малко вода от обикновено, докато омекне. Правят запържка с брашно и червен пипер. Изваждат корените и разбъркват боба и запържката. Оставят да ври още малко. Подправят с джоджена, сол на вкус и магданоза.

(из рецептурника на Верка Живкова)



Как честват Коледа ...

Арменците

Коледа, или празникът на Рождество Христово се чества от всички християнски народи по света. В ранния стадий на християнството той е съвпадал с празника по покръстването на Исус Христос на 6 януари. От IV век насам, по разпоредба на римската църква, рождението на Христос се чества на 25 декември, а неговото покръстване – на 6 януари.

Калцедонският синод узаконява през 451 г. тази разпоредба, която се приема от всички християнски църкви тогава, с изключение на арменската. Арменската църква остава вярна на своите традиции и по този начин Коледа се чества на 6 януари. За арменците този празник е двоен, тъй като се свързва и с покръстването на арменците. На 6 януари арменците честват едновременно Рождество Христово и неговото покръстване. Тогава се осветява водата, като в нея се сипват няколко капки светено масло. И в арменската народна култура събитията, свързани с Коледа и Рождество Христово носят силния отпечатък на църковните канони и традиции. Седмичата преди Коледа се пости, което значи, че и на 1 януари (с други думи на Нова година) тези строги пости се спазват. От 1 до 6 януари в огнищата по домовете непрекъснато гори огън, което е символ на сигурност и опора. Вечерта на 5 януари семейството се събира около празничната трапеза, за да завърши постиите. Стопанинът поставя пред насядалите по една свещ, която се запалва. Ястията, поднасяни на масата са преди всичко от риба (варена, печена на фурна, на скара или в козуначено тесто). Към рибата се приготвят различни видове каша, пиларф, полят обилно с мазнина, тестени топки с петмез или мед.

След празничната Света литургия на 6 януари миряните поталят ръцете си или болните части на тялото намазват със светена вода, за която казват, че е целебна. Пият от нея, дори занасят вкъщи, пръскайки по различни предмети, в обора, плевни-ка, за да има добра реколта и добитък.

Украинците

В украинската народна култура месец декември е изпълнен с "вечорници" – седняките на младите, когато няма полска работа и остава време за отход. Те са изпълнени с много игри, закачки, песни.

Един от най-чаканите празници е Коледа. На трапезата се нареждат дванадесет вида блюда, един от специалитетите се нарича "куче", около елхата са подредени традиционните за празника Дядо Коледа, направен от слама Евангелието и кръста.

В нощта на новата година на площада се занасят отсечени дървета, на които е оста-

вена короната и се украсяват с най-различни дребни битови предмети. Запалват се множество свещи. Представители на различни работилници, занаятчий, чираци, всички облечени в униформите на своите цехови организации се събират на площада с песен. На предварително подготвената сцена младежи пресъздават обичая "вертеп" (унгарският "бетлехемсезиш"), веселието продължава цяла нощ.

Предлагаме Ви една рецепта на украинска празнична торта:

За блатовите: 200 г масло или маргарин се разтопяват в съд заедно с две чаши захар и две супени лъжици сода бикарбонат. Разбъркваме добре и оставяме върху огъня 2 минути, за да промени цвета си до бледо златисто. Сваляме от огъня и добавяме 4-5 чаши брашно, след което оставяме да престои на топло около 1 час. След това разделяме тестото на 8 части и изпичаме блатове.

За крема: 1 л сметана (теифъл), 2 чаши захар, 200 г масло. Разбъркваме сместа много добре с миксер. Намазваме блатовете, украсяваме с шоколадови пръчици, кокосови стърготини, смлени орехи, стафили и оставяме в началото на стайна температура, а после в хладилник да се стегне.

На 7 януари се чества Коледа. На трапезата традиционно се слагат 12 ястия, между които борш, салата винегрет, подсладен ориз.

Салата "Винегрет"

1 кг червено цвекло, 1 кг бяло зеле, 0,5 кг зелени домати, 0,5 кг краставици, корншони, 1 кг моркови, 0,5 кг кромид лук, 0,5 кг червени чушки, 3 глави чесън, 3 връзки копър. За маринатата са необходими 1 л оцет, 1 л вода, 200 г сол, 200 г захар, 10 г черен пипер, 4-5 дафинови листа

Зеленчуците се нарязват на колелца или кубчета, измиват се и се сваряват. Приготвяме маринатата, оставяме я да изстине и



заливаме разбърканите зеленчуци. Престоива 1-2 часа, пълни се в буркани и се стерилизира 5 минути. През зимата може да се прибавят варени картофи, фасул или нарязана шунка.

На Богоявление пред иконата се поставя светена вода, с потопено в нея клонче от калина, а до тях три свещи, символизиращи Светата троица. Според обичая на село тогава се освещават къщите, животните. Младите девойки измиват лицата си със светена вода, за да останат красиви.

Поляците

На Бъдни вечер вечерята е постна и се състои от няколко блюда. Най-характерни са: подкиселена чорба от цвекло с гъби и цели картофи (разновидност на борш), пържена риба херинга, овалена в брашно и изпържена в конопено масло, юфка с маково семе, готвено зеле с гъби, дребни гачки, замесени с мед и изпържени в масло от маково семе, както и обреден хляб.

В старополската култура за Рождество Христово се пекат обредни хлябове с най-различна форма. Те донякъде приличат повече на съвременните сладки кейкове или тестените козуначени кифли във вид на подкова, рогчета или кръг. Наричали ги "шкод-



раки". Раздавали се на коледарите, които обикновено са млади момци и идват след полунощ на Бъдни вечер, желайки на домакините здраве и сполука, посипвайки върху им житни зърна. Голямо умение изисква изпичането на обредните хлябове. От цвета и вида на кората гадаели за берекета и щастieto на хората. Трохите от обредните хлябове се омесвали и изпичали на кравайчета, които се консумират на Коледа след рибните ястия.

На Бъдни вечер най-красивият на вид хляб се слагал в избата под иконата. Някои от малките обредни хлебчета се пазели и се давали на болни и слаби членове на семейството за здраве.

Съществува поверие, че първият човек, който пристъпи прага на дома през новата година, трябва да е мъж, защото ако най-напред една жена е пристъпила през прага на дома Ви, това ще Ви носи свади, неприятности през цялата година.

КУЛТУРНИ НОВИНИ

Юбилейна изложба на Росен Русев

В Българския културен институт на 5 декември беше открита юбилейната изложба на нашия сънародник, художника Росен Русев, под наслов "Обратно към рисунката". Слово за изложбата и творчеството на Росен Русев произнесе Андраш Чавлек, носител на наградата "Мункачи".



"Зорница" участва във "Вечер на малцинствата" във Ференцварош"

На 30 ноември в Културния център на квартал "Ференцварош" в Будапеща, танцовият състав "Зорница" участва с голям успех във "Вечер на малцинствата" в района. Седем малцинства – българи, гърци, сърби, украинци, румънци, русинци и немци – представиха песни, танци и музика от своя роден край. Освен фолклорната програма, която изпълни съставът "Зорница", бяха показани и специалитети от българската кухня. Най-голям успех сред публиката предизвика тематичният танц "Нестинарки", хореография на Лили Зафирова, но не по-малко аплодисменти събра и танцовата сюита от Западна и Северна България.

Вечерта премина изключително приятно и ние всички, представителите на различните малцинства, се чувствахме като членове на едно голямо, общо семейство.

Спонсор за участието на "Зорница" беше Столичното българско самоуправление, за което, в лицето на неговия председател Владимир Енчев, му изказваме нашата благодарност.

от "Зорница"

✎

Симфоничен концерт

На 2 декември българското училище в Будапеща "Христо Ботев" и Българския културен институт организираха в салона на института концерт на камерен състав на държавната музикална академия "Панчо Владигеров", под диригентството на Жорж Димитров и Божидар Абрашев-син.

Театрално представление

На 9 декември в Българския културен институт, съвместно с българското училище "Христо Ботев" в Будапеща, беше организирано представление на лиричната комедия "Ключът" от Калин Илиев в изпълнение на артистите от драматичния театър "Рачо Стоянов" в Габрово Станка Калчева, Валентин Танев, Малин Кръстев и Герасим Георгиев.

Изложба на икони

В "Българска галерия" на Българското републиканско самоуправление на ул. "Лоняи" 41 в Будапеща на 11 декември беше открита изложбата от икони-колаж на Георги Юхас.



Слово при откриването произнесе д-р Ференц Гегеши, кмет на столичния район "Ференцварош".

“Българи в Унгария – проучвания”

Излезе от печат книгата със заглавие, съвместно издание на “Български културен форум” и Издателството на Унгарската академия на науките. Тя беше предсатвена на публиката на 12 декември 2002 г. в салона на Българския културен институт. Публикуваме откъс от увода към книгата на известния унгарски етнолог и председател на Унгарското етнографско дружество Ерньо Еперьеш:

“...В годините на прага на новото хилядолетие етнологите, а също и обикновеният човек, който се интересува от етнология, с радост може да види появата в книжарниците на толкова много етнографски книги, които почти не може да се следят. Една от чвешките ни грешки е, че не ценим нещата, които са в изобилие около нас или лесно можем да си набавим. Когато количеството на тези неща намалява или те така изчезват, че остават само мъничко за показ, тогава в очите ни цената им расте. Така е и с народната култура, която едно време изглеждаше естествена, но в наши дни е на изчезване.

В научното надбягване в наши дни все по-ясно се появява един нов фактор – заплахата от културна глобализация, която, както изглежда още в този век може да направи сива маса от многоцветната национална култура на малките народи.

В Средна Европа има 107 малцинствени езикови групи, числеността на които е над 1000 души. Тези цифри са значителни за нас, и особено за малцинствата. Според думите на някои политолози до 2050 г. в последствие на всеобщата глобализация 90% от малките езици ще изчезнат.

Етнографските издания, по всяка вероятност, ще допринесат за признаване на факта, че културата на всеки народ и всеки език, независимо от броя на говорещите го, е едно чудо. Ако хвърлим поглед само върху европейската култура, ще видим, че няма народ, живеещ тук, който да не е допринесъл нещо ценно, нещо вековечно. Но как би изглеждала бъдеща Европа с един унифициран език и култура? Вярваме, че Европа ще остане такъв многоцветен и духовно богат континент, какъвто се е оформил в продължение на няколко хилядолетия, където

всеки език и култура си има свое място. За това, обаче, преди всичко трябва да запазим националните езици, в този смисъл – и езиците на малките етнически групи. Но езикът по само себе си е безпомощен и губещ, отделен от специфичната национална култура. Ако така Ви харесва – културата е изворът, от който езикът може да черпи нова сила, в който може да устои на посивяването.

И тук започва работата на етнолог. Макар че народната култура е задържаща сила, едновременно променяща се и умираща, задачата на просветените е да фиксират културата за съвременността и още повече за бъдещето. Дори и остатъците и трохи. Така можем да имаме наследници, които да вземат от книжния рафт трохи и от тях да строят отново и отново, както сочи примерът на Барток и Кодай.

И този сборник не е просто съобщение. Според намерението на авторите е едно скромно средство за просъществувание на малобройните българи в Унгария.

Основният слой на няколкото хиляди българи в Унгария пристига в Унгария като градинари в 19 и първата половина на 20 век. От родината си те донесат култура, по-архаична от тукашната и една система за отглеждане на зеленчуци, по-развита от познатата тук. В този факт, че унгарският народ без конфликти приема сред себе си българите, сигурно изиграва роля и традиционното историческо българо-унгарско приятелство, но българите си извоюват уважение най-вече с честността и с пословичното си трудолюбие...

Малко са днес малцинствените групи в Унгария, които притежават такава многобройна интелигенция, която се наема със събирането на специфичната култура, опазването ѝ и даже публикуването, както българската. Част от етнологичните изследвания са публикувани в изданията на Унгарското етнографско дружество. В този том, обаче, българските етнологи от Унгария се явяват с едно самостоятелно издание. Темите им докосват света на традиционната и съвременна материална и духовна култура. Добро решение е, че томът е на



два езика, защото така и българският, и унгарският читател полезно може да го разлиства. Автентичността и ценността на публикациите се увеличава от това, че авторите сами са членове на малката българска общност в Унгария.

Лили Пенева-Винце в своята студия разглежда материалната култура на българското малцинство в Унгария, обичаите свързани със строителството, обсклото и храненето, промените им от 18 до средата на 20 в. Студията на Ася Събева-Юричкai проследява изграждането и промените в системата от обичаи на българските градинари. Адриана Петкова Пападопулос в работата си се занимава с картината на съвременното положение на българската общност. Централната ѝ тема е етническото самоопределяне, основните му елементи, както и промените в това отношение. Елвира Кадуш изследва билингвизма, опирайки се в работата си на наблюдения и примери, взети от ежедневието на нейната практика. Заключение, поднесено ни от художничката Миролуба Гендова, подсказва присъствието на българската общност и нейното изкуство в унгарското общество като още един цвят, обогатяващ пестротата на съвременната култура.

Книгата е плод на благородните стремежи на отлични изследователи. Целта им е със средствата на етнологията и езикознанието да предадат на поколенията такива ценности, които не само могат да бъдат едно мощно средство за просъществуването на българското малцинство, но могат и да обогатят ценностите на Европа в устрема и към единство.”

Уважаема Редакция,

Пиша до Вас, с надеждата, че “Български вестник” е наистина открит форум и ще успее да направи достойни на широката читателска публика своите и, надявам се, на само свои опасения и тревоги.

Сигурно динамичното време с причина за нашата надпревара помежду ни и не ни оставя да поспрем и, макар и задъхани от грижи, да погледнем назад, да се замислим над свършеното и да направим равностметка. Но ако се чувстваме български и с достойнство искаме да се гледаме в очите и имаме моралната отговорност за бъдещето на българската общност в Унгария, не може и не трябва да отминаваме незабелязано фактите, които ни донесоха малцинствените избори от 20 октомври 2002 г. Преди повече от две години (февруари 2000 г.) в Дружеството на българите в Унгария беше избрано ново ръководство, което – поне на думи – дойде с надеждата за ново начало, за нов, подобър път. Аз също бях сред хората, които искаха промени и с хъс говореха за едно по-хубаво бъдеще. Дори съм избран и за член на Управителния съвет, на който от дейността в един момент реших да се оттегля, защото не е годен да взима решения, а само послушно да се подчинява. И защо ли? Защото има двама трима от тези, с които и аз съм взаимодействал, които спекулативно работят за постигане на собствени си цели, демагогски дезинформират хората. Какво означава това? Говорят едно, “замазват” очите на другите, пропагандират високи цели, а на практика правят друго, при това толкова нагло, че просто да се отвори човек. Какъв е подтикът, какви са намеренията им? Резултатите от изборите за малцинствата са повече от красноречиви. Представителството на българите в местните самоуправления е проблем на цялата българска общност. Именно затова българите по местожителство имат пълно право, бих казал задължени са да познават тези, които през следващите четири години ще ги представляват и защитават българските интереси по места. Защо от името на Дружеството и с личната подкрепа и уговорка на някои от ръководството са препоръчани знайни и незнайни унгарци, други разни народности или просто аутсайдери? Нима си нямаме достойни

българи? Нима тези, вече избрани с една едничка цел “български представители” ще имат моралното право да работят за българската кауза?

Винаги съм приветствал мисълта и съм бил за функционално разделени и съдействащи си български институции каквито са Дружеството на българите в Унгария и българските самоуправления. Те могат много добре да си сътрудничат и да се допълват: дружеството би могло да е център на културната дейност, а самоуправленията да изпълняват по места координацията на тази дейност, да бъдат един вид административен проводник между българи и унгарци. Важно е не едни и същи хора да ръководят и дружество и самоуправления, защото се получава една неконтролируема ситуация, водеща до съмнения и спекулации. Няма и не може да има противоречия, които чрез конструктивен диалог, поставени открито на масата за преговори, да не бъдат преодоляни. Само обоснованото и взето с консенсус решение може да доведе до взаимна договореност, в която с еднаква сила да са застъпени интересите и на двете страни. Именно затова от името на група българи се обърнах с писмо до председателите на Българското републиканско самоуправление Димитър Цуцуманов и на Дружеството на българите в Унгария Димитър Танев. Получих отговор само от Димитър Цуцуманов. Осведоми ме, че Републиканското самоуправление е предложило в писмо на Дружеството да бъде свикана среща на българските електори, която да се проведе в културния дом, като републиканското самоуправление ще извести и организира всички новоизбрани представители в местните български самоуправления. За голямо съжаление, отговорът на дружеството до БРС е отрицателен. Защо? От какво се страхуват? Или има нещо, което трябва да остане скрито покрито? Поведението на “препоръчителите” е съмнително. Защото междувремето и на 8 декември (неделя) те не за първи път събират избраните за български електори на събрание в културния дом (което е закрито, но интересно само за българите ли?). Ако целите на ръководството на дружеството са такива, каквито пропагандира неведнъж неговият председател, то защо е тази пресилено масирана атака за местата в местните самоуправления? Защо къораво и сакато

трябва да е член на българско самоуправление? Сякаш сме слепи и не виждаме каква е целта, ли? Писмото ми не е нито аругантно, нито заплашително, или пък изпълнено с подозрения? Не води до никакви задължения или обвързаност. Просто искаме да се запознаем и проведем разговор с тези, които от наше име и с препоръката на нашата най-стара гражданска организация ще бъдат лицето на българската общност. А може би те не са за показване? А може би познават България само на картичка? А може би и не говорят български език? Това наистина би било много унижително и недостойно. Срамно, заради живота на нашите родители и бъдещето на децата ни. И ако не прозвучи патетично, нека завърша с призива: Господа, спрете! Опомнете се, докато не е късно отворете широко очи и направете най-истинската крачка – не позволявайте долни и пошлени интереси да унищожат и завинаги да погребат онова, което е съградено с много труд и все още носи името българско.

*Ценко Живков
член на първото Българско
републиканско самоуправление,
член на настоящия Управителен
съвет на ДБУ*

Уважаеми български приятели,

Повече от двайсет години насам, хубаво или не, но от сърце ратувам и работя и до ден днешен за българо-унгарските и унгарско-българските културни връзки. Независимо, че ставаше или с името на съпруга ми – Хаднадъ, или само като Шомодъ, но винаги искрено.

Трябва да споделя с Вас, че положението, което се създаде около малцинствените избори никак не ми харесва. Но бихте могли да кажете: “Какво общо има една унгарка с всичко това?” Да, много общо! Моето дълбоко уважение към българския народ ме упълномощава да изпитвам тревога за съдбата на тукашните българи заради израждането, деградирането на техния език и култура, но това е тема на друг разговор. В момента съм сътрудник на Българското републиканско самоуправление. След малцинствените избори получих доста

“добронамерени забележки” да си търся нова работа, защото в новообразуващото се самоуправление няма нужда от лявонастроени, унгарски сътрудници, на всичкото отгоре с еврейски произход. Разбирам тази добронамереност, но самият расизъм – не. Мога да се пременя в нови одежди, но да се маскирам – никога. И не желая да се откъсна от българската общност. Затова реших да напиша молба за членство до Дружеството на българите в Унгария със следния текст:

До
г-н Владимир Калицов –
изпълнителен председател на
Дружеството на българите в Унгария
Будапеща

Уважаеми господин Калицов,

Долуподписаната Вероника Шомодъи (1073 Будапеща, ул. “Акацфа” 57) моля ръководството на Дружеството на българите в Унгария да подкрепи молбата ми за членство в дружеството.

Смятам, че един от най-големите подаръци на живота е възможността да опознаеш народа на една друга страна, неговия език и култура. А след това и да работиш за тази друга страна. Мога да кажа, че аз съм измежду щастливите хора, защото имах такава възможност. От 1 септември 1980 г. в продължение на шест години живях в България и заедно със съпруга ми ние работихме усилено за разширяване на българо-унгарските връзки. След завръщане в родината, въпреки неколнократните прекъсвания, имах възможност да продължа започнатото. А и в личен план тази дейност винаги ме е съпътствала. Винаги съм се чувствала близко до всичко българско и с тази своя крачка желая да подсиля възможността да помагам за това важно за мен дело.

Обръщам се с молба към уважаемото ръководство, да подкрепи молбата ми.

10 октомври 2002 г.,

С уважение:

Будапеща
Вероника Шомодъи

Изминаха няколко седмици и на 25 ноември 2002 г. се състоя заседание на Управителния съвет на Дружеството. Там са се обсъждали молбите за членство в Дружеството. От присъстващите (не в пълен състав) членове на Управителния съвет само един е гласувал “за” в полза на молбата ми, но

това не е била пряката ми колежка (служител на републиканското и столично самоуправление и член на Управителния съвет на дружеството), с която вече повече от година работя заедно. Всички останали са били против или са се въздържали. Но съм много любопитна да разбера на какво основание. С мен никой не е разговарял лично, моята молба – писмо дори не е била прочетена там. Досега все още не съм получила писмен отговор. На 9 декември позвъних по телефона на Владимир Калицов с въпроса: след всичките слухове, които се въртят около мен, кога ще получа официален отговор на молбата си? Съобщи ми, че след като протоколът на заседанието се напише. И цялата тази история ме накара да се замисля назад във времето. Синът ми, който е унгарец, но все казва “аз съм българче”, е закърмен в България, проговори и се научи да чете и пише първо на български като ученик на Българското училище в Будапеща, мъжът ми, който завърши българска филология в Софийския университет, бивш заместник-директор на Унгарския културен институт в София, който в качеството си на заместник-замесждащ дирекция по международните въпроси и Министерството на културата на Унгария направил толкова много за българите и нашите културни взаимоотношения, тона мое семейство, от което и аз съм органична и неразделна част, то ли не е достойно негов представител да стане член на дружеството?! Изминалите години ме поставиха пред големи изпитания. За съжаление през 1996 година съпругът ми Лайош Хаднадь почина едва 45 годишен. През 1998 г. аз заболях тежко и в продължение на три години бях между живота и смъртта. Детето ми трябваше да живее на друго място, тъй като продължително трябваше да лежа в различни болници. С цената на големи усилия през 2001 г. започнах работа в Българското републиканско самоуправление. Дължа благодарност лично на г-н Димитър Цуцуманов като председател и на още един-двама души, които с подкрепата си ми помогнаха отново да се почувствам човек, способен да работи с достойнство и чест. Защо Ви занимавам с тези най-съкровени проблеми ли? Защото едно от обясненията за отхвърляне на молбата ми за членство е, че не посещавам културния дом. Да, защото вместо там, ходех по болници и лекари. Повярвайте ми, ако зависеше от мен, сигурно щях да избира културния дом, а не бол-

ницата. Но при посещението на министъра на външните работи на Р България г-н Соломон Паси (да, знам, че именно така се казва, а не както беше наречен на няколко пъти Пасов!) аз също бях в културния дом, но трябваше да споделя с Вас откровено, че шоупрограмите с кючек не ме влекат много.

...И продължавам да си мисля, колко неща още съм направила за българската култура, дори само като Шомодъи. Нима има смисъл? Ялова работа. Българщината няма нужда от такива унгарци, които от сърце и душа, а не от някакъв интерес работят за нея. Но затова пък има нужда от такива, които на български вече, а на унгарски все още не могат да говорят и пишат, но за това пък се водят за българи и от това живуркат. Много съжалявам, вероятно напразно съм изхабила над двадесет години за да възпитам сина си с уважението и обичта към България. Поведението, което наблюдавам у тези уж българи ще спласи много подобни на нас унгарци, които все още пазят искрената почит и са приятели на България. Във вътрешните борби сред българската общност в Унгария лека полека се заличава най-важният фактор – обичта и уважението към една прекрасна страна, представянето и популяризирането на нейната многопластова и богата многовековна култура, защото нали всички сме наясно, че българската култура не означава само кебапчета и шопска салата. А и приближаващото членство в Европа като че ли поставя други изисквания пред българите в Унгария. И още нещо... На 11 ноември т.г. в 14.30 часа следобед в центъра на Будапеща пребиха сина ми. Не му откраднаха нищо. Само дето беше проследен и “смело” нападат отзад. Претърпя тежка телесна злополука и трябваше да бъде опериран. Полицията разследва случая. Може би в скоро време ще бъдат открити извършителите и подбудителите. Инцидентът е заинтригуващ. Но все пак, може да има и съвпадения.

На Вас, Приятели, желая мирна, спойна и щастлива Нова година. Пожелавам Ви да не изпадате в такова състояние, като мен, че да трябва да се отричате от миналото си, да се разочаровате от приятели, от една голяма “любов”. Явно, че съм ненужна на българите в Унгария, но затова пък българите в България ме обявиха за почетна българка и при това преди много много години...

Вероника Шомодъи

ВОДАЧЪТ НА АЛФЬОЛДСКОТО АГРАРНО ДВИЖЕНИЕ ЯНОШ АСТАЛОШ (1822-1898) И НАЦИОНАЛНООСВОДИТЕЛНАТА БОРБА НА БЪЛГАРИТЕ

На 3 септември 1869 г. от Цариград във Видин пристига адвокатът Янош Асталош и само за броени дни създава революционния “Унгарски таен комитет в България”, който от следващата година прераства в Унгаро-български таен комитет (названието и цифрата 1870 вървят в кръг на печата му, в средата е Кошутовият герб). Жизненият път и трагична съдба на този унгарец повелително проверява дори и най-бледото съмнение за някаква случайност в неговите намерения и действия.

Роден е на 7 април 1822 г. в Печ, право завършва в Германия, в родния си град се завръща след поражението на революцията и освободителната борба от 1848-1849 г. Неучастието му в буреносния въртоп на тези 515 дни е принудително, не е пуснат да отпътува за отечеството си. На родна земя стъпва при вече разгърналия се абсолютизъм на Хабсбургите, осъществяван от Александър Бах (1813-1893) с такова ревностно усърдие, че петото десетилетие на XIX в. е наречено реакционна епоха на Бах. През 1851 г. Янош Асталош започва борба срещу безпощадното самовластие, организира широко движение срещу всички злоупотребяващи с властта си административни служители в Монархията. Политическите апологети на виенския двор правят опит да го спечелят, през 1858 г. е назначен за прокурор на провинцията Буда. Това е бумеранг, Янош Асталош показва такова “непослушание”, че с обвинение за държавна измяна лежи в затвора девет месеца. Отново е адвокат, прекъсва практиката си и наема земя в с. Боча (днес в гр. Кишкьорьош). Няма опит и твърде бързо фалира като земеделски стопанин, така се премества в Кечкемет.

В този град юристът се превръща в професионален революционер. Активно участва в крайнолявото движение срещу Съглашението от 1867 г., с което е създадена двуединната Австро-Унгарска империя. Заедно с други организира т. нар. демократи-

чески кръгове, скоро оглавява и протестното аграрно движение в Алфьолд. На свиканото от Янош Асталош на 13 април 1868 г., на втория ден на Великден, събрание войската стреля на месо в тълпата, водачът е арестуван и съден. Година след това успява да избяга от затвора във Вац, през Румъния се добира до Цариград, а от там се отправя във Видин.

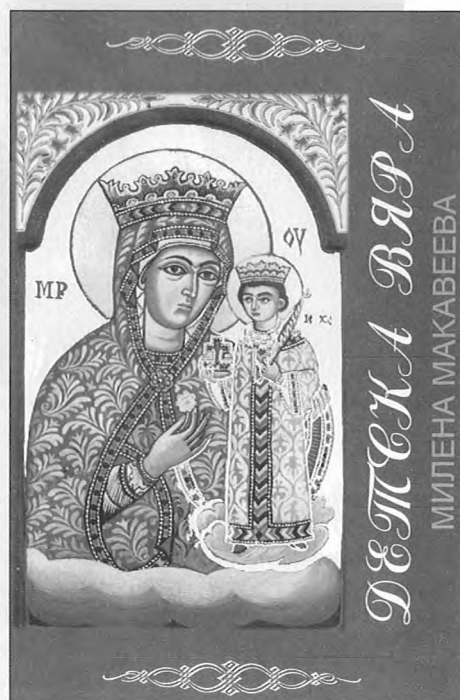
Целта на създадения в града таен комитет е двупосочна. От една страна – с организиране на общо въстание – да съдейства на борбата на славянските народи за освобождение от Хабсбургите, а на българите от османско иго. Втората цел произтича от първата – в движението да се привлечат колкото се може повече унгарци, противници на дуализма. Техният брой в българските земи тогава не е малък – мнозина участват в строежа на дунавските пристанища, работят на българския участък от ж.п. линията на Ориент експрес, в представителствата на Дунавското параходно дружество, по тази причина са открити консулства във Видин и Русе. Знаем за филиал на комитета и в Шумен. Естествено, все по-разгръщат се дейност на организацията не е могла да остане в тайна от властите на Монархията. Янош Асталош е следен, за него се пишат отделни доклади, намира се и начинът да бъде изгонен от Видин. На 1 април 1870 г. той заминава за Букурещ по “комитетски работи”, веднага му е забранено завръщането на българска земя или в Унгария. Янош Асталош е принуден да отиде в Цариград, а от там да странства из другите балкански страни.

Споделя съдбата на героите от класическите гръцки трагедии. Изпреварил с дейността си времето и историческите обстоятелства, обеднял до пълна мизерия в Белград Янош Асталош се самоубива през ноември 1898 г. В такава самота, че не знаем дори и за точния ден, когато е изпълнено фаталното решение.

Александър Гюров

НОВИ КНИГИ

Наскоро излезе от печат книгата “Детска вяра” на Милена Макавеева, издадена с благородната воля и дарения на свещениците отец Иван Петкин и Ерих Холаубек от Българската православна църква “Свети Иван Рилски” във Виена, Австрия. Сборникът с християнски четива за деца е една необходима новост в новото време, което е изпълнено с влиянието на чужди сектантски учения. Чрез произведенията, подбрани грижливо от съставителката, децата и техните родители ще се потопят в литературното богатство на нашата литература с религиозен характер, отново ще почерпят сили от християнските добродетели, честността, трудолюбието, милосърдието, състраданието. Източноправославната вяра е наша гранитна опора в борбата между доброто и злото, в процеса на изграждането на младата човешка личност. В сборника са включени разкази, стихотворения, песни, приказки, гатанки, кръстословици и илюстрации от авторите Иван Вазов, Дора Габе, Васил Димов, Йордан Стубел, Росна Росица, Любомир Дойчев, архимандрит Серафим, Вяра Бояджиева, от чужди автори като Анатол Франс, Песталоци, Фолкман – Леандър.



Зимна ваканция

Любими дядо Мраз,
една молба към тебе имам аз
и искам да ми я изпълниш,
чу ли?
Да трае зимната ваканция
поне до първи юли!

Асен Босев



Коледа

Ой Коледо, мой Коледо,
роди ми се боже чедо.
Кравай скача от полица,
ври в котлето кървавица.

Запей, бабо, както лани,
весело на нас да стане:
ой Коледо, мой Коледо,
роди ми се боже чедо.

Иван Вазов

Бъдни вечер

Бъдни вечер ей настана,
утре е година нова,
в къта чака за зарана
вейки дрянова, сурова.

В огнището блещука
бусен пламен и искрес,
а в прозорци често чука
зимна буря и беснее.

Иван Вазов

От бога родила

Я изгрей, изгрей, месечко,
месечко светлогрейничко,
ти като грееш високо,
високо още широко,
грееш ли вредом селата,
селата и градищата?
Я нагрей гора зелена,
сред гора има манастир,
сред манастира килия,
в килия Света Мария.
Тя е от бог родила
мъжка е рожба добила,
три дни навън не излезе.
С златен се ръжен подпира,
златно корито изнася,
пелени бели простира.

Коледна народна песен



Дядо Коледа дойде

Чук... чук... чук, чук, чук.
Дядо Коледа е тук;
до вратата ей го, чака
и с тояга трака, трака.

Стар е, бял е, като сняг,
но на гости иде пак.
Подранил е като лани,
носи цял кош армагани.

Хвърляй, дядо, таз лула –
да го срещнем с мен ела!
Твоята лула е лоша,
има новичка в коша.

Хурката ти не преде,
бабо, остави я де!
Дядо Коледа у нас е!
нова хурка ти донася.

А на мене, кой ли знай,
може би ще е кравай,
или носи питка сладка,
или молив и тетрадка.

Път пътува от зори –
бързай, бабо, отвори!
Иде много от далече
и отколе чака вече!

Калина Малина

Писмо

Рано-рано отзарана
дойде Врабчо през Балкана
и донесе бърза книга:

“Дядо Коледа пристига!
Той в среднощ ще бъде тука,
той по портите ще чука,
ще изходи всички двори,
всички стан ще отвори,
всеки дом ще благославя
със любов, имот и здраве
и без много шум и врява
ред поредом ще дарява:
на момиченцата малки –
буйки, кукли и дрънкалки,
на момченцата добрички –
книжки, чанти и шейнички!”

Асен Разцветников



Рождество Христово

Ангели в небето
за Христос – Детето
чудни песни пеят
и крила си воят.
От крила им бели
Долу полетели
малки перушинки –
белите снежинки.
И земята цяла,
цяла побеляла.
Радват се децата,
тупкат им сърцата!
И запяват всички
с алени устички:
– Рождество Христово!
– Рождество Христово!

Елисавета Багряна



РОЖДЕСТВО

Музика и текст: Светлозар Димитров

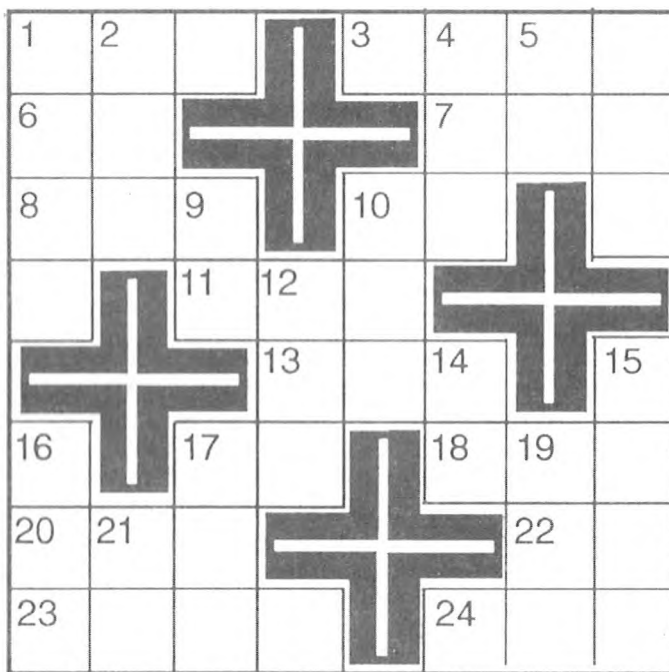


Тази вечер над земята
грей звездата на Христа
и се носи в тишината
песента на любовта.

Мир във схлупените хижи!
Радост в чистите души!
Всички горести и грижи
любовта да разруши!"

Пей на ангелите хора,
пеят птички и цветя.
Божий глас звъни в простора:
"Мир да бъде на света!"

С Божия благословия
и със любещи сърца
нека да посрещнем ние
Рождеството на Христа!



Хоризонтално:

1. Събитие, което цял свят очаква с нетърпение. 3. Преклонение пред Бога. 6. Бодливо животно. 7. Швейцарски национален герой жица. 8. "Не" на руски език. 10. Лично местоимение в 3 л. ед.ч. 11. Дълбоко място в река. 13. Един от синовете на Ной. 17. Нота. 18. Сетивен орган. 20. Отзвук. 22. Произведение на Данте, вечни мъки. 23. Град в Галилея, свързан с едно от чудесата на Иисус Христос. 24. Наименование.

Отвесно:

1. Местоимение. 2. Славянска буква. 4. Рояк птици. 5. Нота. 9. Думата "телевизия" – съкратено. 10. Число. 12. Пригласяне при църковно пеене. 14. Местоимение. 15. Френски писател. 16. Столетие. 17. Река в Русия. 19. Вторият син на Ной. 21. Междуметие.

(из "Детска вяра")



ЛЕЧЕНИЕ С МЕД ПРИ ЗАБОЛЯВАНИЯ НА ДИХАТЕЛНАТА СИСТЕМА

Още в древността Хипократ, който бил привърженик на използването на естествените защитни сили на природата при лечението, забелязал, че медът разводнява храчките, омекотява и успокоява кашлицата. В древноиндийската книга "Аюрведа" медът, заедно с млякото, препоръчват при зитосени организми, страдащи от туберкулоза. Авицена пък предписвал смес от листенцата на розата с мед. И така медът от дълбока древност досега се ползва като потенциално действие на лекарствата. Т.е. не действа на причината на заболяването, но влияе благоприятно на неговото протичане.

По отношение на болестите на горните дихателни пътища като ринит (остър и хроничен) и синусит, които обикновено са причинени от вируси и от микроорганизми, се използват антибактериалните вещества в меда чрез пряко въздействие върху лигавицата, а именно: медът с големината на грахово зърно се поставя в двете ноздри при обърната назад глава, като тази локална апликация се прави 2-3 пъти дневно. За намаляване на дразнещото действие на меда (захаросан планински мед) към него може да се прибави и 5 процента анестезин или процедурата да се предхожда от намазване с прополисов мехлем, също притежаващ изразено антибактериално действие. С прополисов мехлем (който е 10-15 процента) може да се намазва обилно носа вътре, а също и кожата на носа, синусите и челото. Използват се и капки за нос. Прополисът, стрит на прах и добре пресят, може да се комбинира с меда за локално ползване. Може да се използва и под формата на аерозолови инхалации с 5-процентна водноспиртна емулсия, която също може да се съчетае със слагане на тампони в носа, напоени с 20-процентен спиртнопрополисов екстракт, смесен с рибео масло или олио в съотношение 1:3. Инхалациите могат да се правят и в домашни условия чрез топлинно изпаряване на 30-процентен воден разтвор на мед.

Лечебното повлияване на всички методи е почти еднакво. Най-често за домашно лечение се използва местното приложение, като за предпочитане са балканският и липовият мед. Пчелният клей, получен от планински райони, е по-добър за лекуване на хронични хреми.

Към заболяванията на горните дихателни пътища попада и ларингитът. Той е възпаление на гласните връзки с простуден бактериален или механичен характер. Болният е с чувство за сухота, дразнеща кашлица и дрезгав глас. Тук най-голям ефект се постига с аерозолни инхалации чрез компресорни апарати, които дават по-едри частици аерозол, подходящи за лечението на горните дихателни пътища. В домашни условия може отново да се постигне топлинно изпаряване на 30-процентен воден разтвор на мед или гаргара с 2-процентна воднопрополисова емулсия по 4-5 процедури дневно. Локалната терапия е по-ефективна, ако се съчетава с вътрешно приемане на мед, прашец или пчелно млечище с цел общо стимулиране на организма. Често ларингитите се съчетават и с възпалителен процес и на трахеята, т. Нар. Ларинготрахеити. Когато се обхванат и бронхите се достига до трахеобронхитите – основната група заболявания на дихателната система. Те са остри или хронично възникване на лигавицата на бронхите в резултат на инфекции или на професионални вредности, провокирани от простуден фактор. Оплакванията са от кашлица, придружена от обилно отделяне на слузно-гнойна ексудация, която под формата на храчки се изхвърля навън. Болният е с чувство на тежест в гръдния кош, с безапетитие и бърза умора. Ако пациентът има пристъп на силна и мъчителна кашлица трябва да се мисли за асметичен бронхит или бронхиална астма. При тези случаи медолечението следва да се прилага много внимателно, тъй като това заболяване има и алергичен характер. Лечението се провежда само след предварително изследване чувствителността на болния към меда.

Основното лечение при бронхитите е аерозоловото, но тук е добре да се ползват ултразвуковите инхалатори, които образуват по-фини пръски, проникващи по-дълбоко към бронхите. Извън инхалациите в лечебния план обезателно трябва да се включи вътрешното приемане на мед (100-120 г.). Поради доказаните му противомикробни качества се предпочита нектарният мед.

Д-р Вяра Димчева, апотерапевт

Ябълков коктейл с мед

Продукти за четири порции:

4 зелени ябълки, сока на 2 лимона,
2 банана, 2 супени лъжици мед,
гроздов сок

Приготовление:

Обелете ябълките и бананите и ги нарежете на парчета. Изстискайте двата лимона. Сложете в купа ябълките, бананите, лимоновия сок и меда и пасирайте с миксер. Прибавете постепенно гроздовия сок, до получаване на консистенция на млечен шейк.

Налейте във високи чаши и поднесете със сламки.



Цитрусов коктейл с мед

Продукти за четири порции:

250 г портокалов сок, 120 мл
лимонов сок, 2 супени лъжици
мед, тоник

Приготовление:

Изстискайте портокалите и лимоните. Разбъркайте меда в цитрусовия сок, докато се разтвори. Разпределете го във високи чаши. Долейте чашиите до 3/4 с тоник. Прибавете лед и украсете с резени лимон.

Съобщения

Българското самоуправление във Ференцварош ще проведе своя "Открит ден" на 19 декември 2002 г. (четвъртък) от 15.00 до 17.00 часа в офиса на самоуправлението на ул."Ленхошек" 4.

Фирма "ГРУП" съобщава на своите пътници, желаещи да пътуват по маршрутите Будапеща – София – Будапеща, че автобусите тръгват от трета стоянка на новата автогара "Неплигет" (спирка на метро № 3)

От Будапеща: вторник, сряда, петък и събота в 17.00 ч.

От София: понеделник, вторник, четвъртък и петък в 16.30 ч от паркинга при Централна гара – София.

Информация и продажба на билети тел.: 269-42-46 и 06-30-416-84-34

Илия Караилиев

Български културен институт: Будапеща – VI район, бул."Андраши"14.

Важни телефонни номера на българските институции:

Републиканско самоуправление: 216-4210

Столично самоуправление: 216-4211

Дружество на българите: 216-6560

Посолство на Р България: 322-0836, 322-0824

Културен институт: 269-4246

Българо-унгарско училище: 474-0536, 474-0537

Православен храм: 215-0039

Хотел "Рила": 216-1621

Ресторант "Царевен": 216-1797

Обява

Възрастен пенсионер търси жена българка, медицински работник, за водене на домакинство, срещу заплащане по споразумение.

За справка – в Редакцията, тел. 216-42-10

Българското републиканско самоуправление и Столичното българско самоуправление ще проведат своя "Открит ден" на 27 декември 2002 г. от 14.00 до 16.00 часа в офиса на самоуправленията на ул."Лоняи" 41.



Правните консултации ще се проведат на 6 и 20 януари в офиса на Българското републиканско самоуправление (Budapest, IX. ker. Lónyay u. 41., tel.: 216-4210)

Българско предаване по унгарското радио:

Всяка сряда от 21.30 часа предаваме българска емисия по унгарското радио. За Будапеща и района предаването можете да слушате на вълните на радио "Калипсо" на 873 кълх (средни вълни). В провинцията предаването се хваща на вълните на регионалните програми на унгарското радио, за Дебрецен и района – на 91,4 мгхц, за Дьор – на 1350, на 1188 и на 1116 кълх, за Ньиредхаз и района – на 1251 кълх, за Пейч и района на 873 кълх и на 101,7 мгхц, за Сегед и района на 66,29 и 93,1 мгхц, за Солнок и района на 1350 кълх и на 88,5 мгхц.

ИЗДАНИЕ НА БЪЛГАРСКОТО РЕПУБЛИКАНСКО САМОУПРАВЛЕНИЕ И СТОЛИЧНОТО БЪЛГАРСКО САМОУПРАВЛЕНИЕ

Български вестник

ISSN 1416-3098. BOLGÁR HÍRLAP. MEGJELENIK HAVONTA A NEMZETI ÉS ETNIKAI KISEBBSÉGEKÉRT KÖZALAPÍTVÁNY, A HELYI BOLGÁR ÖNKORMÁNYZATOK TÁMOGATÁSÁVAL.

Излиза всеки последен ден от месеца без юли и август. Отговорен издател: Димитър Цуцуманов. Редакция: Татьяна Кръстева, Петър Петров, Моника Тютюнкова. Адрес на редакцията: Szerkesztőség: 1093 Budapest, Lónyay u. 41. Tel.: 216-4210. E-mail: bolgonk@bul.hu. Felelős kiadó: Czuczumanov Dimiter. Szerkesztőség: Kraszteva Tatjana, Petrov Péter, Tyutyunkov Mónika. Печатница/Nyomda: PUBLICITAS. Цена/Ára: 50,-Ft Публикуваните материали изразяват мненията на техните автори. Материали и снимки не се пазят и не се връщат! Всеки брой приключва на 15 число от месеца.

Копнеж

На Ивет

Плаха птичка в небесата –
блян и светлина,
Малка капчица в тревата –
диамантна роса.

Копнеж, изгарящ от любов –
боготворена красота,
песъчинка от реката –
трепкаща звезда.

Дивна българска девойко,
сбъднат съм на пролетта!
Ти се моята вселена!
Ти се вечността!

(Превела от унгарски:
Василка Първанова-Дьомейн)

Стихотворението е вдъхновено от едно красиво българско момиче и е творба на младия поет Адам Борци. Препечатка от сп."Сазорсен".

На 17 декември 2002 г. в сградата на Унгарския парламент министър-председателят на Република Унгария отличи с Наградата на малцинствата за 2002 г. малцинствени представители и унгарски личности и организации зад граница за тяхната дейност в областта на образованието, културата, духовния живот, науката, комуникациите и икономиката.

По предложение на Българското републиканско самоуправление и с препоръката на Агенцията за национални и етнически малцинства Наградата на малцинствата за 2002 г. в категорията за организации беше присъдена на фолклорния състав "Мартеница". Честито!

ВЪЗРОЖДЕНСКАТА ИКОНА



Надпис под иконата:
Захарий Зограф, "св. Богородица с младенца и светци", 1830 г.

През втората половина на XVIII и XIX в. или през епохата на българското национално възраждане, в естетическия критерий на образното и техническо изграждане на иконата настъпват редица изменения. И това не е случайно. Сега строенето на църкви получава нов подем. В много градове, манастири и села се изграждат обширни и високи църкви във формата на базилики. Техните стени и сводове са украсявани с фрески. Изготвяни са и големи дърворезбени иконостаси, за украсата на които били нужни много икони. Тази нарастнала потребност от тях води до увеличаване броя на иконописците. Създават се огромно количество икони, така наречените "домашни икони", необходими за всеки християнски дом. Те са малки по размери или пък съгъваеми от две или три части, наречени "диптих" или "триптих".

В основата на българската възрожденска живопис ще стои изкуството на предишната епоха, но вече ще се почувстват и промени, породени от новите обществено-икономически процеси, от новото отношение на българина към света, преосмислено от позициите на човек, доволен от своя земен живот, стремящ се към създаване на материални блага и по-малко мислещ за отвъдния свят. Възрожденският българин ще застава пред иконата не само да се моли за своето душевно спасение, но и да му върви

в занаята или търговията, да няма мор по добитъка, да е плодородна годината и пр. И затова образите върху иконите ще се изменят, лицата няма да са вече толкова аскетични, лишени от плът и изсушени, а ще станат по-малко строги и отвлечени, по-близки до живота, до действителността, до народното мислене. Естествено, че няма да станат реалистични, те пак ще останат образи дошли от един далечен и отвлечен свят, но от тях ще лъха вече една жизнерадост, ново светоусещане, оптимизъм и вяра в собствените сили на човека. Иконописца ще стане по-ярка, по-графична, по-контрастна, обогатена с нови сюжети и теми, образите ще са по-пластични, по-обемни. В нея ще навлезнат много български светци, надписите ще бъдат на български. Изявените майстори-иконописци вече няма да са анонимни, а ще подписват творбите си, в изграждането на образите ще внесат своето ново разбиране за красота, за нравственост, за оценка на света. Стотици самоуки иконописци ще създадат интересни икони-примитиви, в които ще вложат неподправеното си разбиране и тълкуване на религиозните сюжети. Ще бъдат внесени даже някои фолклорни елементи или сцени взети направо от живота. Така в българската възрожденска живопис, ще се отрази новото национално съзнание на българина. В обществено-национален план тя далеч ще надхвърли задачите на едно чисто изкуство – ще стане изразител на моралната съпротива на българина срещу поробителя-друговец, пазител не само на неговата християнска вяра, но и на неговия, език, писменост, културни традиции и национална принадлежност. В този смисъл българската възрожденска живопис има историческа заслуга.

По време на Възраждането в българските земи се създават главно три иконописни школи – Тревненска, Самоковска и Банска. Най-стара от тях е Тревненската, оформила се в края на XVIII в. От Трявна произлизат цели родове-иконописци – основателят Виган, синът му Димитър, внукът Цоню, правнуците Папа Витан и Симеон, които се занимавали и с резбарство. Друг род иконописци са Захариевици – основателят Захарий, неговите синове Цаню и Кръстю, синовете на Цаню – Кънчо и Захарий и синовете на Кръстю – Димитър и Петър. Тревненци въвеждат в иконописа пейзажа, рисуват с леки тонове, обръщат внимание на декоративните подробности. На практика техни икони се срещат в цялото българско землище, но най-вече в Тревненско, Търновско, Плевенско, Русенско, манастирите Келифаревски, Троянски, Мъглижки и др.

Самоковската иконописна школа е основана от Христо Димитров в края на XVIII в. Към нея принадлежат неговите синове Димитър и Захарий (Зограф), още Йоан и Никола Образописови, Станислав Доспевски, Коста Вальов и др. Техни творби намираме в манастирите Рилски, Бачковски, Троянски, Пловдив, Копривщица, Атон и др. Характерното за самоковските майстори е изисканата и съобразмерена композиция, класическо красивите образи, изискания колорит.

Почти по същото време се оформя и Банската школа с нейния основател Тома Вишанов, синът му Димитър Молеров и внукът му Симеон Молеров. Техните творби, намиращи се в Атон, Рилския манастир, Банско, Разлог и др. са силно повлияни от западноевропейското изкуство.

Освен тях работят още много иконописци от Котел, Троян, Габрово, Търново, Жеравна и др. които дават своя съществен влог в българското възрожденско изкуство.

Петър Петров