

НИКОЙ НЕ Е ПО-ГОЛЯМ ОТ ХЛЯБА

интервюто с доц. д-р Емилия Великова
е проведено от г-жа Венета Цонева-Великова



Доц. д-р Емилия Великова е Еразъм+ и СЕЕРУС координатор, изследовател, преподавател в областите Обучението по математика, Математика; ръководител на ГеоГебра Институт - Русе, бивш заместник-декан на Факултет Природни науки и образование; координатор на 2 магистърски курса по образование и информационни технологии; ръководител на докторанти; автор/съавтор/редактор на 17 книги и 141 доклада; член на редколегията на 3 педагогически списания; пленарен лектор на много международни конференции и конгреси по образование; гостуващ преподавател в много университети в Европа.

Каква е връзката на българите с хляба?

България лежи на големия кръстопът между изтока и запада. Ето защо, българите са много гостоприемни. Прието е да се смята, че хляб и вода трябва да има за всеки, който почука на вратата, дори в този момент да няма хляб и вода за домакините. Ние казваме “Никой не е по-голям от хляба“.

Това е и причината всеки официален или семеен празник да започва с поднасяне на хляб, който гостът или най-възрастният в дома разчупва и дава по парче хляб на всеки.

Има ли и различни видове хляб, свързан с традиции и обреди в България?

В България имаме много празници, както и различни поводи на събиране на близки и приятели – раждане на дете, даване име на дете, годеж, сватби, рождени и именни дни, Сирни заговезни, Великден, Бъдни вечер, Коледа и др. Те винаги са свързани с хляб, който представя традициите и обичаите като част от живота на хората.

Г-жа Василка Колева-Аврамова, например, отдавна създава красиви хлябове за различни български традиции. След пенсионирането си, тя има свободно време и започва да се занимава с това изкуство – да създава красиви хлябове, свързани с конкретни празници, за да доставя радост на хората.

Как поддържате традициите, свързани с хляба за празниците?

Винаги се стремим да съхраним традициите и да ги предадем на следващите поколения. Добър пример за това е Община Сливо поле с кмет г-н Валентин Атанасов, която подкрепя такива инициативни. Всяка година Съюзът на пенсионерите организира изложба и състезание за хлебни изделия. Председателката г-жа Веска Узунова определя мотото на изложбата, например: Да запазим етническия мир; Дай знак за приятелство на етносите по река Дунав. Представят се храни от различните етнически групи в Общината – татари, помаци българи, турци, роми, руснаци.

Всяка година Пепа Стоянова, ръководител на народното читалище в с. Бабово, организира фестивал *Греяна ракия и зелева чорба и от старовремската софра*. Всяка организация може да участва с маса, която представя хляба и храната за конкретен празник – Нова година, Никулден.

Г-жа Красимира Маринова, председател на Клуб Калина и г-жа Христина Маринова председател на Съюза на пенсионерите – Русе регион, организираха Ден на християнското семейство с викторина “Никой не е по-голям от хляба”.

Кой е най-известният хляб в България?

Това е един специфичен хляб, който българите много обичаме. Това е „баница“. Всеки домакин или готвач си има скрита рецепта. Но най-известна е „Баницата с късмети“, която се приготвя за Нова година.

Баница е традиционен български хляб на траpezата на българите, който е познат и обичан от всички в страната. Това е ястие, приготвено от яйца, кисело мляко и бяло българско сирене, което се запича във фурна.

В новогодишната вечеря **баницата** е задължителна на празничната трапеза. На този ден българите го правят с талисмани или късмети (малки листчета с пожелания за щастие, здраве и успех през Новата година). Слагат се монети и понякога клончета дрян с пъпки, които символизират богатство. Всички къщи вземат по парче от баницата и късметът в нея определя предстоящата година. Трябва да има достатъчно парчета от ястието за всички в къщата + 1 допълнително парче.