

THE BULGARIAN HOLIDAYS

JANUARY

YORDANOV DEN (ST. JORDAN'S DAY), EPIPHANY

JANUARY 6TH

IVANOV DEN (ST. JOHN'S DAY) JANUARY 7TH

ATANASSOV DEN

BABIN DEN (MIDWIFE'S DAY)

FEBRUARY

TRIFON ZAREZAN (VINE NOTCHING),

FEBRUARY 14TH

SIRNI ZAGOVEZNI (SHROVETIDE)

MARCH

BABA MARTA (THE MONTH OF MARCH),

MARCH 1TH

THE DAY OF THE 40 MARTYRS FROM SEVASTIA ,

MARCH 9TH

BLAGOVESHTENIE, BLAGOWETS (ANNUNCIATION,

THE LADY-DAY), MARCH 25TH

APRIL

LAZAROV DEN (ST. LAZAR'S DAY, SATURDAY

BEFORE PALM SUNDAY)

EASTER

MAY

GERGYOV DEN (ST. GEORGE'S DAY), MAY 6TH

JUNE

ENYOVDEN (MIDSUMMER DAY), JUNE 24TH

PETROVDEN (ST. PETER'S DAY), JUNE 29TH

JULY

GORESHTNITSI, ILINDEN (ST. ELIJA'S DAY),

JULY 15TH, 16TH, 17TH

AUGUST

GOD'S TRANSFIGURATION DAY, AUGUST 6TH

GOLYAMA BOGORODITSA (VIRGIN MARY'S DAY),

AUGUST 15TH

SEPTEMBER

KRASTOV DEN (BAPTIZING DAY), SEPT. 14TH

OCTOBER

PETKOV DEN, OCT 14TH

DIMITROVDEN - (ST. DIMIRTI'S DAY), OCT. 26TH

NOVEMBER

ARHANGELOVDEN (ARCHANGEL'S DAY),

NOV. 8TH

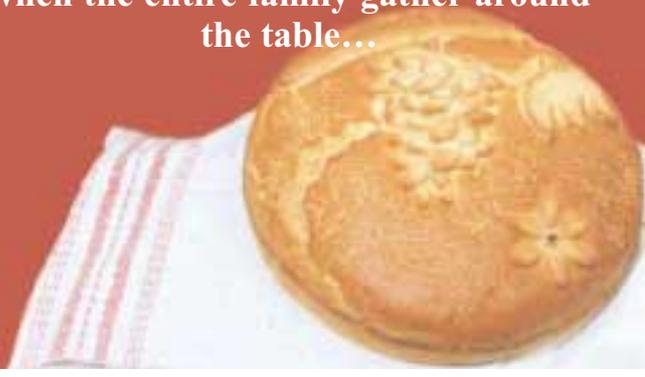
ANDREEVDEN (ST. ANDREW'S DAY), NOV. 30TH

DECEMBER

NIKULDEN (ST. NICHOLA'S DAY), DEC. 12TH

CHRISTMAS EVE, DEC. 24TH-25TH

After the numerous name-days in January (Vasilyovden, Yordanovden, Antonovden) and the Shrovetide that feature meat dishes, The Holy Fast comes and the Bulgarians "go for the green" - soups and dishes of nettles, sorrel and dock. And it goes like this - in late spring, in summer, autumn and winter, our tradition is a range of longer or shorter fastings, that take turns with the holidays throughout the year. They mark the basic principles of the traditional Bulgarian cuisine - because they actually "prescribe" what dishes to be cooked on every and each holiday. It is known that on Gergyovden (St. George's Day) a lamb should be roasted, while on June 29th - Petrovden (St. Peter's Day), [right after the St. Peter's Fasting, the duration of which depends on the date Easter has been celebrated], the fasting ends with a chicken hatched this same year and cooked in various ways in the different regions of the country. On St. Prokopi's day (July 8th), which is also the Day of the Apiarists, a ram must be sacrificed. In addition, honeycombs from the hives should be put on the table. Veal is to be cooked on Ilinden (St. Elija's Day), and then comes Dimitrovden (St. Dimitri's Day) with its rooster dish, and Nikulden (St. Nicholas' Day) with its fish pie. To reach Christmas Eve, when the entire family gather around the table...



JANUAR

Yordanovden (St. Jordan's Day), Epiphany

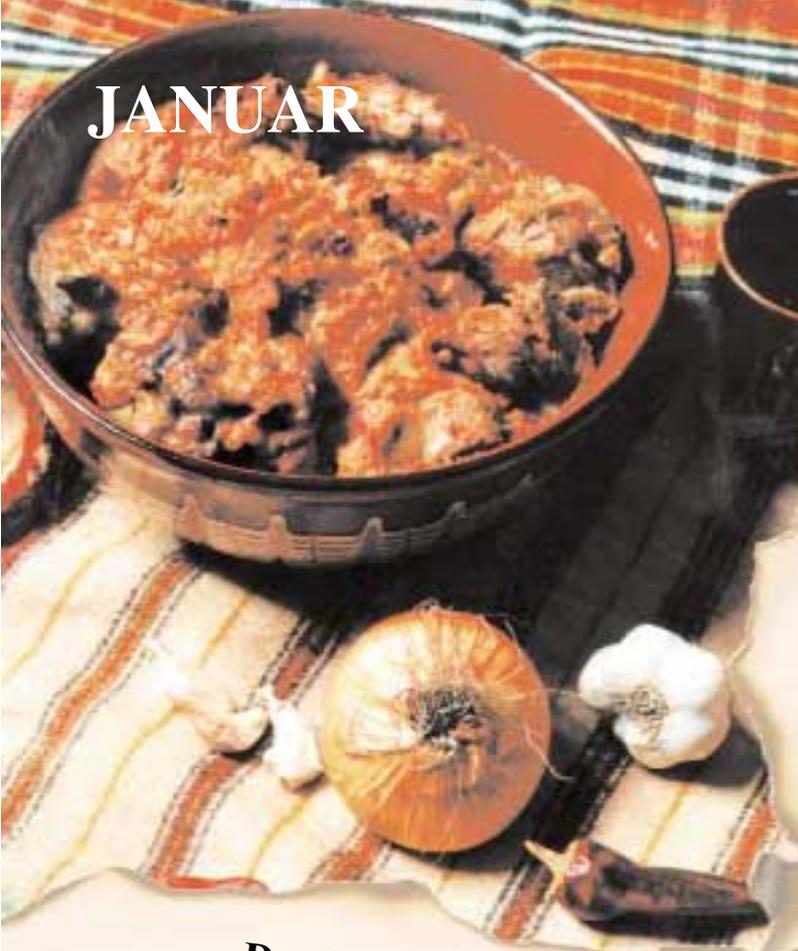
Celebrated on January 6th by all wearing the name of Yordan (Jordan). According to the orthodox faith, John the Baptist baptized Jesus in the water of the Jordan River. It is also known as Epiphany, because during the baptizing of Jesus, the sky opened and God appeared. There is a belief, that all who see the opening of the sky may make a wish, and the wish will come true. On the very day of the holiday, the water should be sanctified. After the ceremonial service in the church, the priest throws the cross in the river waters. All single men jump in the river, and the one who finds it and take it out of the water, has the honor to walk with the cross through the village, and everyone would make gifts to him. The menu of this holiday consists of: Wheat, fresh round loaf, kolacheta (small wheat cakes), cabbage leaves stuffed with rice or broken wheat. Namely the previous day is the Third Smoked Evening. The ritual bread is made of mixed flour – wheat and maze or wheat and millet. Smashed beans, stuffed cabbage leaves or boiled cabbage, walnuts and wine must be present on the table. All dishes are meatless.

Der Namenstag von Jordan, Gotteserscheinungen

Am 06. Januar wird der Name Jordan gefeiert. Nach der orthodoxen Religion steht Johann der Täufer Pate bei der Jesus' Taufe in den Gewässern des Flusses Jordan. Wird noch Gotteserscheinungen genannt, da sich während der Taufe der Himmel öffnet und der Gott in Seiner Dreieinheit erscheint. Laut einer Überlieferung wird sich jeder Wunsch erfüllen, wenn einem es gelingt, in diesem Augenblick das Eröffnen des Himmels zu erblicken. Am Feiertag selbst wird das Wasser geweiht. Nach dem festlichen Dienst in der Kirche wirft der Priester ein Kreuz in einen Fluss. Die Junggesellen springen ins Wasser für das Kreuz. Wer es als erster findet, läuft durch das Dorf mit ihm herum und wird von allen Leuten beschenkt. Das festliche Menu an diesem Tag besteht aus : Weizen, frisch gebackenem Rundbrot , Kringeln, gefüllten Kohlrouladen mit Reis oder Grutze , gefüllten Paprika mit Reis oder Grutze. Den Abend vor diesem Feiertag nennt man den Dritten Weihrauchabend. Das Ritualbrot ist gemischt : Weizen- Mais oder Weizen-Hirsebrot. Am Tisch liegen Bohnentopf, gefüllte Kohlruladen mit Reis oder gekochter Kohl, Nüsse und Wein. Die Speisen sind ohne Fleisch laut den Fastenzeiten.



JANUAR



Der Namenstag von Ivan

Dieser Namenstag wird am 07. Januar zur Verrückung von dem Wahrsager Johannes dem Tauffer, Bußprediger, gefeiert. Der Heilige Johannes der Tauffer hat die Buße gepredigt. Er wird Vorläufer Jesu genannt, weil er auf dem Wege vor Jesus lief, genauso wie beim Besuch einer angesehenen Person immer ein Ritter seinen Besuch im voraus verkündigte. Johannes der Tauffer hat alle, die für seine Predigt kamen, durch die Bußtaufe getauft, und der Erlöser nimmt - wie alle anderen - die Bußtaufe an. Ein Pflichtritual an diesem Tag ist das Baden. Die Namensträger, die Jungverheirateten und viele Leute baden während des Feiertages. Musik, Lieder, Tänze und reichliche Festische gestalten die Feier. Die Gerichte bestehen aus Weizen, Bohnen, Dorrobst, Blaterteigkuchen mit Butter und Schafkase, Würstchen, Schweinebraten und Schweine-rippen mit Kraut.

Schweinebraten

Produkte : 1 Kg Fleisch, 15 g Salz, 100 g Schweinefett, 1 EL roter Pfeffer. Zubereitung : Das Fleisch salzen und mit dem Pfeffer bestreuen. Das Fett darüber schmieren. Das Fleisch in eine einfache oder Tonschüssel legen. Während des Bratens ab und zu mit dem abgesonderten Fett ölen. Erst eine Seite braten, dann die andere. Warm servieren.

Schweinerippen mit Kohl

Produkte: 500 Gr Schweinerippen, 2 Stck. Sauerkohl, 250 Gr Fett, 200 Gr Kohlsuppe, 2 EL roter Pfeffer
Zubereitung: Das Fleisch salzen und mit dem Pfeffer bestreuen. Den Kohl feinhacken, von der Sauce ausquetschen und im Topf mal Fleisch mal Kohl u.s.w. aufeinanderlegen. Mit rotem Pfeffer oben bestreuen. Das olige Fett, die Kohlsuppe und etwas warmes Wasser eingeben. Mit dichtem Deckel bedecken und auf heissem Herd kochen.

Ivanovden (St. John's Day)

Ivanovden is to be celebrated on January 7th, in memory of The Prophet, The Prosecutor and St. John the Baptist. St. John the Baptist preached the penance. He is also called the Prosecutor, because he walked in front of Jesus, just like the express messenger walked before the noble man to announce his arrival. So John the Prosecutor announced the arrival of the Son of God. John the Baptist baptized with penance all who came to listen to his preaches, and the Savior accepted his penance baptizing like everyone else. Taking a bath in this day is an obligatory ritual. Just married, all who have the name day and guests should have a bath. Music, dances and rich food on the table are obligatory for the holiday. The menu on this holiday includes: Wheat, beans, dried fruits, pastry with cheese and butter, dry salami, roasted pork meat, pork ribs with cabbage.

Roasted pork meat

Products: 1 kg of pork meat, 15 g salt, 100 fat, 1 spoon full of red pepper
Method of cooking: Washed meat should be salted and dusted with red pepper. Oil with fat and put in a large baking tin, or pottery. During roasting, pour with the fat dropping from the meat. When ready from one side, turn over the meat to roast the other. Consume while warm.

Pork ribs with cabbage

Products: 0,5 kg of pork ribs, 2 big sour cabbages, 250 g fat, 200 sour cabbage brine, 2 spoons full of red pepper. Method of cooking: Meat should be salted and dusted with red pepper. Cut the cabbage to small pieces, press to remove the juice and arrange in a pot as follows: a layer of cabbage, a layer of meat, etc. Dust with red pepper on top. Pour the pot with the melted fat, the brine and some warm water. Cover tightly and boil at high temperature.



JANUAR

Babin den (Midwife's Day)

This holiday is dedicated to the grandmothers and the obstetricians that delivered the children. The mothers pay visit to the grandmother and bring her freshly baked flat loaf, chicken, pastry, wine vessel. The table is rich.

Atanassov den

Round loaf with honey

Necessary products: 1 kg of flour, 10 g of yeast, 150 g fresh milk, 5 g salt, 20 g of butter and 200 g of honey. **Method of cooking:** Place the flour in a bowl and make a hole in the flour. Put the yeast, the milk and some water in it. Knead the dough and form a round flat loaf, then place it in a baking tin. Leave until well risen and bake. Smear on top with honey while warm.

Oma's Tag

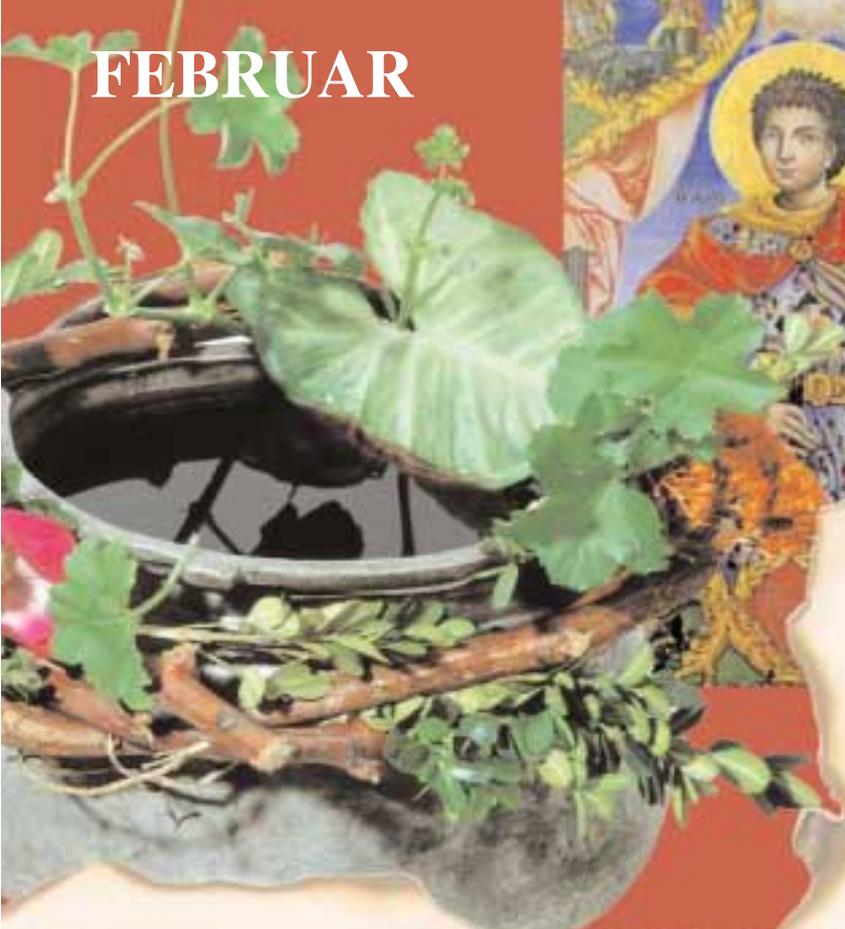
Den Hebamen und den Mutterchen gewidmet, die bei der Geburt der Kinder helfen. Die Mutter kommt zu Besuch bei der Großmutter und beschert sie mit warmen Rundbrott, Blatterteigkuchen mit Schafkase, holzerner Weinflasche. Der Tisch ist uppig.

Der Namenstag von Atanas

Rundbrott mit Honig

Produkte: 1 Kg Mehl, 10 Gr Hefe, 150 Gr Milch, 5 Gr Salz, 20 Gr Butter, 200 Gr Honig. **Zubereitung:** Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Quelle machen, dort die lauwarne Milch, das Wasser und die zerstückelte Hefe geben. Den Teig kneten, das Brot formen und in einem mit Butter eingefetteten Kuchenblech legen. Aufgehen lassen, erst dann backen. Das warme Rundbrott mit dem Honig schmieren.





Trifon Zaresan / Der Tag des Weibauers/

Das ist eigentlich das erste Frühlingsfest, an diesem Tag werden die Weinlauben beschnitten und dessen König gewählt. Die Frauen bereiten früh am Morgen das Brot zu, backen es und reichen den Männern bunte Beutel mit gebackenem Huhn und holzernen Weinflaschen. Den Beutel auf dem Rücken gehen die Männer in den Weinbergen. Dort bleibt jeder auf seinem Weinberg, bekreuzt sich und verschneidet mit den Rebenscheren drei Stäbchen der Weinlauben, bestreut mit Wein die beschnittenen Stellen und setzt sich auf dem gemeinsamen Tisch. Man glaubt, daß auf diese Weise die Krankheiten weggejagt werden und Fruchtbarkeit gesichert wird.

Gekochter Huhn

Produkte: 1 Huhn, ein Bund Suppenkrauter aus Wurzeln, 3-4 Stck Kartoffeln, 1 Stck Poree, 30 Gr Butter, 1 EL Mehl, 1 Ei, 1 Tasse Milch, Salz. **Zubereitung:** Den gespulten Huhn in 3 L kaltem Wasser kochen lassen, wobei 2 Stunden das Herd auf niedrige Temperatur eingestellt lassen. Die Knochen wegnehmen und in die Suppe die sauber gemachte Wurzel, die Kartoffeln und das Poree eingegeben. Mit der Milch, Mehl und Butter die Sauce "Beschamel" zubereiten, die langsam in die Suppe eingegeben wird. Dann das Fleisch drin geben. 5-6 Min kochen lassen. Mit dem geschlagenen Ei mischen. Mit Salz und Zitronensaft auf Geschmack wurzen.

Keschkek /eine Art gekochter Weizen/

Produkte: 1 Kg Grunzenweizen, 400 - 450 G Zucker, ca. 500 Ol. Den Weizen sauber spulen und bei niedriger Temperatur kochen lassen. Etwas abwarten und dann das Ol eingegeben, wobei den Weizen mit Rollholz umrühren, damit das Ol gut eingehen kann. Nachdem das Gericht kalt geworden ist, den Zucker draufgeben.

Trifon Zarezan (vine notching)

Actually, this is the first spring holiday. On this day the vines are being "notched" and the vine King is elected. Early in the morning the women would bake the bread and prepare the colorful bags – with a grilled chicken and a wooden wine vessel. Taking the bags, the men would then leave to the vine fields. Each will stop at his own vineyard, will say a prayer, then will cut sticks from three vines with the cutting scissors. All the cut places of the vine then should be pored with wine. Then the men would join the common table. It is believed that on this way all the illnesses would be driven away and a rich yield will come.

Boiled hen

Products: 1 whole hen, a bunch of roots for soup, 3-4 potatoes, 1 leek, 30 g of butter, 1 spoon full of flour, 1 egg, 1 tea glass of milk, salt. **Method of cooking:** Wash the hen and boil it in 3 l of cold water for about 2 hours. Take out of pot and remove the bones, and place the roots, the leek and the potatoes in the bouillon. Make a souse from the flour, the butter and the milk, and slowly add it to the soup. Add the meat and boil for another 5-6 minutes and remove from fire. Add the beaten egg, salt and lemon juice on taste.

Keshkek (Boiled wheat)

Necessary products: 1 kg of clean wheat, 400-450 g of sugar, 500 ml of cooking oil. **Method of cooking:** Clean and wash the wheat and put to boil slowly. Wait for some time, then add the oil and stir well with a wooden stick. Leave to cool and add the sugar.



FEBRUAR

Sirni Zagovezni (Shrovetide)

A week after the Second Sunday before Lent comes the First Sunday before Lent. Banitsa (typical Bulgarian Pastry with cheese), boiled eggs nuts, fish and white khalva should be prepared the night before Shrovetide. This is the day of forgiving. The younger people ask forgiveness from the elder people, children – from their parents, etc. One of the specific habits is the lightening of a fire. Fire should be set before dinner, rarely after that time.

Banitsa (pastry with lard and curds)

Necessary products: 1 pack of pastry leaves, 500 g of yogurt, 4 eggs, 250 g of lard, 400 g of salty curds, and a teaspoon full of baking soda. **Method of cooking:** Mix and stir well the yogurt, the soda, the eggs, the curds and the melted lard. Spread over the leaves and place one above the other. Pour with the rest of the lard and bake in a hot oven.

Sirni Zagovesni /der Tag vor Beginn der Fastenzeit/

Eine Woche nach der so genannten Fette Woche sind die Sirni Zagovesni.

Am Abend, am Sonntag, wird Blatterteigkuchen mit Schafkase zubereitet, gekochte Eier und Halwa /turkischer Honig/ mit Nüssen und Fisch zubereitet. An diesem Tag der Vergebung bitten die Jungen die Alteren für Verzeihung, die Kinder die Eltern, die Junggeheirateten die Zeugen u.s.w. Ein typischer Brauch ist Feuer zu zünden. Das wird meistens vor dem Abendessen und seltener nach dem Abendessen gemacht.

Baniza: Blatterteigkuchen mit Quark und Fett

Produkte: 1 Paket Lagen halbfabrikat, 1 Joghurt, 4 Eier, 250 Gr Fett, 400 Gr salzhaltiger Quark, 1 KL Natron

Zubereitung: Der Joghurt mit dem Natron, Eiern, Quark und oligem Fett mixen. Die Füllung auf den Blätter verteilen, die Lagen aufeinanderlegen.

Die "Baniza" mit Fett ölen und in heissem Backofen backen.



MARZ

Baba Marta (the month of March)

This is the beginning of the spring. Early in the morning on the first of March, red clothes and textile should be left in front of the house. Martenitsi (twisted red and white threads) should be worn by people, home animals and pets, to be healthy - till March 9th or till March 25th. These are the two days said to be the dates on which one can see the first stark coming from the south, the first swallow, or the first tree blooming.

Beans

Necessary products: 1 kg of beans, 6 medium sized onions, 1,5 glass of cooking oil, spices, tomatoes, parsley, seasonings, and some little red peppers. **Method of cooking:** Put the beans in water for 2 hours. Boil on the next day and strain it. In a baking tin, put a layer of beans, a layer of sliced onions, etc. The top layer should be of onions. Fry 4 onions chopped into small pieces in hot oil, add salt and red pepper. Then add tomatoes, parsley and spices. Pour all of it over the beans, add some small red peppers and bake in an oven.

The Day of the 40 martyrs from Sevastia

March 9th. It is believed that on this holiday the sun faces the summer. By tradition, on this day every housewife should plant some flowers or vegetables, which, it is believed, will grow for sure. Children and women would go out on a meadow to roll in the grass for 40 times, to be healthy. On their way back they would gather 40 sticks for the fireplace, and would carry them on their back so the waist would never hurt.

Oma Marta

Anfangs des Fruhlings, am ersten Marz, werden im Hof vor dem Haus rote Stoffstucke und Kleider gehangt, und Martenizsi /weisse und rote zusammengedrehte Faden /werden von Leute und Tiere fur Gesundheit bis zum 9. oder 25. Marz getragen. Bis wann hangt davon ab, wann man den ersten Schnorch, die ersre Schwalbe oder Obstbaumblute sieht.

Bohnensuppe

Produkte: 1 Kg Bohnen, 6 Zwiebeln, 1,5 Tasse Ol, Gewurze, Tomaten oder Tomatenpaste, 4 Stck Zwiebel, Petersilie, Krauseminze, kleine getrocknete Paprikaschoten. **Zubereitung:** Die Bohnen eine Nacht im Wasser lassen. Am nachsten Tag zubereiten. In die Pfanne eine Schicht rundformig geschnittene Zwiebel, eine Schicht Bohnen legen. Die oberste Schicht muss Zwiebel sein. In heisem Ol 4 Zwiebeln, fein geschnitten, braten, mit Salz und rotem Pfeffer bestreuen. Einige Loffel Tomatenpaste mit Wasser oder Tomaten, Petersilie und Ktausminze eingeben. Die so gemachte Mischung in die Bohnensuppe eingiessen und mit kleinen Paprika zusammen in den Offen backen.

Die 40 Martyrer

Man glaubt, dass sich an diesem Tag die Sonne zum Sommer wendet. Laut einer Tradition muss jede Hausfrau Blumen oder Gemuse sahen, da dann sie wachsen wurden. An diesem Tag gingen die Frauen zur Weide und walzten sich fur Gesundheit. Auf dem Weg nach Hause sammelten siie 40 Reisinge und trugen sie auf dem Rucken gegen Kreuzschmerzen.



MARZ

Blagoveshtenie, Blagovets (Annunciation, The Lady-Day)

March 25th. The orthodox Christian Church celebrates this holiday in honor of the good news, which Archangel Gabriel announced to Virgin Mary, the wife of Joseph the carpenter. The news was that she will get pregnant by the will of the God, and will give birth to the Savior of the world. The Bulgarians call this holiday Blagoveshtenie, Blagovets, or "Half Christmas". There is a belief, that if the weather is fine on this day, the whole year will be very rich. Everyone tries to eat a bite of everything, because "what you eat this day, will be what you will eat the whole year through". Or whatever one does on this day, he will do the same with pleasure through the rest of the year. Name day for all these who carry the names of: Blaga, Blago, Blagoy, Blagoyka, Blagovest, Blagovesta, Blagomir, Blagodatka, Blagorodka...

Blagovetz - Der Tag der Heiligen Nachricht

25. März. Die orthodox-christliche Kirche feiert an diesem Tag die Heilige Nachricht, die vom Arhangel Michail zur Jungfrau Maria gekommen ist - über Maria Empfängnis mit Gotteshilfe und die Geburt des Erlösers der Welt. Die Bulgaren nennen das Fest noch "Blagovetz" oder "Halbostern". Man glaubt, daß das Jahr fruchtbar sein wird, wenn das Wetter an diesem Tag schon ist. Man will von allen Gerichten probieren, weil "was man heute kostet, das ganze Jahr über für ihn süß bleibt". D. h. alles, was man an diesem Tag macht, das ganze Jahr über gern getan wird. Namen: Blaga, Blago, Blagoi, Blagoika, Blagovest, Blagomir, Blagodatka, Blagorodka.



APRIL



Lazarovden (St. Lazar's Day, Saturday before Palm Sunday)

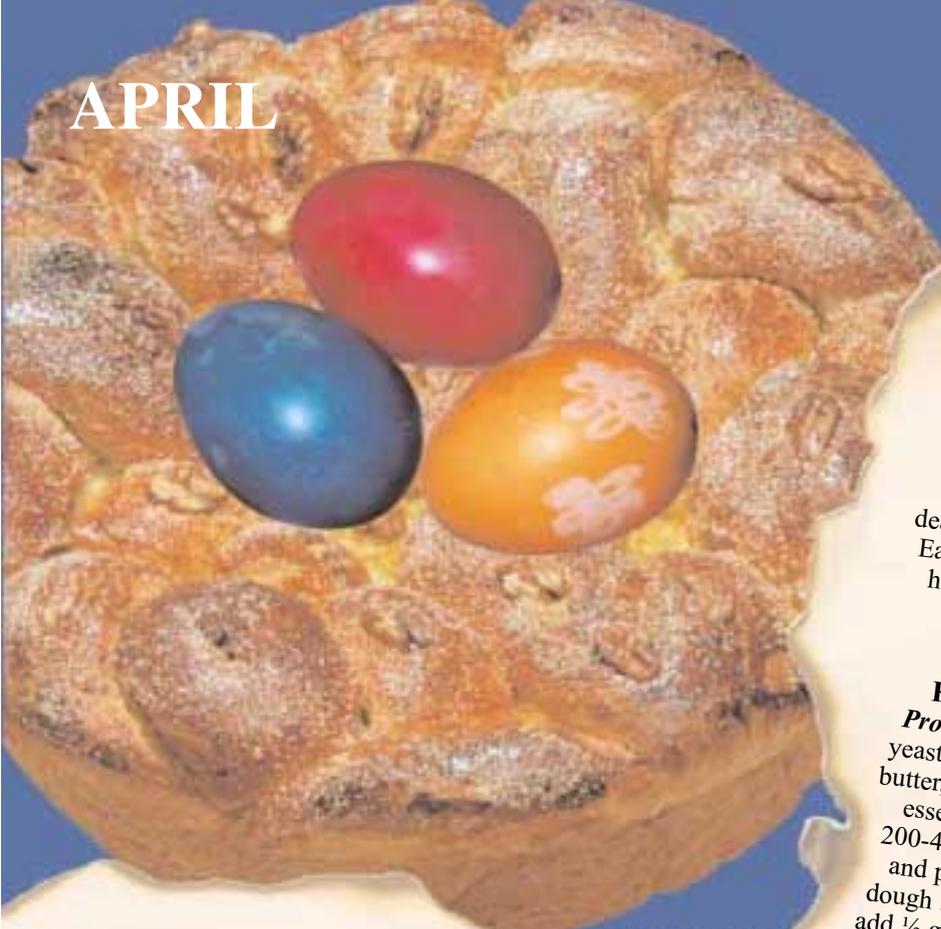
This is the first stage of the big spring holiday called Vrabnitsa or Tsvetnitsa (Palm Sunday). It is the people's belief that this is the holiday of the fields, meadows and forests. Groups of young girls, wearing the traditional national costumes, carry hand baskets to collect eggs as gifts. They sing The Lazar day songs. Easter is coming...

Der Namenstag von Lazar

Der Namenstag von Lazar stellt die erste Etappe von dem grossen Frühlingsfest "Vrabnitsa", "Zvetniza"/Blumenstag/ dar. Der volkstümliche Glaube bestätigt, dass dann zu Ehren der Acker, Weiden und Walder gefeiert wird. Gruppen von Jugendlichen, in festlichen Volkstrachten bunt gekleidet, nehmen Korbe mit, wo geschenkte Eier gesammelt werden. Es werden typische Lieder gesungen, es kommt Ostern.



APRIL



Easter

Easter eggs and cakes

Easter is the greatest Christian holiday, rich in Christian and Pre-Christian elements. Easter holidays are in three consecutive days – Sunday, Monday and Tuesday. Before and after these three days, many specific habits, rites and rituals take place. The most interesting and the most popular one is the painting of the boiled Easter egg in red color - the symbol of the Jesus' blood and his sacrifice. Usually, on the Great Thursday before Easter, all eggs collected during the St. Lazar's Day would be painted in red. The entire family would go to the church ceremony. They will bring back home lighted candles and would salute everyone they meet by the words: "Jesus has raised from the dead!", and answering: "Yes, He really did raise from the dead!" Easter eggs take part in the "knock" ritual – who among all will have the strongest egg. In addition, Easter cakes, different for the different regions of the country are traditional for the Bulgarian holiday table during these days.

Kozunak /kolach/ (Caster cake, permanently soft)

Products: 500 g wheat flour, 700 ml fresh milk, ½ glass full of yeast, 1.2 glass full of sugar, 50 g of flour, ½ glass full of melted butter, 2 kg of flour. For aroma – vanilla powder, 16 drops of rose essence or the skin of 2 oranges, or a teaspoon full of coffee, 200-400 g sugar. **Method of cooking:** take 3 glasses full of flour and pour them with 3 glasses full of milk. Mix well, cover the dough for 1 hour. Add 1,5 glasses with milk, 1/2 glass with yeast, add ½ glass of sugar and the vanilla or other aroma, add 200-400 g sugar, 50 g of flour and wait to well rise. Then continue with 1,5 glass of melted butter, to receive a thick dough. Form the cake, wait to relax and put in the oven.

Ostern

Bunte Eier, duftende Osternkuchen

Ostern, Pasha, ist das grösste christliche Fest, von christlichen sowie auch von vorchristlichen Brauchelementen reichlich gefärbt. Ostern dauert drei Tage / Sonntag, Montag und Dienstag/, bevor und danach sind die Wochen durch spezifischen Brauchen und Ritualen gekennzeichnet. Der interessanteste Brauch ist das Eierbemalen des roten ersten Ei - Symbol für die "Lazaruvane" gesammelten Eier werden gewöhnlich am Heiligen Donnerstag vor Ostern bemalt. Zur festlichen Liturgie geht die ganze Familie und auf dem Weg nach Hause, mit leuchtenden Kerzen, begrüssen sich die Leute mit "Jesus Christi auferstanden, wirklich auferstanden!". Die bemalten Eier schlägt man auf, welches Ei der Sieger wird zu sehen. Neben den Eiern gibt es traditionell auf dem Tisch auch Osternkuchen aller Art, je nach der Region.

Osternkuchen /Kolatsch/

Produkte: 3 T /500 G/ Weizenmehl, 4-5 T /700 G/ Milch, 1/2 T Hefe, 1/2 T Zucker, 50 G Mehl, 1,5 T Butter - zerlassen, 2 Kg Mehl. Aromastoff: Vanille, 16 Tropfen Rosenessenz oder die Schale von 2 Orangen, oder 1 T Kaffeepulver, 200 - 400 G Zucker. **Zubereitung:** 3 T Mehl mit 3 T gekochter Milch übergießen, umrühren unter Deckel 1 Stn ruhen lassen. Dann 1,5 T Milch, 1/2 dicke Hefe, 1/2 T Zucker und Vanille oder anderen Aromastoff eingeben. Noch 200 - 400 G Zucker und etwas /50 G/ Mehl zugeben. Einrühren und aufgehen lassen. Den Teig erneut mit 1,5 T zerlassener Milch kneten, bis er dick wird. In der Form eines Osternkuchens gestalten, etwas ruhen lassen und in den Backofen!



APRIL



Easter

Kozunak /kolach/ with chocolate (Caster cake with chocolate)

Necessary products: 400 g wheat flour, ½ glass of water, 13-16 g of dry yeast, 16 yolk of eggs, 300 of sugar, 2 glasses of fresh milk, 150 g of crashed almond nuts, 50-100 g chocolate powder (cocoa), 70 ml of rum, 70 ml of red wine, 50 g of chopped orange skin, a teaspoon full of canella, 1 teaspoon full of clove, lemon juice. **Method of cooking:** Take ½ glass of water, the dry yeast, 200 g of flour and mix well. Leave to relax, mix again and add the yolks, mixed with 300 g of sugar, almond nuts, cocoa, rum, red wine, 2 glasses of milk, orange skins, canella, clove and lemon juice. Make normally thick dough, adding a little flour. Place the ready dough in a baking form oiled with butter and dusted with flour. Bake and after cooling, pour chocolate glaze at will.

Lamb Leg with Parsley and White Wine

Take a medium sized lamb leg, a bottle or two semi-dry white wine, and a pack of green pepper. Place the lamb leg in a baking tin with half a bottle of wine and insert into the hot oven. While roasting, turn the meat from time to time. When the roasted meet gets the reddish-brown color, take it out of the oven and put it in a pressure pot, half full with washed and cut parsley. Add the rest of the wine, the green pepper salt. Cover and leave on the stove for 90-120 minutes. When it is ready, release the pressure from the pressure pot. Place it back on the stove to thicken the souse with flour, at your taste.

Ostern

Osternkuchen mit Schokolade /Kolatsch mit Schokolade/

Produkte: 400 G Mehl, 1/2 T Wasser, 13-16 G trockene Hefe, 16 Eigelb, 300 G Zucker, 2 T Milch, 150 g feingehackte Mandeln, 50 - 100 G Schokopulver /Kakao/, 70 G Rum, 70 G Rotwein, 50 G feingeschnittene Gewurznelke, Zitronensaft. **Zubereitung:** 1/2 T wasser mit Hefe und 200 G Mehl mischen ,umrühren, ruhen lassen. Die Eier von Hand geschlagen, mit 300 G Zucker und Gewurznelke, Mandeln, Kakao, Rum, Rotwein, 2 T Milch, die Orangenschalen /fein/, Zimt und Zitronensaft mischen. Die Mischung soll nicht sehr dick sein, etwas Mehl ab und zu hingeben. Die Pfanne im voraus mit zerlassener Butter und Semmelmehl olen bzw. bestreuen. Nach dem Backen den kalten Kuchen mit Schokoladeglasur ubergießen.

Lammkeule mit Petersile und Weiswein

1 mittelgrosse Lammkeule, 1-2 Flaschen halbtrockenen Wein und 1 Pack. grunen Pfeffer nehmen. In den heißen Backoffen die Keule mit 1/2 Flasche Weißwein in die Pfanne geben, ab und zu umdrehen - nicht vergessen! Nachdem die furs Auge und fur die Nase angenehme goldbraune Farbe erreicht wird, die Keule von der Pfanne wegnehmen und in Topf unter Luftdruck, / bis zur Halfte mit Petersilie voll/ lassen. Dann den Rest des Weins eingie?en, mit dem grunen Pfeffer und Salz bestreuen. Gut geschlossen auf dem Herd 1/2 Stnd. auf "lauwarm" kochen lassen .Den Dampf vorsichtig auslassen bevor der Topf geoffnet wird. Dann den Topf aufmachen und zuruck auf den Herd setzen. Die Sauce mit Starke oder Mehl auf Wunsch starken.



MAI



Gergyovden (St. George's Day)

May 6th. Gergyovden is the biggest spring holiday. It is celebrated in honor of the Christian Saint George, THE SAINT HOLY MARTYR VICTORY WINNER/MESSENGER AND MIRACLE-DOER. St. George who lived during the ruling of the Roman emperor Diokletian 284-305 B.C). He was born in the family of noble parents. He grew up beautiful and strong. At that time the Emperor ordered chasing of the Christians. Christian books were burned, their temples were destroyed and the Christian themselves were tortured. The brave warrior George defended the Christians before the Emperor and the governing council. He talked to them about the devout life of Christians, for Jesus Christ - the true faith and God. Saint George is believed to be the protector of the flocks and herds, so each family sacrifice to him the first male lamb to be born in the New year. When the lambs are ready and roasted, people bring them to the common village tables in the yard of the Church. The priest would then say a prayer and symbolically dedicate the meal to Saint George. On a green tree in the consecrated ground, a cradle would be made, covered with flowers picked before sunrise, and young never married girls would rock on the cradle wearing on their heads flower wreaths, and singing the song "A cradle, a cradle rocked, you, maid". The culmination of the holiday is the unique graceful and lively Bulgarian dance Horo, which is headed and danced only by women.

Ritual table - Roasted Lamb

Products: 1 whole lamb, 350 g of butter, 6 bunches of fresh green onions, half a cup with rice, 400 g of mushrooms, dill, parsley, spice, red pepper, 1-2 hot peppers, salt. **Method of cooking:** Boil the chopped lamb edible organs in salt water. Stew the green onions in oil to soften. Add the rice, and boiled and chopped edible internal organs. Fill the already washed and salted lamb with this mixture. Sew with cotton thread to close the lamb. Oil with the rest of the butter, dust over with red pepper and put in a large baking tin. Add some water in the tin and place in the oven to roast at normal temperature until well rested.

Milk with rice

Products: 1 l of fresh milk, a cup full of rice, a glass full of water. **Method of cooking:** Put the rice and the water in the boiling milk. Boil for 30 minutes at low temperature, until rice gets soft. Add canella at will.

Georgstag

6. Mai. Der Georgstag ist das größte Frühlingsfest. Es wird zum Namen des christlichen Heiligers der Heilige Grossmartyrer, Sieger und Wundertaeter Georgi gefeiert. Der Heilige Georgi ist in der Zeit des roemischen Imperators Diokletian (284-305) geblieben. Er wurde in der Familie von angesehenen Eltern geboren. Der junge Georgi ist schoen, kraeftig und mutig aufgewachsen. In dieser Zeit hat der Imperator Gesetze zur Verfolgung der Christen erlassen. Er hat befohlen, dass ihre Buecher verbrannt, ihre Tempel zerstoeert und die Christen selbst verfolgt und gequaelt werden. Der tapfere Kaempfer Georgi hat die Christen vor dem Imperator und vor den sich zur Beratung versammelten Verwaltern verteidigt. Er hat ihnen an dem frommeswohltaeitigen Leben der Christen und von Jessus Christos, dem wirklichen Gott gesprochen. Der Heilige Georgi wird als Beschuetzer der Herden angenommen. Deshalb bringt jede Familie das erste maennliche weisse Lamm, dass nach dem Neujahr geboren ist, zum Opfer. Nachdem die Laemmer gebraten werden, werden sie auf den allgemeinen doerflichen Tafeln in dem Kirchenhof gebracht. Der Pfarrer weiht sie mit Weihrauch, sagt ein Gebet und schneidet ein Stueck von dem linken Schulter des Lammes ab. An der Opferstaette wird an einem gruenen Baum eine Schaukel angebunden, die mit Blumen, vor dem Sonnenaufgang gesammelt, geschmueckt wird. Die Jungfrauen vom Dorf mit Kraenzen auf dem Kopf schaukeln darauf. Das Lied, welches gesungen wird ist "Schaukel, Schaukel schaukelte, Maedchen, Schaukel schaukelte". Der Hoehepunkt des Festes drueckt sich in dm lebhaften Georgstagreigen, welcher nur von Frauen gefuehrt und gespielt wird.

Rituelle Tafel - gebratenes Lamm

Zutaten: 1 Lamm mit Innereien; 1,5 Butter; 6 Bund frische Zwiebel; 0,5 Tasse Reis; 400 g frische Pilze; 1 Bund Dill; 1 Bund Petersilie; **Art der Zubereitung:** die Innereien des Lammes werden in gesalztem Wasser gekocht. Die Zwiebel wird im Fett geschmoren, damit sie weicher wird. Dann werden der Reis und die in kleinen Stuecken gekochte Innereien zugefuegt. Mit dieser Mischung fuellt man das gut gespuelte und gesalzte Innere des Lammes. Die Magenoefnung wird mit hartem Baumwollenfaden zugenaeht. Das ganze Lamm wird mit dem uebrigen Butter bestrichen, mit Pfeffer bespritzt, mit dem Netzhaut der Eingeweide bedeckt und in die Pfanne gelegt. Es wird ein wenig Wasser zugefuegt, in Backofen gelegt und in nicht so starkem, sondern langsamen Feuer gebraten.

Milch mit Reis

Zutaten: 1 l frische Milch, 1 Teetasse Reis, 1 Teetasse Wasser. **Zubereitung:** In das Geschirr mit der siedenden Milch giesst man den Reis und das Wasser. Das Gemisch wird ungefaehr eine halbe Stunde bei gelindem Feuer gekocht, bis der Reis weich wird. Nach Wunsch wird mit Zins bespritzt.



JUNI

Enyovden (Midsummer Day)

June 24th. This church holiday has been dedicated to the birth of Saint John the Baptist. It is connected to the day of the midsummer sun standing, therefore it is considered a great holiday, like Christmas, Easter and Saint George's Day. This is the longest day in the year from which the Sun goes to meet the winter, and the days become shorter. Except taking a healthy bath in the nearby river, Enyovden is known also for the singing competition for the rings of the girls. This holiday is most popular with the fest of the youth. On June 9th starts a 2 week fasting – till Saint Peter's day. Therefore, only meatless dishes are prepared for the Enyovden holiday.

Stuffed Vine Leaves

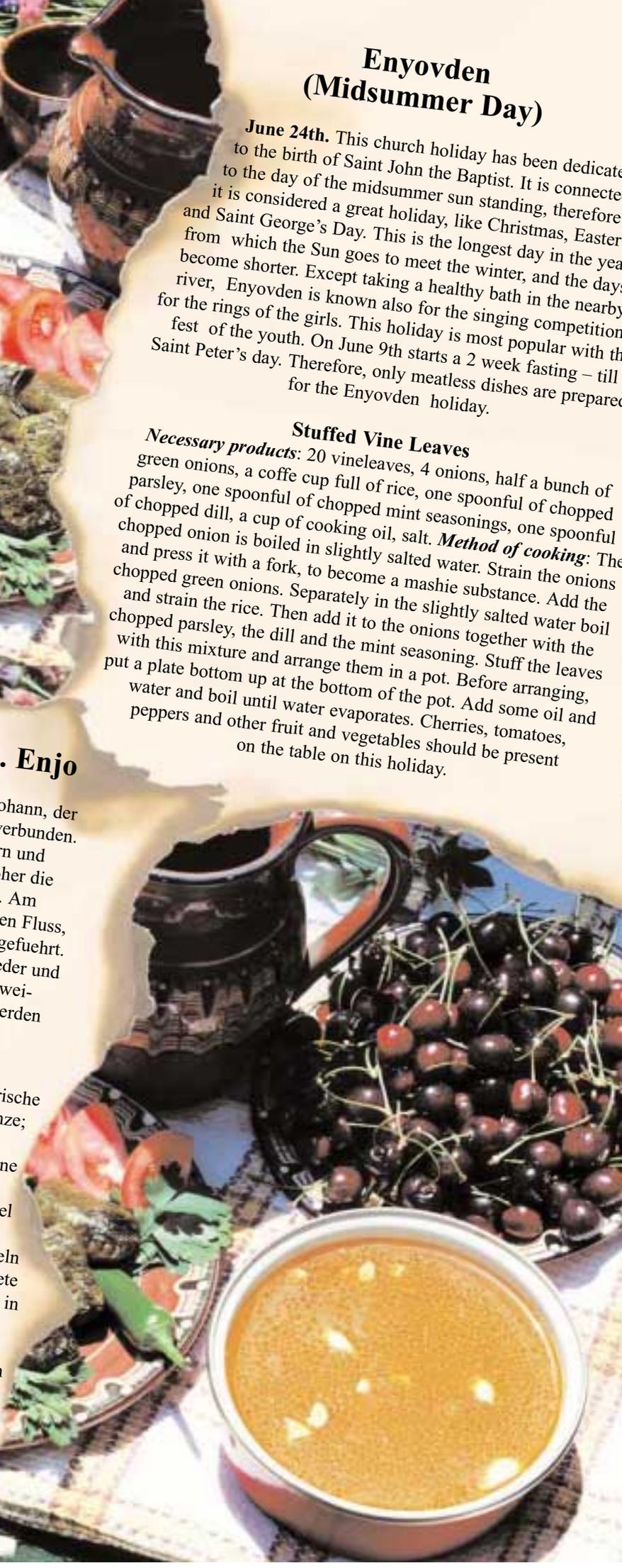
Necessary products: 20 vineleaves, 4 onions, half a bunch of green onions, a coffee cup full of rice, one spoonful of chopped parsley, one spoonful of chopped mint seasonings, one spoonful of chopped dill, a cup of cooking oil, salt. **Method of cooking:** The chopped onion is boiled in slightly salted water. Strain the onions and press it with a fork, to become a mashie substance. Add the chopped green onions. Separately in the slightly salted water boil and strain the rice. Then add it to the onions together with the chopped parsley, the dill and the mint seasoning. Stuff the leaves with this mixture and arrange them in a pot. Before arranging, put a plate bottom up at the bottom of the pot. Add some oil and water and boil until water evaporates. Cherries, tomatoes, peppers and other fruit and vegetables should be present on the table on this holiday.

Enjovden - Das Fest von dem Hl. Enjo

Dieses Fest von der Kirche ist der Geburt von dem Hl. Johann, der Täufer gewidmet. Es ist mit dem Sommersonnenstrand verbunden. Darin ist es wie die grosse Feier Weihnachten, Ostern und Georgstag gefeiert. Das ist der laengste Tag im Jahr, woher die Sonne zu der Erde zieht, d.h. die Tage werden kuerzer. Am Enjovtag ausser dem Waschen fuer Gesundheit in dem nahen Fluss, wird auch ein Wettgesang ueber die Maedchensringe durchgefuehrt. Charakteristisch fuer diesen Feiertag sind die froehliche Lieder und Tanzen der Jungen. Am 9. Juni, Petersfasten, beginnen zweiwochige Fasten bis Peterstag (Petrovden). Am Enjovtag werden darum Speisen ohne Fleisch zugerichtet.

Weinblattrouladen

Zutaten: 20 St. Weinblaetter; 4 Koepfe Zwiebel; 0,5 Bund frische Zwiebel; geschnittene Petersilie; 1 Suppenloeffel Krauseminze; geschnittener Dill; 1 Kaffeetasse Oel und Salz.
Art der Zubereitung: Die in kleinen Stueckchen geschnittene Zwiebel kochen wir in gesalztem Wasser. Nachdem das Wasser verdampft ist, wird die Zwiebel filtriert und mit Gabel zerknittert, sodass sie zu Brei wird. Es wird in kleinsten Stueckchen geschnitten, frische Zwiebel zugefuegt. Im einzelnen wird in leicht gesaltes Wasser der abgespuelte und getrocknete Reis gekocht. Dann wird er filtriert und mit der Zwiebel und in kleinen Stueckchen geschnittene Dill, Petersilie und Krauseminze zusammengelegt. Mit solch vorbereitetem Gemisch werden die Weinblattrouladen formiert und in einen Topf eingereiht. Auf dem Grund des Topfes ist ein Teller., der mit Oeffnung nach unten gewandt ist, gelegt. Die so bereiteten Weinblattrouladen werden mit ein wenig Wasser und Oel begossen und dann gekocht, bis die Speise nur auf Fett bleibt. An diesem Tag legt man auf die Tafel Kirschen, Tomaten, Paprikaschoten und anders Obst und Gemuese, die fuer Juni charakteristisch sind.



JUNI

Petrovden (St. Peter's Day)

June 29th. This church holiday is celebrated in honor of Apostle Pavel (Paul), the Supreme Apostle, crucified in Rome during the ruling of Emperor Neron. The people's holiday is Petrovden. It comes after the St. Paul's fasting, the duration of which depends on the date Easter is celebrated. All who have observed the fasting, now would eat St. Paul's Chicken, hatched in the same year. By tradition, people bring to church freshly baked flat loafs, cheese pastry, fresh cheese. Younger women pick apples called "petrovki" and give them to the children or put them on the table.

Chicken with fresh cabbage

Necessary products: 1 chicken, half fresh cabbage, 1 onion, 1 coffee cup full of cooking oil, 2 red tomatoes, 1 teaspoonfull black pepper, salt. **Method of cooking:** Boil the chicken in salty water. Cut the cabbage into thin strips and add some salt. Fry the chopped onion in the hot oil. Add the cabbage and stew only with the onions and oil, then add the tomatoes – peeled and chopped. When the cabbage gets soft, put the chicken on top of it – the dish is ready for the table. Pasty with cheese, pieces of white cheese, tomatoes and apples should be present on the table aswel.

Peterstag

29. Juni. Diese Feier der Kirche ist dem Hl. Apostel Peter, der Hoehchstapostel gewidmet. Apostel Peter ist zur Zeit des grausamen Neron in Rom ans Kreuz geschlagen. Bevor der Feier sind die Petersfasten, deren Langdauer von dem Datum der Ostern abhaengig ist. Diejenige, die gefastet sind, bekommen Abenmahl am Vomittag der Feier und nachher duerfen sie Huehnchen, das in demselben Jahr entschaltet ist, essen. Der Tradition nach traegt man in die Kirche frisch gebackenes Brot, Blaetterteiggebaeck mit Kaese, und frischen Kaese. Die jüngeren Weiber pfluecken Apfel (Petrovki), die sie den Kindern schenken und auf die Tafel legen.

Huehnchen mit frischem Kohl

Erforderte Produkte: 1 Huehnchen, ein halb frisches Kohl, 1 Kopf Zwiebel, 1 Kaffeeloeffel Oel, 2 rote Tomaten, 1 Teeloeffel gemahlener Pfeffer, Salz.

Zubereitung: Das Huehnchen wird in gesalztem Wasser gekocht. Der Kohl wird in duennen Leinen geschnitten, die mit ein wenig Salz zerreiben. In dem gesiedeten Oel wird die geschnittene Zwiebel eingebrannt, dann wird der Kohl zugefuegt und mit der Zwiebel und dem Fett zusammen ueber nicht so starkem Feuer geschmoren. Nachher werden die geschaelten und geriebene Tomaten gelegt. Nachdem der Kohl weich wird, wird das Huehnchen darauf gelegt und die Speise zum Essen zubereitet. Auf die Tafel werden auch Blaetterteiggepaeck mit Kaese, ein grosses Stueck Kaese, Tomaten und unbeding Aepfel serviert.



JULI

Goreshtnitsi, Ilinden (St. Elija's Day)

July 15th, 16th, 17th. The holiday is known also as Sveti Ilija Gramovnik. This saint is known as the protector of fur-dressers, who celebrate this day. According to the legend Saint Elija walks through the sky with a golden carriage and is looking for the dragon that has started on its way to destroy the crop fields, with the purpose to kill it. He throws arrows of fire against the dragon – these are lightning and thunders. Except fur-dressers, he protects also the saddle makers and the tile makers. They sacrificed in his honor a young bull or a rooster. If there are thunders on this day, the almonds and the walnuts will be porous, and the wine will become fine.

Tarator (a summer cold soup)

Products: 300 g of cucumbers, 500 g of yogurt, 3-4 walnuts, 5-6 pieces of garlic, a spoonful of vinegar, a spoonful of cooking oil, dill. **Method of cooking:** Peeled and chopped cucumbers are poured with the yogurt, solved with water. Add pressed walnuts and garlic, salt, vinegar and oil. Finally put some dill.

Veal with vegetables baked in the oven

Products: 600-700 boneless veal, 1 onion, 2 carrots, celery, 2 spoonful of melted butter or cooking oil, 1/2 glass of dust black pepper, salt, 1 l of white wine, a spoonful of flour. **Method of cooking:** Put the veal cut in small pieces in a pot, together with 2 cups of cold water, and all the chopped vegetables – onions, celery and carrots. Boil at normal temperature. When the meat gets soft, put it together with the vegetables in a baking tin, heated in an oven. Separately fry the flour, the oil and a cup of water. Put all this in the baking tin, together with the black pepper and the salt. Finally pour the wine and bake in the oven at normal temperature. In all cases there should be boiled maize and melons on the table.

Die heissesten Tage - Eliastag

15,16,17.Juli. Das Fest wird noch "Der Hl. Ilija Gramovnik" genannt. Der Heiliger ist Beschuetzer der Kuerschner, die an diesem Tag feiern. Nach dem Volksglauben faehrt der Hl. Ilija auf dem Himmel mit einer Goldkarosse spazieren und sucht er den Drachen zu toeten, der den Weizen zu vernichten geht. Auf dem Drachen wirft er Feuerpfeile, das sind die Blitze und die Donner. Ausser der Kuerschner ist der Hl. Ilija auch Beschuetzer der Sattler und der Dachziegelleuten, die an diesem Tag Bewirtung mit "Kurban" (Schlachten eines Tieres im Namen der Gesundheit) eines jungen Stiers oder Hahns machen. Wenn es am Eliastag zu donnern beginnt, werden die Wal- und die Haselnusse kruemelig und der Wein wird gut sein.

Tarator

Zutaten 300g Gurken; 0,5 Sauermilch, die Kerne von 3-4 Erdnuessen; 5-6 Knoblauchzehen; 1 Teeloeffel Essig; 1 Suppenloeffel Oel; 1 Bund frischer Dill. **Zubereitung:** die Gurken werden geschaelt und in kleinen Stueckchen geschnitten. Dann werden sie mit der Sauermilch begossen, die vorher mit Wasser verruehrt ist. Dann werden die zerstoesten Erdnusskerne, die mit ein wenig Salz zerstoesten Knoblauchzehen (mit dem Essig aufgeweicht) und das Oel zugefuegt. Zulezt wird es mit dem fein geschnittenen Dill besprengt.

Kalbfleisch mit Bratgemuesen

Zutaten: 600-700 g knochenloses Kalbfleisch; 1 Kopf Zwiebel; 2 Mohrrueben; 1 Kopf Sellerie; 2 Suppenloeffel zerlassene Butter oder Oel; 0,5 Teeloeffel gemahlter Pfeffer, Salz; 1 l Weisswein; 1 Suppenloeffel Mehl. **Zubereitung:** Das in kleinen Bissen geschnittene Fleisch wird in einem Topf mit 2 Teetassen Kaltwasser mit den in kleinen Stueckchen geschnittenem Gemuese, die Zwiebel, die Mohrrueben und die Sellerie gesetzt. Wenn das Fleisch es an einem mittelmaessigem Feuer gekocht. Wenn das Fleisch weicher zu werden beginnt, wird es mit dem Gemuese zusammen in einer Schuessel, die vorher in dem Backofen gewaermt ist, ausgeschuettet. In einem einzelnen Gefaess wird das Mehl (vorher in einem trockenen Tiegel gebacken und mit einer Kaffeetasse lauwarmem Wasser aufgeweicht), das Fett und 1 Kaffeetasse warmes Wasser eingebrannt. Die Einbrenne wird in einer Schuessel zusammen mit dem Pfeffer und dem Salz geschuettet. Zulezt wird der Wein eingegossen und es wird in einem mitellmaessigem Backofen gebacken. An der Feiertafel muss es unbedingt gekochter Mais und auch Zuckermelone geben.



AUGUST

God's Transfiguration day

Aug. 8th. On the God's Transfiguration day the weather "transfigures" transfer from hot to cold. According to the peoples' belief, during the night before the holiday the skies would open like a "God's Gate" and the true and sinless believers can see God appearing in the gate. Prayers should be pronounced on the holiday table.

Riba Plakiya (fish in baking tin)

Necessary products: 700-800 g of fish, 5-6 onions, a cup of cooking oil, garlic, tomatoes, 10-12 grains of black pepper, half a lemon, salt, laurel-leaves. **Method of**

cooking: Slice the onions, put salt and fry them in hot oil together with the garlic. Add the tomatoes, the black pepper grains and the laurel-leaves. Add 2 cups of hot water and boil for about 10 minutes at normal temperature. Place the fish, cleaned, washed and cut to pieces, in a baking tin. Between the fish pieces, put the stewed vegetable mixture and place lemon pieces on top together with tomato slices. Salt to taste and bake in the oven for 30 minutes at normal temperature. Serve cold.

In addition, freshly baked flat loaf, peppers, tomatoes, garlic, onions, peaches should be present on the table.

Verwandlung Christi

06.08. An Verwandlung Christi "verwandelt sich" die Zeit, sie (verwandelt sich) von warm in kalt. Nach dem Volksglauben oeffnet sich am Himmel in der Nacht, gegen das Fest "die Gottestuer", dann erscheint der Gott selber an der Tuer und wer gerecht ist, kann ihn sehen. An der Festtafel wird ein Gebet verrichtet

In der Roehre geduensteter Fisch

Zutaten: 700-800 g Fisch; 5-6 Kopf Zwiebel; 1 Kaffeetasse Oel; 6-7 Knoblauchzehen; 1 Teetasse Tomatenpueree; 10-12 Korn Pfeffer; 0,5 Zitrone; 1 rote Tomate; Salz; 2 Lorbeerblaetter. **Zubereitung:** die Zwiebel wird in Scheiben geschnitten, die dann gesalzt und in dem gewaermtten Oel zusammen mit den in sehr kleinsten Stueckchen Knoblauchzehen eingebrannt werden. Dann wird Tomatenpueree zugefuegt, die in einer Kaffeetasse warmes Wasser aufgeloeset ist, dann der Pfeffer und die Lorbeerblaetter. Dann werden noch 2 Teetassen warmes Wasser zugefuegt und es wird ca. 10 Minuten bei einem mittelmaessigen Feuer gekocht. In einer Pfanne wird der Fleisch geordnet (gesacubert, gewaschen und in Portionen geschnitten). Zwischen dem Fisch wird die geschmorene Gemuesemischung zugefuegt und darauf werden Zitronen- und Tomatenscheiben geordnet. Dann wird in Geschmack gesalzt und bei einem mittelmaessigem Backofen etwa eine halbe Stunde gebacken. Er wird kalt serviert. An der Tafel werden noch frisch zubereitetes Rundbrot, Paprikaschoten, Tomaten, Knoblauch, Zwiebel, Pfirsiche serviert. Ausser rohe werden auch gebackene Paprikaschoten vorbereitet.



AUGUST

Golyama Bogoroditsa (Virgin Mary's Day)

August 15th. In every corner of Bulgaria, Sv. Bogoroditsa has been always celebrated as the patron of maternity, marriage and family. It is believed that she would help families without children to have one. Each bride or young woman will have to go and make a gift before the icon of the Holy Virgin. Often the women will attach votives to the Icon – small metal copies of a pregnant woman, or a newly born baby, with the hope of sooner pregnancy and birth.

Lamb milk kebap

Necessary products: 700 g of boneless lamb meat, 3-4 spoonfuls with melted butter or oil, a spoonful of flour, 2 eggs, 300 g yogurt and salt. **Method of cooking:** Cut the meat in pieces, pour them with water to cover them and boil until water evaporates. Add the butter and fry at high temperature. Stir continuously to avoid burning of the meat, using a wooden spoon. Add some hot water to cover the meat and stew at normal temperature. Separately fry the flour on a dry frying pot, dilute it with a cup of warm water and mix with the stirred eggs and the yogurt. Put salt to your taste. Stir the mixture and add it to the stewed meat. Continue boiling at low temperature. The dish can also be transferred into a baking tin and baked further in the oven. Served hot. It should be accompanied by honey and red water melon on the table.

Grosse Mutter

15.08. In allen Gebieten Bulgariens wird die Heilige Mutter als Beschuetzerin der Mutterschaft, der Ehe und der Familie geachtet. Man glaubt, dass die Heiligin den kinderlosen Ehepaaren hilft, ein Kind zu bekommen. An diesem Tag geht jede junge Frau oder Ehefrau, eine Gabe vor der Ikone der Heiligin zu legen. Oft haengen die Frauen an der Ikone Motive an, kleine Metallbilder von einer Schwangerfrau oder von einem Wickelkind mit der Hoffnung, bald schwanger zu werden und ein Kind zur Welt zu bringen.

Lammilchgulasch

Zutaten: 700 g ausgeloesetes Lammfleisch; 3-4 Suppenloeffel zerlassene Kuhmilch (oder Oel); 1 Suppenloeffel Mehl; 2 Eier; 1,5 Tasse Sauermilch und Salz. **Zubereitung:** Das Fleisch wird in Stuecken geschnitten und sie werden bis dann gekocht, wenn das Wasser verdampft wird. Dann wird die zerlassene Kuhbutter (oder das Oel) zugefuegt und fuer das Fleisch wird bei starkem Feuer Einbrenne gemacht, wobei man ununterbrochen moeglicherweise mit einem Holzloeffel ruehrt. Dann wird soviel warmes Wasser zugefuegt, dass das Fleisch zugedeckt ist, und es wird bei einem gelindem Feuer geschmoren. Einzelne wird das Mehl in einem trockenem Tiegel gebacken, es wird mit einer Kaffeetasse lauwarmes Wasser aufgeweicht und wird mit den zerschlagenen Eiern und mit der Sauermilch gemischt. Dann wird es im Geschmack gesalzt. Dann wird es gut geruehrt und man fuegt die Mischung zum geschmorenen Fleisch zu. Der Gulasch wird bei einem gelindem Feuer gekocht, bis er schon fertig ist. Die Speise kann in einPfaennchen umlagert werden und in einem Backofen ueberbacken. Sie wird warm aufgetischt. An der Tafel muss es unbedingt eine Pfanne mit Honig und roter Wassermelone geben.



SEPTEMBER

Krustov Den (Baptizing Day)

Sept. 14th. On this day in 864, the Bulgarian people got baptized. Meatless dishes have to be prepared only, as the holiday is during fasting period.

Peppers stuffed with eggs and white cheese

Necessary products: 12 fresh peppers, 3 carrots, a cup of oil, 200 gr white cheese, 3 eggs, some black pepper powder. **Method of cooking:** Bake the peppers and remove the seeds and the skin. Finely grate the carrots and fry them in the oil. Add grated white cheese, eggs and black pepper. When the mixture gets colder, stuff the peppers with it. Then arrange them in a baking tin, pour with the oil in which they were fried, add some warm water and bake in oven at normal temperature. Grapes and watermelon should be also served on the table.

Kreuzenstag

14.09. An diesem Tag im Jahre 864 war die Annahme des Christentums der Bulgaren. Man kocht nur fleischlose Gerichte, weil das Fest waehrend der Fastenzeit ist.

Gefuellte Paprikaschoten mit Eiern und Kaese

Zutaten: 12 Paprikaschoten, 3 Mohrrueben, 1 Kaffeetasse Oel, 3 Eier, ein halber Teeloeffel gemahlter Pfeffer.

Zubereitung: Die Paprikaschoten werden gebacken, geschaelt und von den Samenkoernern gesaebert. Die fein geriebene Mohrruebe wird in dem Oel eingebrannt. Dazu wird der geriebene Kaese, die geruehrten Eier und der Pfeffer zugefuegt. Wenn die Mischung kalt wird, werden die Paprikaschoten mit ihr gefuellt. Dann werden sie in einer Pfanne geordnet, dann werden sie mit Fett begossen, in dem sie gebraten wurden, dann wird ein wenig warmes Wasser zugefuegt und das Gericht wird bei einem mittelmaessigen Backofen gebacken. An der Feiertafel werden auch Traube und Zuckermelone serviert.



Petkovden

Oct 14th. As per the church calendar, this day celebrates the Holy Paraskeva-Petka. In front of her relics ill people got healthy, blind people could see again, disabled persons could easily walk. The people mark this day as the beginning of the winter holidays. Sacrifices are made, service for health and fruitfulness. Young girls and single young men dance Horo (traditional Bulgarian dance), while their parents watch them to select the prospective daughters-in-law and sons-in-law. On Petkovden, the rich farmers get ready to pay their servants and workers. People who have Name days are all these who carry the names of: Petko, Petkana, Petka, Penka, Petrana, Petranka, Petrina, Petrichka, Petrija, Parasheva, Paraskeva, Parasko, Pero, etc.

Stewed rooster

Products: 1 rooster, 2 cups of melted butter or cooking oil, 2 onions, 4-5 tomatoes, half celery, 5-6 cloves of garlic, a glass of wine, a bunch of parsley, salt, black pepper. **Method of cooking:** The rooster is cut into portions and is fried in the oil, together with the finely chopped onion and 2 glasses of water. After the meat gets softer, add the peeled and chopped tomatoes, the chopped in cubes celery and the peeled garlic. The whole mixture is covered with warm water, wine and salt are added per personal taste. Boil until the meat is finally soft and ready. Serve dusted with black pepper and finely chopped parsley.

Kurban Chorba (Sacrifice soup)

Products: 2 kg of fat sheep meat and meat with bones, 3 onions, 2 celery, salt, 1-2 hot pepper at will. **Method of cooking:** Cut the meat in big pieces and pour over them 2 l of cold water. Boil at low temperature. After 1 hour, add the chopped onions and the celery, also chopped to small pieces. Finally add the salt and the hot pepper and continue boiling till the meat gets completely soft and boiled.

Petkovden (Tag von Petko)

14.10. Nach dem Kirchenkalender wird an diesem Tag die ehrwuerdige Paraskeva-Petka gefeiert. Bei der Sicht ihrer Maechte wurden die Kranken gesund, die Blinden begannen zu sehen, die Lahmen begannen zu gehen. Das Volk merkt diesen Tag als Anfang der Winterfeste. Man macht Geluebdeschlachten, Gottesdienst fuer Gesundheit und Fruchtbarkeit. In den Reigen reihen sich Jungfrauen und Jungesellen ein und die Eltern besichtigen die Spielenden, um kuenftige Schwiegertochter und Schwiegersonne zu waehlen. Man macht allgemeinen "Kurban" (ein Tier wird geschlachtet und sein Opferbringen ist fuer Gesundheit) - man schlachtet einen Stier oder einen Hammel und das ganze Dorf wird zu einer allgemeinen Tafel eingeladen. An "Petkovden" bereiten sich die Herren (die reichen Kaufmaenner) zur Begleichung der Rechnung mit ihren Knechten. Diese, die ihren Namenstag feiern: Petko, Petkana, Petka, Penka, Petrana, Petranka, Petrina, Petritschka, Petrija, Paraschkeva, Paraskeva, Parasko, Paro usw.

Geschmorener Hahn

Zutaten: 1 Hahn; 2 Kaffeetassen zerlassene Kuhmilch oder Oel; 2 Zwiebeln; 4-5 Tomaten; 0,5 Sellerie; 5-6 Knoblauchzehen; 1 Teetasse Wein; 1 Bund Petersilie, Salz, Pfeffer. **Zubereitung:** Der Hanh wird in Portionen geschnitten und fuer ihn zusammen mit der in kleinsten Stueckchen zerschnittenen Zwiebel und 2 Teetassen Wasser in Fett eine Einbrenne gemacht. Nachdem das Fleisch weich wird, fuegen wir die geschaelten und in kleinen Stuecken geschnittenen Tomaten, die in Wuerfelchen geschnittene Sellerie und die geschaelten Knoblauchzehen zu. Die ganze Mischung wird mit warmem Wasser bedeckt, der Wein und Salz in Geschmack zugefuegt. Dann wird alles bis zur vollen Zubereitung des Fleisches gekocht. Der Hanh wird mit gemahltem Pfeffer bestreut und mit fein geschnittener Peresilie serviert.

"Kurban-suppe"

Zutaten: 2 kg fettes Hammelfleisch und knochenloses Fleisch, 3 Kopf Zwiebel, 2 Kopf Sellerie, Salz, 1-2 scharfe Paprikaschoten nach Wunsch. **Zubereitung:** Das Fleisch wird in grossen Stuecken geschnitten, die mit 2 Litern kaltes Wasser begossen und dann wird es bei einem mittelmassigen Feuer gekocht. Nach etwa einer Stunde werden die geschnittenen Zwiebelkoepfe und die in kleinen Wuerfelchen geschnittene Sellerie zugefuegt. Zuletzt wird der Salz, die scharfen Paprikaschoten zugefuegt und es wird bis dann gekocht, wann das Fleisch genug weich wird.



**Dimitrovden
(St. Dimirti's Day)**

Oct. 26th. St. Dimitri was killed on Oct 26th, year 306, because he did not give up the Christian faith. He was first celebrated in Thessaloniki, during the V century. Later, the Bulgarian Tzar brothers Assen and Petar announced that an Icon of St. Dimitri had appeared in Tarnovo to protect the Bulgarians. He was also announced to be the protector of the Assen brothers. The day of this saint marks the beginning of the winter period in the calendar. St. Dimitri is protector the winter, the cold and the snow. According to the legends, he rides a red horse, has a long white beard, which spreads snow. Name day for all these who carry the names of: Dimitar, Dimko, Dimcho, Diman, Dimitrina, Dimka, Mitra, Mita, Mitka, Mito, Mitan, Mitre, Dimana, etc.

**Dimitrovden
(Tag von Dimitar)**

26.10. Am 26. Oktober 306 ist der Hl. Dimitar getoetet, weil er sich vom christlichen Glauben nicht losgesagt hat. Der Kult an ihm ist in Solun im 5 Jhd. festgestellt. Spaeter verkuenden die Brueder Assen und Peter, dass in Tarnovo die Ikone von dem Heiligen Dimitar erschien, der Solun verlassen hat und bei der Verteidigung der Bulgaren auftrat. Er wurde auch als geistiger Beschuetzer von Assenovzi erklaert. Der Tag des Heiligers vermerkt den Anfang der Winterperiode in dem Jahreskalender. Der Heilige Dimitar ist Beschuetzer des Winters, der Kaelte und des Schnees. Nach der Volksueberlieferung reitet er Fuchs, erschuettert langen weissen Bart, von dem Schnee abfaellt. Diese, die ihren Namenstag feiern: Dimitar, Dimko, Dintscho, Diman, Mitre, Dimitrina, Dimana, Dimka, Mitra, Mita, Mitka, Mito, Mitan usw.

NOVEMBER

Arangelovden (Archangel's Day)

Nov. 8th The legend tells, that the leading angels are seven and are called archangels. They stay around the throne of God and every one of them has his obligations. In peoples belief archangel Mihail (Michael) is the messenger of God, who terminates the man's course of life and takes the soul of the dead. According to the orthodox faith, at the time of his baptizing everyone is granted a protecting angel to protect him from dangers, unhappiness and misery. If we, however, insult our protecting angel, he would leave us alone and then even God can not help us, as the angel appointed to protect us is not there. Name day for all these who carry the names of: Rangel, Raycho, Rayko, Mihail, Milcho, Milka, etc.

Rangelova pita (flat round loaf of Rangel)

Necessary products: 1 kg of flour, 20-30 g of yeast, 200 g of lard, a spoonful of sugar, a teaspoonful of salt, 4 eggs, 1 yolk.

Method of cooking: Mix the yeast with the sugar and 2-3 spoons full of flour and wash with some warm water. Leave at warm place to well rise. Bolster the flour with sieve, and make a small well to add the salt, mixed eggs, yeast and 1- 1,5 glass of water. Make the dough. Spread the dough in baking tin smeared with lard. Separate part of the dough and use it later for decoration. Make a small flat loaf in the middle, and twist around the dough like a fence which should not be closed, to keep the house full. Smear the loaf with yolk and bake it in oven at normal temperature.

Arangelovden (Tag des Archangels)

8.11. Die Legende erzahlt, dass die an der Spitze stehenden Engel sieben sind, die "Archangel" genannt werden, die neben dem Altartisch des Gottes stehen und jeder von ihnen seine Verpflichtung hat. In der Volksrituellpraxis ist "Archangel Michail" ein Gesandter des Gottes, der den Erdweg der Menschen unterbricht und die Menschenseele nimmt. Nach dem orthodoxen Glauben wird jeder Mensch bei seiner Taufe von dem Gott mit einem Engel-Hueter beschenkt, der ihn von Gefahr, Unglueck und Not beschuetzt. Wenn wir aber unseren Engel beleidigen, verlaesst er uns und sogar Gott kann uns nicht helfen, weil der Engel nicht da ist, der und beschuetzt.

Diese, die ihren Namenstag feiern: Rangel, Raitscho, Raiko, Michail, Miltscho, Milka usw.

Rangelrundbrot

Zutaten: 1 kg Mehl, 25/30 g Hefe, 200 g Fett, 1 Suppenloeffel Zucker, 1 Teelloeffel Salz, 4 Eier, ein Eigelb zum fetten. **Zubereitung:** Die Hefe wird mit dem Zucker und 2-3 Suppenloeffeln Mehl geruehrt und wird mit etwas warmes Wasser, aber nicht heisses aufgeweicht. Es wird an einer warmen Stelle gestellt, um aufzugehen. Das Mehl wird gesieben und in ihm wird ein kleines Brunnen gemacht, wo der Salz, die geruehrten Eier, die Hefe und 1 oder 1,5 Tassen Wasser gesetzt werden. Es wird ein Teig eingeruehrt. Der Teig wird in einer mit Fett geschmorenem Pfanne aufgebracht. Ein Teil von ihm wird im voraus zur Seite gestellt und zum Schmuck benutzt. In der Mitte wird ein kleines Rundbrot aufgetischt, und umher wird ein Docht von dem Teig als Zaun zusammengedreht, der nicht geschlossen wird, damit das Haus nicht leer wird. Das Rundbrot wird mit einem Eigelb geschmoren und in einem mittelmassigen Backofen gebacken.



NOVEMBER

Andreevden (St. Andrew's Day)

Nov. 30th. Saint Apostle Andrey, also called the First, because he was the first to be called to follow Christ. Since a little boy, he was longing for the Truth of God and when he understood who was The Savior of the human souls, he followed him. Young brides are especially honored on this day. They throw boiled seeds in the fireplace, and the seeds growing in the fire symbolize the brides growing with their babies in the same way.

Name day for all these who carry the names of: Andrey, Hrabro, Silen, Silyu, Andrian, etc.

Beans with broken wheat

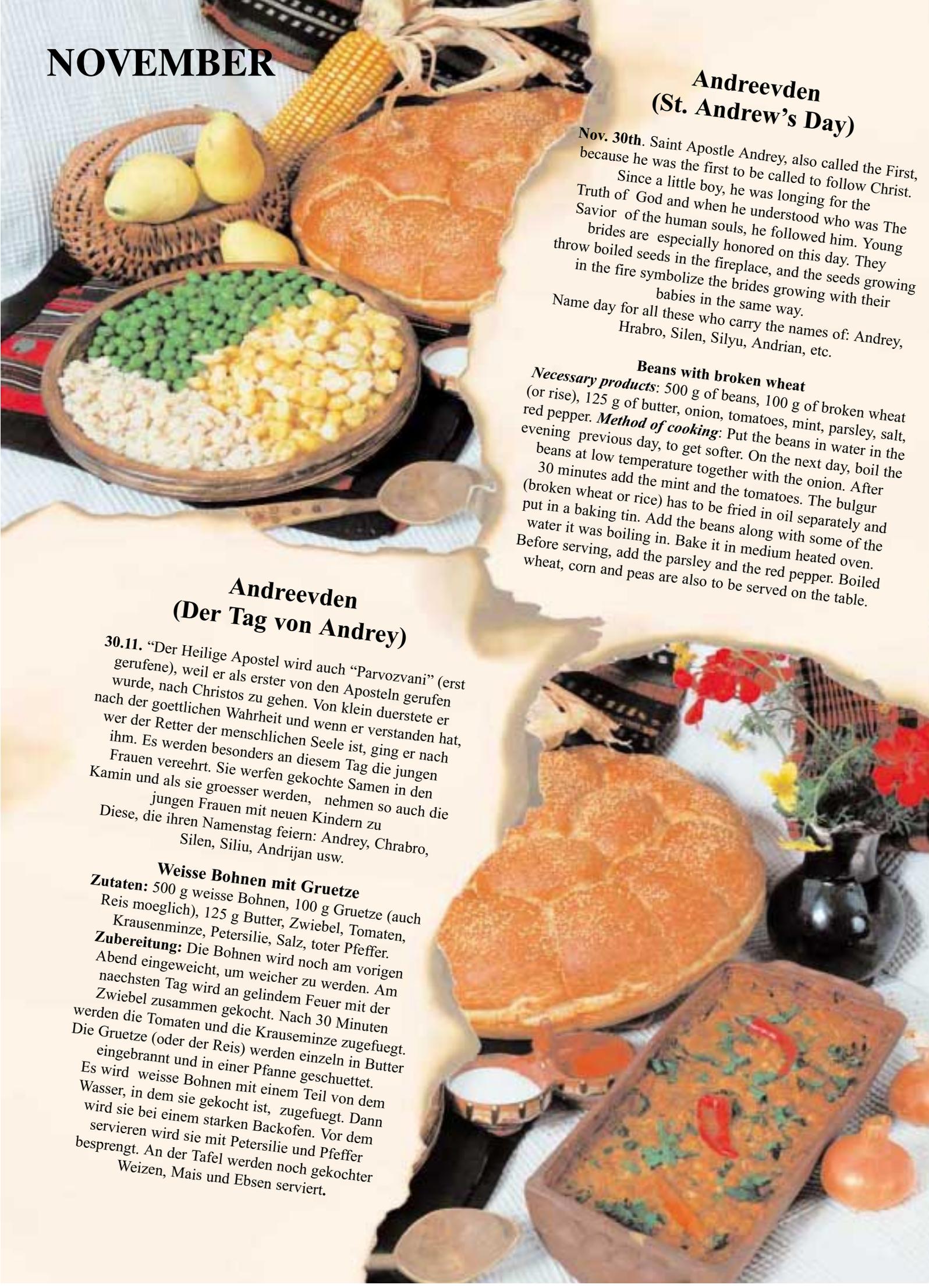
Necessary products: 500 g of beans, 100 g of broken wheat (or rice), 125 g of butter, onion, tomatoes, mint, parsley, salt, red pepper. **Method of cooking:** Put the beans in water in the evening previous day, to get softer. On the next day, boil the beans at low temperature together with the onion. After 30 minutes add the mint and the tomatoes. The bulgur (broken wheat or rice) has to be fried in oil separately and put in a baking tin. Add the beans along with some of the water it was boiling in. Bake it in medium heated oven. Before serving, add the parsley and the red pepper. Boiled wheat, corn and peas are also to be served on the table.

Andreevden (Der Tag von Andrey)

30.11. "Der Heilige Apostel wird auch "Parvozvani" (erst gerufene), weil er als erster von den Aposteln gerufen wurde, nach Christos zu gehen. Von klein duerstete er nach der goettlichen Wahrheit und wenn er verstanden hat, wer der Retter der menschlichen Seele ist, ging er nach ihm. Es werden besonders an diesem Tag die jungen Frauen vereehrt. Sie werfen gekochte Samen in den Kamin und als sie groesser werden, nehmen so auch die jungen Frauen mit neuen Kindern zu. Diese, die ihren Namenstag feiern: Andrey, Chrabro, Silen, Siliu, Andrijan usw.

Weisse Bohnen mit Gruetze

Zutaten: 500 g weisse Bohnen, 100 g Gruetze (auch Reis moeglich), 125 g Butter, Zwiebel, Tomaten, Krausenminze, Petersilie, Salz, toter Pfeffer.
Zubereitung: Die Bohnen wird noch am vorigen Abend eingeweicht, um weicher zu werden. Am naechsten Tag wird an gelindem Feuer mit der Zwiebel zusammen gekocht. Nach 30 Minuten werden die Tomaten und die Krauseminze zugefuegt. Die Gruetze (oder der Reis) werden einzeln in Butter eingebrannt und in einer Pfanne geschuettet. Es wird weisse Bohnen mit einem Teil von dem Wasser, in dem sie gekocht ist, zugefuegt. Dann wird sie bei einem starken Backofen. Vor dem servieren wird sie mit Petersilie und Pfeffer besprengt. An der Tafel werden noch gekochter Weizen, Mais und Ebsen serviert.



Nikulden (St. Nicholas's Day)

Dec. 12th. St. Nikolay was born in the 3rd century in Patara, Middle East. From his early years he featured a kind heart and broad spectrum of knowledge. Like Poseidon, St. Nikolay is the commander of the ocean depths, winds and storms. Just by a move of his hand he could rage or calm the seas. The old sailors legends describe him as a strong flying braveman, who guards the seas storm demons not to sink a sailors' ship or a fishing boat. Therefore, the image of St. Nikolay is build-in any big ship, or a small boat with the hope to protect the sailors from the sea storms. When the seas raise the foams, sailors' wives take out the icon of St. Nikolay, sunk it into the seashores. St. Nicholas's day puts the end to the autumn fishing. The draught, caught during this day should be sacrificed for the saint and the fishermen eat the first fish caught on the spot on the shore, while the rest of the draught they bring home.

Name day for all these who carry the names of: Nikolay, Nikolaki, Kolyo, Kolcho, Nikolina, Nina, Nikolcho, Niko, Nikola, Nino, Nikul, etc.

Stuffed carp

Necessary products: 1 kg carp fish, 0,5 kg onions, cooking oil, 2-3 tomatoes, half a cup of rice, salt, broken walnuts, raisins, savory, parsley, red pepper. **Method of cooking:** Slightly salt the clean and washed fish. Stew the chopped onions and add the tomatoes, the rice, the seasonings, the walnuts, and the raisins. Stuff the carp fish with this mixture and sew it. Place the fish in a buttered baking tin and bake it in the oven at normal temperature. Pour the fish with the oil from time to time. In addition to the fish, boiled wheat, beans, stuffed leaves, bread – all of them meatless dishes – should be placed on the table this day. After burning incense over the food, the host would raise the loaf above his head and would tear it in halves. Half of it he would keep and the other half he would leave on the table. A bone from the fish head would be kept as a medicine, or would be buried under the door-step, to keep the house from bad people. No one should work on this holiday. Whoever breaks that rule, will have a hailstorm over his field in summertime. The table would not be cleaned during the whole day.

Nikolaustag

/06.12/ Der Heilige Nikolaus wurde im III. Jh. in Patara, Kleinasien, geboren. Seine Jugend kennzeichnete sich durch "Hohe Tugend und breite Kenntnisse". Ähnlich des heidnischen Gottes Poseydonis ist er der christliche "Befehler" der Meerestiefen, Meeresstürme und Winde. Nur mit einer Bewegung konnte er die Seen aufbrausen lassen oder stillen. Nach den alten Matrosenlegenden ist er ein stammer Bursche, der über die Weite des Meeres wacht - damit die Meeresjuden ein Schiff oder einen Kahn versenken. Deshalb wird beim Bau von grossen Schiffen oder kleinen Booten im Heck die Gestalt von dem Heiligen Nikolaus mit dem weißen Bart eingebaut, mit der Hoffnung, die Matrosen vor den starken Stürmen zu beschützen. Wenn das Meer aufbrausen begann, stellten die Frauen der Matrosen die Ikone mit der Gestalt von dem Heiligen Nicolaus, daß ihre Haus, tauchten sie ins Wasser und beteten den Heiligen Nicolaus, der ihre Männer gesund ans Ufer zurückkommen. Das ist der letzte Tag des Fischfangs im Herbst. Der Fang wird dem Heiligen gewidmet und die Matrosen essen noch am Ufer das erste gefangene Fisch. Den Rest bringen sie nach Hause.

Namen: Nikolai, Nikola, Nikolaki, Koljo, Koltscho, Nikolina, Nina, Nikolscho, Niko, Nino, Nikola, Nikul u.a.

Gefullter Karpfen

Produkte: 1 Kg Karpfen, 1/2 Kg Zwiebel, 2-3 Tomaten, 1/2 T Reis, Salz, feingehackte Nüsse, Rosinen, Pfefferkraut, Petersilie, roter Pfeffer. **Zubereitung:** Das gespulte und gut vorbereitete Fisch etwas salzen, die feingeschnittene Zwiebeln erst anbraten und dann Tomaten, Reis, Gewürzen, Nüssen und Rosinen dazugeben. Den Karpfen mit der Füllung füllen und einnähen. In einer mit zerlassener Butter geschmierten Backform geben und auf lauwarm backen, ab und zu ölen. Ausser Fisch werden an diesem Tag noch gekochten Weizen, Bohnensuppe, Weinblatrouladen und Ritualbrot serviert, aber ohne Produkte von Tieren. Nach dem Weihrauchen der Gerichte mit dem Weihrauch hebt der Gastgeber das Brot über Kopf und zerstückelt es. Die Hälfte wird beiseite gelassen, und die zweite Hälfte auf dem Tisch verteilt. Eine Fischgräte behält man zum Heilen, oder sie wird unter der Türschwelle gegen Frevler versteckt. An diesem Tag wird nicht gearbeitet. Wer den Befehl nicht einhält, soll im Sommer Hagel im Acker erwarten. Das ganze Tag über bleibt der Tisch gedeckt.





Weihnachten

24-25.12. Der Sinninhalt von "Weihnachten" deutet eine Erwartung an, etwas wird in kurzer ster Zukunft, zwar heute Abend, erwartet. Am Abend vor Weihnachten sammelt sich die ganze Familie zum festlichen Abendessen. Der festliche Tisch an diesem Abend serviert man auf Stroh, da die Jungfrau Maria den Erlöser Jesus auf Stroh geboren hat. Auf dem Stroh legt man einen leeren Mehlsack, über ihn eine handgewebte Tischdecke, und erst dann beginnt man mit dem Servieren der Speisen. Sehr wichtig ist die Bedingung für Fasten und für ungerade Ziffer - 7,9,11 oder mehr. In den Offen gibt man eine grossen Holzstammabschnitt aus Birke oder Eiche, der "Badnik" genannt wird /kommt von Zukunft - Bem./, und der vom ältesten Mann im Hause angezündet wird. Er soll die ganze Nacht über brennen, damit die Leute im Haus gesund bleiben und gute Ernte im Sommer bekommen. Am Heiligen Abend wird Ritualbrot zubereitet, auf dem mit kleine Figuren der Acker, der Schaffferch, die Leute, Früchte, Blumen u.a.dargestellt sind - das nennt man "Bogovitza". Es werden auch die s.g Kolatscheta angeboten, die am nächsten Tag den "Koledari" gegeben werden. Das ist eine Gruppe Männer, die von Haus zu Haus gehen und rituelle Lieder für Gesundheit und Fruchtbarkeit singen. Am 25. Dezember ist Christi Geburt. Am Tisch sind an diesem Tage auch Fleisch und Tierprodukte. Da sind Schweinebraten, frisches Rundbrot, Sulze, Blatterteig mit Schafkase und Fleisch, Pastarma, gebackener Huhn. Es wird auch der so genannte Sußschnaps / erhitzt und mit Zucker/ getrunken.

Festlicher Tisch: Am festlichen Tisch sollen trockene Paprika, mit Reis gefüllte Paprika, Kohlrouladen, Bohnensuppe, gekochter Weizen, Durrrost, Konserven mit Gemusen, Honig, Blatterteigkuchen mit Kurbis, Ritualbrot, Kolatscheta dabei sein.

Kohlrouladen mit Sauerkohl

Produkte: 1 Sauerkohl, 2 Zwiebel, 1/2 t Öl, 1 T Reis, 3 Tomaten, 1T Petersilie, Pfeffer und Salz. **Zubereitung:** Die feingehackten Zwiebeln dunsten, dazu den Reis geben und braten. Mit Petersilie, Salz, Pfeffer auf Wunsch bestreuen und die kleingeschnitten Tomaten hinzufügen. Die Mischung gut rühren und mit ihr die vorbereiteten Kohlblätter füllen und umwickeln. Die fertigen Rouladen in die Pfanne aneinanderlegen und bis zur Hälfte mit lauwar-men Wasser übergießen. Bei durchschnittlicher Temperatur im Ofen backen.

Blatterteigkuchen mit Kurbis

Produkte: 600 G Mehl, 1 T Wasser, 1-2 EL Öl, Salz. **Für die Füllung:** 1,5 Stck Kurbis, 200 G Zucker, 100 G Nüsse, 1 T Öl, 1 Pck. Zimt. Das Mehl über Sieb geben, dazu Salz, Wasser und Öl geben und einen glatten Teig kneten. Kleine Kugel daraus formen und diese mit Öl schmieren. Mit feuchtigem Tuch decken und für halbe Stunde in Kuhle ruhen lassen. In der Zwischenzeit wird der Kurbis durchgeseibt und mit etwas Fett bis weich gedunstet. Zucker, Semmelmehl, Zimt und Nüsse dazugeben. Die Mischung gut rühren. Die Kugel mit dem Rollholz zu dünnen Lagen aufrollen und olen. Mit der Kurbismischung füllen, einrollen, aneinanderlegen und bei lauwarmer Einstellung in runde beolte Backform im Ofen backen.

Namen am 24. Dezember: Maltscho, Malen, Malenko, Malik, Malin u.a.
 Am 25.12: Hristo, Hristina, Hrisofor, Hristina Hristinka, Hristka, Hristaki, Risto, Izo, Hizo.

Dec. 24-25. The essence content of Christmas eve (Badni vecher) means that something is expected in the future. In the very near future - tonight... The evening against Christmas Eve gathers the whole family to a ceremonial dinner. The holiday table on this day would be placed on straw, because Virgin Mary gave birth to Jesus on the straw. An empty flour bag would be spread over the straw and a hand woven cloth cover over the flour bag, and then the arranging the meals would start... It is very important that all meals are meatless and numbers to be odd - 7, 9, 11 or more... A big log would be placed in the fire-place, a log of oak or pear tree. This log is called "budnik" (future-log) and would be set on fire by the oldest man in the house. The log should burn the whole night to bring health to everyone in this home and high yield in summer. The ritual flat round loaf should be kneaded this very night. It would have images of the field, the sheep pen, the people, the fruits, the flowers, etc - this loaf is called Bogovitza. The so-called kolacheta (small rolls of bread), would also be prepared this night. These will be given to the Christmas carol-singers on the next day. Carol-singers are a group of men, who would visit houses and would sing Christmas songs for health and fruitfulness. Christmas is on December 25th. The dishes on the table this day are no longer meatless. The menu includes roasted pork, Pacha, fresh loaf, meat pastry, roasted liver, dry meat, grilled chicken. This is the day when brandy with sugar should be drunk (Blaga rakiya).

Holiday table: Many dishes, fruits and vegetables should be present on the holiday table. Beans, boiled wheat, dried fruits, pickles, honey, pumpkin pastry, cabbage, leaves stuffed with rise, ritual bread, Kolacheta...

Stuffed pickled sour cabbage leaves

Necessary products: 1 pickle cabbage, 2 onions, half a cup of cooking oil, a cup of rice, 3 tomatoes, parsley, hot pepper, salt. **Method of cooking:** Fry the chopped onions in the oil and add the rice to stew it. Add parsley salt and hot pepper to your taste. Then add the tomatoes. Stir the mixture and stuff with it the cabbage leaves. Arrange the stuffed leaves in a baking tin and pour water to cover in half. Bake in oven at normal temperature.

Pumpkin pastry

Necessary products: 600 g of flour, a cup of water, 1-2 spoons full of cooking oil, salt. For the stuffing: 1 - 1,5 pumpkin, 200 g of sugar, 100 g of bread-crumbs, 100 g of walnuts, a cup of cooking oil, a pack of cinnamon (canella). **Method of cooking:** Sieve the flour and add salt, water and oil to knead smooth dough. Tear the dough to make small balls, smear them with oil and cover with a wet cloth. Leave to rest in a cool place for about half an hour. Meanwhile, grate the peeled pumpkin and stew it with a little oil, until it gets soft. Add the sugar, the bread-crumbs, the cinnamon and the crushed walnuts. Stir the mixture well. Spread flat the dough balls to thin peels and smear with oil. Put over the pumpkin mixture and roll the peels. Arrange them in a round baking tin, also smeared with oil. Smear with oil on top and bake in oven at normal temperature.

December 24th is the Name day for all these who carry the names of: Malcho, Malen, Malenko, Malik, Malin, etc.
 December 25th is the Name day for all these who carry the names of: Hristo, Hristina, Hristofor, Hristenka, Hristana, Hristka, Hristaki, Risto, Itso, Hitso, etc.

