

# NIKO NIJE VEĆI OD HLEBA

**Intervju sa doc. prof.dr Emilijom Velikovom  
vodila je gospođa Veneta Coneva-Velikova**



doc. dr Emilija Velikova je Erasmus + i CEEPUS koordinator, istraživač, predavač u oblastima obrazovanja: Matematičko obrazovanje, Matematika; direktor je GeoGebra instituta u Ruseu, bivši prodekan fakulteta ; koordinator dva master studija: Obrazovanje i informacione tehnologije, mentor doktora nauka; autor/koautor/urednik 17 knjiga i 141 naučnog rada; član uređivačkog odbora tri obrazovna časopisa; plenarni predavač na mnogim međunarodnim konferencijama i kongresima o obrazovanju; gostujući predavač na mnogim univerzitetima u Evropi; Potpredsednik DANET-a, član odbora Međunarodne grupe za matematičku kreativnost i darovitost.

## **Kakva je veza Bugara sa hlebom?**

Bugarska leži na velikoj raskrsnici između istoka i zapada. Stoga su Bugari veoma gostoljubivi. Veruje se da hleba i vode treba da ima za svakoga ko zakuca na vrata, čak i ako u tom trenutku nema hleba i vode za domaćine. Mi kažemo: „Niko nije veći od hleba“. Zato svaki službeni ili porodični praznik počinje služenjem hleba, koji gost ili najstariji u domu lomi i daje svima.

## **Postoje li različite vrste hleba povezane sa tradicijama i ritualima u Bugarskoj?**

U Bugarskoj imamo mnogo praznika, kao i raznih prilika za okupljanje rodbine i prijatelja - porođaj, krštenje deteta, veridba, venčanja, rođendani i imendani , Sirmi Zagovezni , Uskrs, Badnje večer, Božić i drugi praznici. Oni su uvek povezani sa hlebom, koji predstavlja tradiciju i običaje kao deo života ljudi.

Gospođa V. Koleva-Avramova, na primer, već dugo pravi lepe hlebove za različite bugarske događaje. Nakon odlaska u penziju, imala je slobodno vreme i počela je da se bavi ovom umetnošću - da pravi lepe hlebove povezane sa određenim praznicima kako bi ljudima donela radost.

## **Kako održavate tradiciju hleba za praznike?**

Uvek se trudimo da sačuvamo tradiciju i prenesemo je budućim generacijama. Dobra praksa je da Opština Slivo Pole sa predsednikom opštine Valentinom Atanasovim koji podržava ovakve inicijative. Godišnje takmičenje u hlebu pod motom „Daj znak prijateljstva među narodima u opštini Slivo Pole i duž reke Dunav“ organizuje gospođa Veska Uzunova, predsednica Saveza penzionera za sve etničke grupe opštine – Bugare, Rome, Tatare, Pomake i Ruse. Manifestacija ima za cilj da pokaže ljudima da hleb spaja ljude, a takođe i različite običaje, kulture, tradicije mnogih etničkih grupa u zemlji i drugim zemljama Evrope. Doprinosi negovanju mirne i solidarne zajednice.

Svake godine P.Stojanova iz Doma kulture sela Babovo organizuje Festival „Kuvana rakija i čorba od kiselog kupusa iz davnina“. Svaka organizacija može učestvovati sa trpezom koja predstavlja hleb i hranu jedne proslave – Nove godine, Nikoljdan i dr.

K. Marinova , predsednica Kluba Kalina, i H. Marinova , predsednica Unije penzionera – region Ruse, organizuju Dan hrišćanske porodice uz kviz „Niko nije veći od hleba“.

### **Koji je najpoznatiji hleb u Bugarskoj?**

Ovo je specifičan hleb koji Bugari veoma vole. Ovo je „ **Banica** “. Svaki domaćin ili kuvar ima skriveni recept. Ali najpoznatija je „ Banica sa amajlijama“ za Novu godinu.

Banica je tradicionalni bugarski hleb na trpezi Bugara koji svi u zemlji znaju i vole. To je obrok pripremljen od kora za pecivo, jaja, jogurta i belog bugarskog sira (sirena) koji se peče u rerni.

**Banica** je obavezna na svečanoj trpezi za novogodišnju večeru. Tog dana Bugari su u njega stavljali *amajlije ili srećke* (male papire sa ispisanim željama za sreću, zdravlje i uspeh tokom cele Nove godine). Stavljali su *novčiće*, a ponekad i komad *drena* sa pupoljkom koji simbolizuje bogatstvo. Stavljaju ono što predstavlja njihovo bogatstvo u pecivo. Tada svi u kući uzimaju po parče Banice i amajlija u njoj određuje narednu godinu. Trebalo bi da ima dovoljno komada obroka za sve u kući + 1 dodatni komad.