

БЪЛГАРСКИ ВЕСТНИК



брой 10. година VII. 25 декември 2001 г. Будапеща, Унгария



ЧЕСТИТО РОЖДЕСТВО ХРИСТОВО!
ЧЕСТИТА НОВАТА 2002 ГОДИНА!
ВЕСЕЛИ ПРАЗНИЦИ!

ПРЕД ЯСЛИТЕ НА ИДЕАЛА

Някога, в Рай, човечите са живели в мир с Бога, в мир със своята съвест и в мир помежду си. Прародителите съгрешили и нарушили мира с Бога, чиято святост не може да има общение с греха, загубиха мира със собствената си съвест, която у грешника не може да бъде спокойна, загубиха и

мира помежду си: земята стана арена на борби и войни!

А Бог толкова много обича подобieto Си, че реши да отдаде Своя Единствен Син, та всеки, който го обикне и повярва в Него да не погине, а да има живот вечен.

И ето приближи се времето на нашето спасение! Готви се, пещеро, Дева идва да роди; Витлееме, земя Юдина, радвай се и се весели, защото от тебе ще възсия нашият Господ: чуите планини и хълмове, и околни страни юдейски, че идва Христос, като чонекोलубец, за да спаси човека, когото създаде.

Божият син, Царят на царете ще слезе от Небето на



ИВАН ВАЗОВ

Бъдни вечер

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

Във огнището блещука
буен пламен и искрее,
а в прозорци често чука
зимна буря и беснее.

И баштата седи в къта,
челядта си милно гледа
и към Бога мълчешката
благодарност изповеда,

че дочакал живо здраво
ново лято без неволи,
стара майка прикадява
трапезата и се моли.

В БРОЯ ЧЕТЕТЕ:

Пред яслите на идеала

Иван Вазов: Бъдни вечер

Георги Райчев: Коледна нощ

Вести от самоуправленията

Културн вести

"Янтра" и "Росица" на пет години

Всичко за Коледа

Цар Иван Шишман

Уважаеми Читателю!

Във всеки брой на "Български вестник" аз се обръщам към Вас с някои спонтанно породили се в главата ми мисли, а по-искрено ще бъде може би, ако кажа – чувства, предизвикани в мене от събития, случки, изяви на нашата българска общност в Унгария. Далеч съм от мисълта, да правя критики, да съветвам, да раздавам наляво и надясно категорични оценки, да осъждам или да оправдавам нито себе си, нито който и да е друг. Нека да оставим всичко това на времето.

Сега, в навечерието на Коледните празници и пред настъпващата Нова година мисля, че имам не само правото, но и задължението, от страниците на нашия вестник, да Ви изкажа нашата признателност, Уважаеми Читателю, за интереса, който проявихте през годината към "Български вестник", към нашите усилия да Ви предлагаме обективно и интересно четиво, коректно да Ви информираме за живота на нашата общност, а ако ни оставаше място – и за някои важни събития в България. Благодаря Ви и за критичните бележки, за изказаните мнения и препоръки, за снизхождението Ви към нашите грешки, които, нека откровено да кажа, са не само резултат на търсенията ни към окончателното избистряне на вижданията ни за вестника, но и плод на чисто човешка слабост и непрофесионализъм. Но в процеса на работата, с общи усилия, с натрупания вече опит, да се надяваме, че те ще бъдат все по-малко и, дай Боже, съвсем да изчезнат!

Уважаеми Читателю! В тези предпразнични дни всички сме заети, всички бързаме да свършим не само служебните си задължения, но и да се подготвим за Рождество Христово, за Коледа и за посрещането на Новата 2002 година, да намерим най-хубавия подарък за най-свидните около нас – нашите деца, съпруги и родители, роднини, нашите близки и приятели. И това е едно благородно съревнование със самите себе си, израз на нашата почит, уважение и любов преди всичко към семейството, към рода, защото Рождество Христово е най-големия, най-светлия български семеен празник. "Христос е любов", казва евангелистът Йоан. Нека тази любов се всели в сърцата на всички нас!

Честито Рождество Христово! Честита новата 2002 година!

Димитър Цуцуманов

небесата и ще избере за свое първо жилище една самотна пещера в покрайнините на Витлеем, защото само тя ще Му предложи с болезнено смирение безмълвния си покой и уют на гостоприемните си ясли! Нито в страноприемниците, нито в къщите на градчето, а още по-малко в сърцата на гражданите му, се е намерило място за Божествения Младенец!

Слушаме тази позната история и сърцето ни се свива от болката на този предопределен феноменален абсурд и тъжни, и раздвоени си казваме: колко коравосърдечни са били витлеемци.

А нима малко странници преминават покрай нашите домове! Малко ли нуждаещи се от едно или друго нещо ни заобикалят! Даваме ли им нашата братска помощ?

А второто лице на Пресвета Троица – Синът Божий се въплътил, смирил се, приел образа на раби и идва при нас, човеците, за да ни помогне като подири и спаси погиналото.

Достойна за благоговейна почит е Божията благодат, чрез която започна изкуплението на човешкия род.

Небето и Земята не Го побират, а Той намери място в яслите. Всичко на небето и земята е Негово достойние, а Той лежи върху слама! Не знаем на какво повече да се учудваме – че Той е толкова велик или, че толкова много се е смирил!

Така Небесният Отец отвори за човеците входа на Своето Царство – каещите се грешници и всички истински вярващи в Сина Му да не са вече чада на гнева, а чада на Божията любов и благодат.

Човекът сам по себе си е една голяма ценност, по-голяма от всичко на земята, защото нито богатството увеличава, нито бедността намалява неговата стойност.

Бог не гледа на лице, а на сърце! В Юдея имаше цар – Ирод Велики, имаше първосвещеници, фарисеи, богати и знатни люде. Но първи на Витлеемския Младенец се поклониха овчари и мъдреците-евреи, пред чийто взор Небе и Земя ликуват: "Слава във висините Богу, на земята мир, между човеците благоволение".

Словото стана плът и ще живее в нас. И с очите на това дете от яслите ни гледа Вечният Бог, в чийто власт е спасението ни. Всички народи и съсловия стават едно голямо братско семейство в Христа Исуса – ключът на всемирната история: древната Той заключи, а новата отключи.

Богата на поуки е Рождествената духовна трапеза! Хилядолетията отминават, Христос пребъдва! Имената отзвучават, народи отшумяват, държави изчезват, а нашия Исус е същият – вчера, днес и во веки.

Нека сега и ние да коленичим смирено пред Богомладенеца, в чийто ясли е идеала на нашето бъдеще и му поднесем най-хубавото, което притежава сърцето ни. И с по-кайни сълзи от любов и твърда вяра да Му разкрием всичките си терзания, грижи и болка с единствената надежда, че само Той ще ни помогне, както Сам ни казва: "Дойдете при Мене всички отрудени и обременени и аз ще ви успокоя; вземете Моето иго върху си и се поучете от Мене, понеже съм кротък и смирен по сърце и ще намерите покой за душите си, защото игото Ми е благо и бремето Ми е леко."

Честито Рождество Христово!

Отец Стефан Мамаков

Когато свършиха наричанията, баща ми отвори и застана на вратата. Момците се отдръпнаха. Чуха се викове: "Магарето! Къде е магарето? Да дойде магарето!" Изрева престорен магарешки рев и онзи, високият момък, изскочи напред. Той реवेशе като магаре с цяло гърло и подскачаше на един крак. Чуха се викове: "Ай, горкото! Реве, защото му е паднало едното петало!" "Подкови го, домакине, да се не мъчи!... Дай! Подкови го по-скоро!"

Баща ми бръкна в кесията си и пусна в поднесената торбичка една пара. Магарето стъпи на два крака и нададе радостен рев.

Татко отстъпи и в стаята влязоха подир него четири двойки момци. Те бяха певците. Седнаха кръстом и изпяха по една песен на всички ни вкъщи. В първата чета беше Ганевски Стоян. Той беше главатарят; той наричаше и на кравая.

Най-напред изпяха песен на баща ми:

*Михаил войвода вино пиеше, вино червено,
служба му служи Станка робиня...
Де гиди, гиди, Михал войвода!...*

Изпяха на мама за Света Богородица и млада Бога. На мене изпяха за пъстрия паун, който позовал Данко "да го води в Царювграда, баш войвода да го прави..." Кака Величка нарочно оставяха за най-послед. Дойде и неин ред. Запяха:

*Станка жерави думаше:
– Жерави, летни птиченца
вий, като долу летите,
вий долу, още вий горе,
не видяхте ли, жерави,
моя годеник, Стояна?*

Жеравите отговарят, че не го познават, и тя им го описва:

*Моят годеник е най-личен;
кората му е покрита
с моя китен рувеник;
рувеник му е позлатен
с петстотин златни дукати.
Кога бял вятър поее,
петстотин златни дукати
цялата земя огласят...*

Стоян нееше и хвърляше погледи към кака, а тя стоеше зад мама, навела очи и заруменена, но от време на време и тя поглеждаше и ъглите на устните ѝ потрепваха в усмивка. Навярно и татко забеляза това, защото троснато прекъсна певците:

– Благодарим, коледари. Стига. Път ви чака. Величке, дай да почерпим гостите!

Кака се спусна и му подаде приготвената пълна бъклица. Татко отпи и подаде на другите...

ВЕСТИ ОТ САМОУПРАВЛЕНИЯТА

Будапеща, IX район

На 5 декември Българското самоуправление във Ференцварош проведе своя годишен "Открит ден" в седалището си на ул. "Ленхошек" 4. Състоя се също така и заседание, на което председателят Владимир Калицов направи преглед на досегашната дейност, обсъдени бяха културните прояви за м. декември и бюджета за следващата 2002 година.

Самоуправлението реши, наред с материалната помощ, която оказва на съставите "Росица" и "Янтра" при празнуване на 5-годишнината от създаването им, да подпомогне със 100 хиляди форинта "Клуба на пенсионера", с 80 хил. форинта томболата за вечеринката на 29 декември, да участва със 150 хил. форинта като съорганизатор с ДБУ в тържеството за Микулаш на 8 декември, да закупи компютър на Църквата и др.

Будапеща, XI район

На 16 декември Българското самоуправление организира среща на българите от района, която същевременно беше и годишния "Открит ден" на самоуправлението. Председателят Илия Маринов информира присъстващите за дейността на самоуправлението и отговори на поставените въпроси. Изпълнена беше музикална програма с участието на Роза Банчева.

Будапеща, XVII район

На 10 декември беше проведен годишния "Открит ден" на Българското самоуправление в района, на който председателката Виолета Фратер направи преглед на извършеното през годината и отговори на въпроси на избирателите.

На 10 декември малцинствените самоуправления в района, включително и Българското, под патронажа на кмета на XVII район д-р Каталин Молнар, организираха

Будапеща, XXI район

Комитетът за честване на Милениума на унгарската държава, при Кметството в XXI будапещенски район "Чепел", награди с грамота Българското малцинствено самоуправление в района за отлична дейност през юбилейната година. (Виж факсимилието на грамотата)



международна гала-програма с участието на танцови и певчески състави от българското, циганското, немското, румънското и словашкото малцинство. Програмата беше открита с "Коледарски танц", изпълнен от "Мартеница", а домакиня на вечерта беше нашата сънародничка Габриела Хаджикостова.

Будапеща, XVIII район

На 27 ноември Българското самоуправление проведе заседание, на което беше приет проектобюджетта за 2002 година.

Поради приключване на вестника в следващия брой ще дадем информация за тържеството на 21 декември.

Мишколц

Между 15 и 19 ноември членове на Българското самоуправление в Мишколц посетиха Прага и се срещнаха с ръководството на тамошното Българско културно дружество и с наши сънародници.

На 7 декември беше проведен годишният "Открит ден" на Самоуправлението с информация за дейността му през годината, нап-



На 29 ноември Българското самоуправление, заедно с останалите малцинствени самоуправления в района и в присъствието на представители на кметството в район "Чепел", проведе своя годишен "Открит ден". Председателят Владимир Енчев информира за дейността на самоуправлението и отговори на поставените му въпроси. Репортаж за "Открития ден" беше излъчен по районната телевизия.

На 5 декември българските деца в "Чепел" получиха подаръци от Микулаш, на тържество, организирано от Българското самоуправление.

равена от председателя Янош Вълчев.

Отбелязан беше и Никулден-Микулаш, като на децата бяха

раздадени подаръци. По повод приближаващите Коледни празници на пенсионерите бяха раздадени скромни подаръци, а на тези, които трудно се придвижват, подаръците бяха занесени вкъщи.

Дебрецен

От 29 октомври до 3 ноември представителите на Българското самоуправление в Дебрецен Димитрина Мишколци и Мариана Фикар участваха в юбилейна конференция в Шуменския университет и подписаха договор за съвместна работа с директора на къщата-музей "Лайош Кошут". Те поставиха венец пред паметната плоча за Лайош Кошут.

- На 7 ноември Българското самоуправление направи отчет за работата си през 2001 г. пред представители на Кметството в гр. Дебрецен.

- На 1 декември беше проведено празненство за Микулаш и раздадени подаръци на децата.

- На 8 декември, Българското самоуправление организира представление на "Малко театро" в културния дом в квартал "Чапокерт", ул. "Шувер" 3. в Дебрецен, на постановката "Българска магия".

- Представители на Самоуправлението, въпреки немалкото разстояние между Дебрецен и Будапеща, се стараят да участват и в живота на българската общност в столицата. На 11 ноември те присъстваха на църковната служба в българския православен храм, а на 24 ноември бяха в Българския културен дом на гала-вечерта "Български фестивал" на съставите "Янтра" и "Росница".

Пейч

На 8 декември Българското самоуправление организира честване на Никулден-Микулаш. Артисти от театъра в Пейч изпълниха художествена програма, а на децата Микулаш раздаде подаръци. Проведен беше и годишният "Открит ден", на който председателят Йордан Бонев направи отчет за извършената през годината дейност и отговори на въпроси.

На 17 декември Българското самоуправление в Пейч подписа с местното Кметство договор за сътрудничество.

Сигетсентмиклош

Българското самоуправление участва в проведения от Кметството Коледен фестивал и раздаде подаръци на българските деца и пенсионерите.



УНГАРСКИ ГОСТ В БЪЛГАРСКОТО РЕПУБЛИКАНСКО САМОУПРАВЛЕНИЕ



На 28 ноември гост на Българското републиканско самоуправление беше началникът на полицията в IX будапещенски район "Ференцварош" полк. д-р Атила Ормоши. Председателят Димитър Цуцуманов представи на госта членовете на Самоуправлението и го информира за неговата дейност. От своя страна гостът говори за развитието на района, за постиженията на обществената безопасност, отговори на поставените му въпроси и и се разписа в книгата на Самоуправлението за почетни гости.

КУЛТУРНИ ВЕСТИ

В българския православен храм "Св. Кирил и Методий" на 24 ноември и в Българския културен



институт на 28 ноември, коцери изнесе камерният струнен оркестър "Орфеус". Седемчленният състав от цигулари и виолисти студенти от консерваторията в гр. Лахти, Финландия, е създаден преди две години от известния български цигулар, педагог и сегашен негов ръководител Христо Донкин.

На концерта присъства българският посланик в Будапеща Светлозар Панов и министърът на правосъдието на РБ Антон Станков.

Благодарение на инициативността на Българския културен институт в Будапеща и на нашите сънародници д-р Александър Варо и Ронаи Тиборне, съставът "Орфеус" гостува в Унгария за концерти пред българска и унгарска публика.



В новосъздадената към Българското републиканско самоуправление и Столичното българско самоуправление на ул. "Лоняи" 41 в Будапеща



"Българска галерия", на 28 ноември беше открита изложбата на български художници-участници в средноевропейския пленер в местността "Тайа" в Унгария, организиран от Института за унгарска култура през лятото на 2001 г. Слово произнесе ръководителят на пленера Ишван Керекдярто.

Замисълът на самоуправленията е "Българска галерия" да стане един постоянен художествен салон за камерни изложби, в който да излагат свои творби както български, така и унгарски художници, приятели на България.



Дружеството за българска култура в Унгария "Български културен форум" организира на 29 ноември в "Уй Удвар" в III-ти район на Будапеща "Първа среща на българските творци в Унгария", на която, в присъствието на живеещи в Унгария български творци и гости, бяха представени творби на изобразителните и приложни изкуства, издания, проучвания, филми, музика, хореография и танци, кулинарни специалитети.



ДРУЖЕСТВОТО НА БЪЛГАРИТЕ В УНГАРИЯ ПОЗДРАВЯВА НАШИТЕ СЪНАРОДНИЦИ С РОЖДЕСТВО ХРИСТОВО И С НАСТЪПВАЩАТА НОВА ГОДИНА!

ФЕСТИВАЛ БЪЛГАРИЯ – BULFEST

Танцовите състави “Росица” и “Янтра” на пет години!

И двата танцови състава са много млади! Но в живота на едно дете или младеж пет години не са малко. Децата порастват, младе-

жествеността им се развива и танците на “Росица” и “Янтра” почти винаги завършват обико – накрая всички в салона се хващат на българското хоро. А българинът казва: хорото не остарява! Нека и “Росица” и “Янтра” да останат винаги млади! В това сме убедени, независимо колко годишен ще е юбилеят!

Концертът премина при голям успех. Специален гост на вечерта беше съставът от Р. Македония “Gipsi brass band kurtis”, който изпълни музика от филмите на Е. Костурица, а също така и оркестрите “Славия” и “Огражденска китка”.

Не липсваше и една приятна изненада. В състава “Янтра” имаше гост-танцьор от България, командированият на работа в Будапеща – Светлозар Панов, посланикът на Република България в Унгарската република. И едва ли някой може да каже, че най-добрият тенисист между чуждите дипломати в Будапеща не е и най-добрият изпълнител на народни танци!

Празненството продължи до късно през нощта.



жите възмъжават, девойките израстват. Това е ходът на живота. Но онова, което видяхме на гала-концерта на съставите по случай техния 5-годишен юбилей и което ни направи силно впечатление е, че всички те са станали танцьори, истински, отлични танцьори! А това не идва от само себе си. За него трябва много труд, много усилия, постоянство, репетиции, специални познания и най-вече много любов и вяра. Любов към това, което правиш и вяра, че ще успееш! И още нещо, може би най-важното – че се чувстваш, че принадлежиш някъде, че си член на една общност, че и танцьори и публика сме от един корен, че всички сме българи! И тогава възрастта няма



Тържество по случай Никулден – Микулаш раздаде подаръци на децата

В салона на Българския културен дом на 8 декември Дружеството на българите в Унгария и Българското самоуправление в IX столичен район "Ференцварош" организираха тържество, на което дойдоха много деца и родители. Децата от българското училище в Будапеща и на унгарския състав "Гарабонциаш" изпълниха художествена програма. Най-забележителният участник в нея естествено беше Микулаш, който раздаде подаръци на всички деца.



ЧЕСТИТ РОЖДЕН ДЕН!

От членовете на ДБУ през м.ноември са родени: Кънчо Мусев, Алекси Андонов, Иван Караилиев, Иван Г. Тютюнков, Байо Р. Иванов, Галин И. Тютюнков, Елисавета Хр. Нацкина, Милка

Варгади, д-р Диана Мози, Диана Чолакова;

През м.декември: Николина Саренчева, Цвятко Йоргов, Христо Дачев, Верка Л. Жикова, Владимир Калицов, Атанас Хр. Дачев, Моника Тютюнкова, Иван Т. Иванов, д-р Александър Варо,

Матей Годоранов, д-р Димитър И. Шумов, Петър Мичев, Иванка И. Владова, Славчо К. Коркудов, Мариана Джонгова, Чаба Варга, Никола Кушев.

ДБУ поздравява всички членове-рожденици и им желае много здраве и дълъг живот!

Защо украсяваме коледно дървче

Много-много отдавна, преди векове, заедно с Коледа християните празнували тържествено на 24 декември и празника на Адам и Ева – първите хора, които Господ създал, след като сътворил света. Устройвали пищни тържества с различни религиозни представления. Едно от тях показвало как Адам и Ева изяждат ябълката на познанието от райското дърво. Но празникът бил посред зима, когато ябълката няма листа и плодове. Затова я замествали с вечнозелена елха, която украсявали с ябълки.

По-късно, за да стане украсата по-празнична, започнали да кичат елхата с гирлянди, сухи сладки и свещички, а ябълките потапяли в червен захарен сироп. На върха поставяли красива звезда, за да напомня за нощта, когато Витлеемската звезда възвестила раждането на Христос. Така двата празника се слели, а чудесният обичай да се украсява зелената елхичка се разпространил по целия свят.

В наши дни ябълките и сладките може да са заменят с различни играчки и гирлянди, но традицията да се украсява коледното дървче останала.



Многото имена на добрия Старец



В края на всяка година децата от цял свят пишат писма до него:

“Мили Дядо Коледа, чакам те с нетърпение!”

или “Мили Дядо Мраз, кога ще дойдеш?”

Писмата са на различни езици и децата го наричат с разни имена. Но той не се сърди, защото ги обича. Малките англичанчета казват, че името му е Санта Клаус или пък Фадър Кристмас. Французойчетата го наричат Пер Ноел. Децата в Германия вярват, че се казва Вайнахтсман, в Швеция – Юлтомтен, а русначетата пишат на Дед Мароз.

Но въпреки цялата тази каша не става никакво объркване. Затова не се притеснявайте! Всички писма отиват на едно и също място – при добрия белобрад старец.

Но той не винаги е бил толкова добър и благодушен. Някога нашият Дядо Мраз носел в чувала си студ и сняг и до болка шинел децата по бузките. Немският Вайнахтсман пък идвал с призраци и плашила. Довявал го буреносен вятър, който рошел рижите му коси и мустаци. Така плашел непослушните деца.

Но времената се менят. Сега децата са послушни и добрият старец отдавна не иска да ги плаши, а им раздава подаръци в светлата празнична нощ. Остава ги под слхата, хвърля ги през прозореца, пълни с тях обувките... Най-важно за него е децата да ги получат навреме за празника, да им се радват и да бъдат весели. А чувалът на дядото е все пълен, докато всяко дете прегърне своята мечта и заспи щастливо.

Така добрият старец с многото имена обикаля отколе света и макар че го наричат различно, навсякъде го очакват с вълнение и надежда и много, много му се радват.



Първата свята нощ



В земята на евреите един ден императорът заповядъл всеки да се запише в града на прадедите си! По това време бедният дърводелец Йосиф и жена му Мария живеели в град Назарет, а трябвало да отидат чак в град Витлеем.

Мария очаквала дете и не можела да върви толкова дълго.

Йосиф успял да намери едно магаре за нея и тръгнали. Пътят бил дълъг и уморителен и най-сетне една студена привечер двамата пристигнали във Витлеем гладни и премръзнали.

Но още много хора били дошли тук, за да ги преброят и затова страноприемниците били препълнени. Където и да потърсили подслон, отговаряли им, че няма свободна място. Добре че се намерила една състрадателна жена, която ги упътила към близкия обор. Там сред кротките животни, поне им било топло и имали покрив над главите си. Същата нощ Мария родила момченце, което нарекли Исус. Повила бебето и го положила в яслата върху меката слама.

Недалеч от града в полето овчари пазели стадата си. Изведнъж забелязали на небето голяма и ярка звезда, по-сияйна от всички останали, която блеснала като скъпоценен камък над Витлеем. Неочаквано пред тях се появил ангел небесен.

– Нося ви радостна вест-казал той.- Днес във Витлеем ви се роди Спасител. Ще го намерите да лежи в една ясла в обора до страноприемницата.

В същия миг небето се изпълнило с ангели, които пеели с чудни гласове.

Овчарите скоро намерили Йосиф, Мария и малкия Христос. Свели глави и коленичили пред бебето.

В това време в столицата Ерусалим, пристигнали трима източни мъдрец с дарове. Обикаляли навсякъде и питали:

– Къде е този, който се роди, за да бъде цар на евреите? Видяхме звездата му на Изток и дойдохме да го поздравим.

Само че в Ерусалим никой нищо не знаел. Като научил за тримата мъдрец, завистливият цар Ирод се разтревожил, че друг ще стане цар.

– Когато мъдреците го намерят, ще го убия. Само аз мога да бъда цар!-заканил се той.

А звездата повела тримата към скромното убежище на Мария и Йосиф. Те влезли в обора и видели Младенеца. Коленичили пред дървената ясла и поднесли на Исус своите подаръци, защото Бебето, за което древните пророци били подсказали, че когато порасне, ще стане Избавителя на човечеството!

И до сега всяка година на 25 декември тази история се разказва на децата по целия свят. От първата свята нощ съществува и обичаят хората да си правят подаръци на Коледа, както тримата мъдрец поднесли своите дарове на бебето Исус.



Тиха нощ, свята нощ

Тиха нощ, свята нощ!
 Спи честит в сламен кош
 младенец златокъдрав и свят,
 а над него родители бдят.
 Спи в небесен покой!
 Спи в небесен покой!

Тиха нощ, свята нощ!
 Млад овчар чу среднощ:
 "Алилуя! Човече, стани!"

Песен ангелска нежно звъни:
 "Божий син се роди!
 Божий син се роди!"

Тиха нощ, свята нощ!
 Спи Христос в сламен кош.
 Спи, а светла усмивка в нощта
 ръси мир и любов над света...

О, Спасителю наш!
 О, Спасителю наш!

Csendes éj

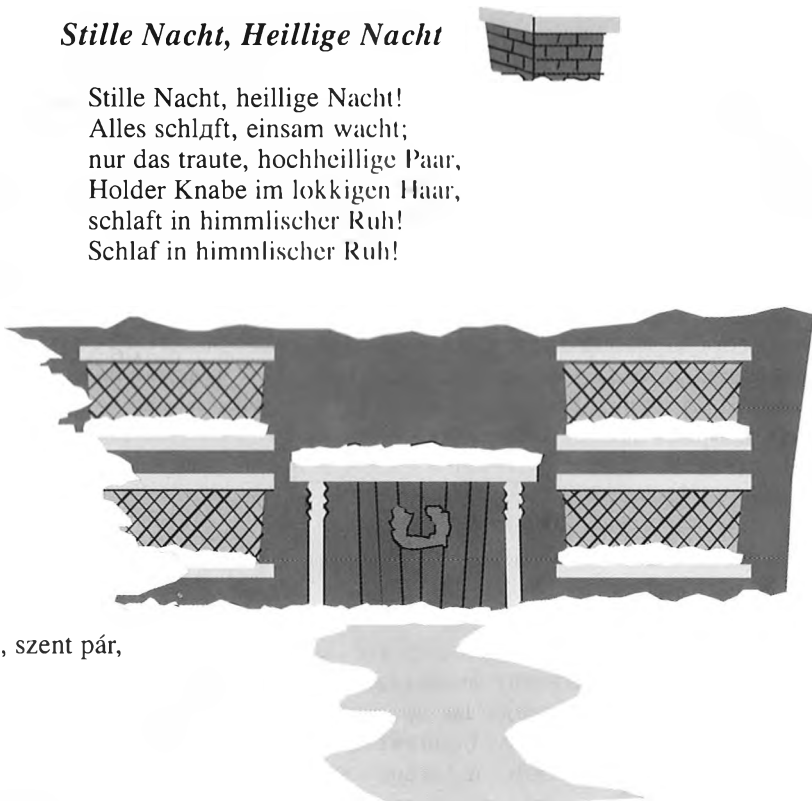
Csendes éj! Tiszta, szent éj!
 Mindenek álma mély.
 Nincs fent más, csak a drága, szent pár,
 várja gyermeke alszik-e már.
 Szent fiú, aludjál
 Szent fiú, aludjál!

Silent Night

Silent Night, Holy Night!
 All is calm, all is bright.
 'Round yon virgin, mother and child,
 Holy infant so tender and mild.
 Sleep in heavenly peace,
 Sleep in heavenly peace.

Stille Nacht, Heilige Nacht

Stille Nacht, heilige Nacht!
 Alles schlüft, einsam wacht;
 nur das traute, hochheilige Paar,
 Holder Knabe im lockigen Haar,
 schläft in himmlischer Ruh!
 Schlaf in himmlischer Ruh!

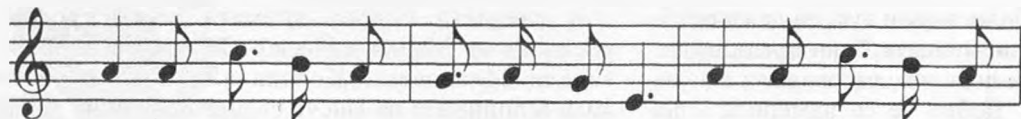


Тържествено

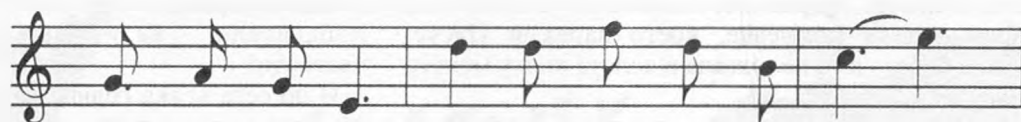
Франц Грубер



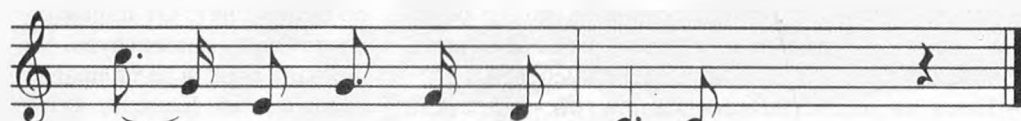
1. Ти- ха нощ, свя- та нощ! Спи чес- тит в сла- мен кош



мла- де- нец зла- то- къд- рав и свят, а над не- го ро-



ди- те- ли бдят. Спи в не- бе- сен по- ко- ой

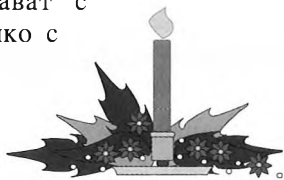


Спи в не- бе- сен по- кой!

Коледа по света

Швеция

Всяка година на 13 декември шведите особено тържествено отбелязват приближаването на Коледа с празника на Света Лучия. Тази светица през IV век е помагала на преследваните тогава християни с храна и вода. На тази дата рано сутринта, около 4 часа, най-малкото момиченце в дома облича дълга бяла туника, поставя на главата си венче със седем свещи и така сервира храната. На Коледа шведите се гощават с пушена риба, шунка и мляко с ориз.



Франция

Жителите на тази страна будуват до полунощ, когато добрият старец Пер Ноел минава с шейната си. За да го ориентират в тъмната нощ, повечето хора поставят до прозорците греещите от запалени свещички елхички. Традиционният коледен сладкиш се нарича бюш (пънче) – шоколадово руло с глазура отгоре. Основното ястие е печена пуйка с гарнитура от кестени или специално угоен петел. На празника се ядат също стриди и гъши дроб.



Италия

Тук Коледата трае три дни и е символ на изобилието. В името на щедростта някога хлебарите са подарявали на съгражданите си прясно изпечен козунак. И до днес италианците приготвят специален козуначен хляб, наречен панетоне, пълнен с мандарини, портокали и стафида. На външен вид и на вкус той е почти като нашите козунаци, но в Италия го ядат задължително на Коледа, а ние на Великден. Орехите и бадемите, с които се поръсват коледните сладкиши, са дървен символ на връзката между живите и мъртвите.

Обикновено след раздаването на подаръците италианците играят семейни игри, които заедно с томболата са част от тяхната традиция.

А в коледната нощ сам младенецът Иисус Христос идва, за да раздаде подаръците на малките деца.



Бразилия

По Коледа там е лято и температурите са доста високи. Затова хората посрещат празника на плажа с веселия и пиршества. Много от тях са по бански костюми. Традиционната почерпка включва плодови салати и студени коктейли.



Норвегия

В най-северната европейска страна през коледните дни не се върши никаква тежка работа. В 17 часа на 24 декември из цялата страна бият църковни камбани. Това е сигнал за сядане на празничната трапеза. Основното ястие е овесена каша с един-единствен бадем. Онзи, който го намери в чинията си, получава специален подарък. На много места, особено в провинцията, се слага отделна маса за самодивите и духовете. Според прастари легенди те посещават домовете тъкмо по време на коледните празници.



Финландия

На Коледа финландските семейства единствени в света изпълняват специален ритуал, с който си спомнят за починалите близки. На гробовете им живите палят свещи и факли.



Белгия

Там се отдава по-голямо значение на Бъдни вечер. На семейната трапеза има риба и печени меса. След официалната част всеки е длъжен да разкаже виц или смешна действителна случка.



Швейцария

За швейцарците основното коледно ястие е пълнена с кестени пуйка, която може да бъде заменена от патица, гъска или петел.



Боливия

Боливийците, чиито селища в Андите са разположени на около 4000 метра надморска височина, посрещат Коледа без елха. Те украсяват с цветя шапките си, кичат животните с огърлици, а домашните птици с разноцветни пръстени. Наврх Коледа тукашните индианци се обсипват взаимно с цветя, като не забравят и животните. Жените раздават вкусни питки, а мъжете пеят и танцуват.



Филипините

На празничната трапеза филипинците сядат в полунощ на 24 декември. Сред техните традиционни ястия са оризените топчета, пилешкият бульон и печеното прасенце. Любим деликатес са пържените свински ушички.



Япония

Коледното дръвче вече е популярно и там, макар че повечето японци не са християни.

Китай

Напоследък и там става модно да се ходи на църква по Коледа. Макар че по-голяма част от китайците не са християни, те с интерес слушат на китайски език празничните коледни литургии в католическите храмове.



В Норвегия коледните подаръци раздава козата. Посрещат я с празнично угощение – неовързана овесена слама, насипана в детските обувки. Обичаят води началото си от древна легенда, която разказва, че веднъж норвежкият крал Олаф II видял на висока скала една ранена коза.

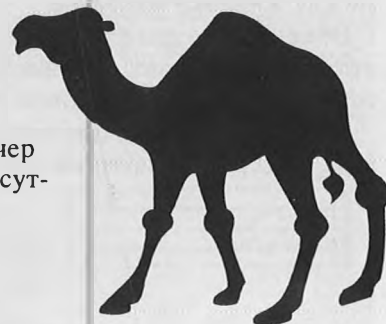
Той слязъл от коня, свалил козата и я отнесъл в двореца. След като я излекувал, кралят я пуснал на свобода. За благодарност козата всяка нощ идвала в двореца и му носела билки.



Холандците си представят Санта Клаас и като конче. Ето защо на Бъдни вечер те оставят в своите дървени обувки, наречени сабо, моркови и сено, та сутринта на тяхното място да намерят сладкиши.



В Сирия подаръците на малките християнчета носи камилата. Тя е с мека гърбица, послушна и добра. Не се сърди, когато я карат да си ляга вечер или когато я будят сутрин рано.



КУЛИНАРНО ПЪТЕШЕСТВИЕ ПО КОЛЕДА

БЪЛГАРИЯ

Тиквеник

Продукти: 200 г брашно, 100 г вода, 100 г олио, 500 г тиква, 100 г орехи, 150 г захар, лъжичка канела.

Начин на приготвяне:

- * От брашното и водата се прави тесто, от което се точат 5 кори.
- * Тиквата се сварява, обелва се от кората, наръсва се със захар, счукани орехи и канела и след като изстине, се слага по корите (без най-горната).
- * Тиквеникът може да се направи и с пълнка от сурова настъргана тиква, смесена със захар, канела и орехи.
- * Опечен, тиквеникът се поръсва с пудра захар.



УНГАРИЯ

Орехово и маково руло – Бейгли

Продукти: 500 г маргарин, 1 кг брашно, 30 г мая, 2 яйца, 60 г фи-на захар кристал,

Щипка сол, 4 дл мляко

За ореховата пълнка: 400 г смлени орехи, 200 г захар, 2 дл мляко, 1 супена лъжица мед, 80 г стафи-ди, 1 кафяна лъжичка канела, кората на 1 лимон

За маковата пълнка: 400 г смлян мак, 2,5 дл мляко, 200 г захар, 2 супени лъжици мед, кората на 1 лимон, 1 кафяна лъжичка канела, 1 кафяна лъжичка смлян каранфил, 80 г стафиди, 102 супени лъжици конфитюр от сливи

Приготвяне:

Приготвяме квас от маята, малко брашно и захар.

Правим тесто от мекия маргарин, захарта, брашното, солта и втасалата мая. Тестото трябва да бъде средно твърдо и да не се лепи по ръцете. Покрито престо-ява 30 минути.

Разделяме го на 6 еднакви части и разточваме на четириъгълници. Намазваме с орехо-вата и макова пълнка и правим на руло. Рулата се поставят върху намазана с мазнина тавичка на разстояние едно от друго и ги продупчваме с вилица, за да може въздухът да излезе при печене. Разбиваме едно цяло яйце и един жълтък и намазваме рулата, оставяме ги на топло да изсъхнат. След това отново ги намазваме. В предварително затоплена фурна печем на умерен огън до зачервяване.

Приготвяне на ореховия пъл-неж: Вървяваме млякото със захарта и попарваме смлените орехи. Прибавяме стафидите, меда и настърганата кора лимон. Загряваме при непрекъснато бъркане. Добавяме 1-2 лъжици конфитюр от кайсии. Ако пъл-нежът е рядък, слагаме малко галета.

Приготвяне на маковия пъл-неж: Сваряваме млякото и захарта и попарваме смления мак. Прибавяме стафидите, меда и подправките. Добавяме на вкус 1-2 лъжици конфитюр от сливи.



ГЕРМАНИЯ

Коледни бисквити

Пекат се в навечерието на Коледа и по традиция са във формата на сърце, но може да се направят и в други форми. Бисквитите се украсяват с разноцветна глазура и се окачват по коледната елха. Рецептата е за 15 малки бисквити.

Продукти: 1 яйце, 4 с.л. течен мед, 55 г масло или маргарин, 55 г мека кафява захар, 225 г брашно, 1 ч.л. сода бикарбонат, 2 ч.л. смлян джиджифил, 30 г какао на прах, 1 ч.л. лимонов сок.

За глазурата: 85 г захар, без-вредни оцветители, торбичка за

шприц или конус от пергамен-това хартия

Температура на фурната: 200° С

- * Намажете с масло тавичка за печене. Разделете жълтъка от белтъка. Изсипете жълтъка в купа. Белтъкът не ви е нужен.
- * Включете фурната. Поставете на слаб огън съд, в който сте смесили меда, маслото и за-харта, и бъркайте, докато мас-лото се стопи.
- * Пресейте брашното, содата, ка-каото, джиджифила и смесе-ните подправки в дълбока купа. Прибавете жълтъка.
- * Добавете към брашнената смес разтопеното масло, меда и за-харта. Объркайте с ръце тестото на топка.
- * Поръсете с малко брашно то-чилката и дъската, на която ще приготвяте бисквитите. Раз-точете тестото с дебелина 1/2 см.
- * С формички или нож изрежете различни фигурки от тестото. Съберете всички изрезки, разточете ги отново на тесто и изрежете още.
- * С лопатка или шпатулка прех-върлете бисквитите в тавичка. С шило направете дупка на върха на всяка бисквита.
- * Печете бисквитите 7-8 минути, докато станат златисти. Прех-върлете ги върху метална реш-етка и ги оставете да изстинат.
- * Междувременно пресейте втвърдяващата се захар за гла-зурата в купа. Прибавете към нея супена лъжица лимонов сок и разбъркайте добре.
- * Извадете с лъжица част от гла-зурата в по-малка купа. По жел-ание можете да прибавите няколко капки безвреден оцветител за сладки.
- * Когато бисквитите са напълно изстинали, изсипете с лъжица глазурата в шприца и с леко стискане глазирайте фигурките.



Медени сладки

Рецептата е за около 500 броя малки сладки с формата на сърце, елха, звезда, ботуш и др.

Продукти: 300 г мед, 400 г захар, 1,5 супени лъжици джинджи-фил, 1,5 супени лъжици канела, 350 г маргарин(масло), 1 супена лъжица каранфил на прах, 3 дл течна сметана, 1,5 кг брашно, 1 супена лъжица бакпулвер (подправките могат да се заменят с готовата смес за меденки на фирма "Котанъи")

Глазура за украсата: пудра захар, белтък и няколко капки лимон.

Начин на приготвяне:

Захарта, подправките, маргаринът и леко затопленият мед се смесват. Прибавя се постепенно разбитата на сняг сметана. Бакпулверът се смесва в половината брашно и се разбърква с тестото. Остава се да престои един ден. Тогава се прибавя втората половина на брашното, разточва се на лист с дебелина 2-3 мм, от който се правят сладките. Пекат се при температура 175-200 градуса до леко златисто, като предварително с дебела игла за плетене се продулчват, за да може с тях да се украсяват елхата.

След като изстинат, се украсяват със захарната глазура.



ХОЛАНДИЯ

Пандишпанен (бишкотен) сладкиш

Продукти: 200 г маргарин, 275 г фина захар кристал, 1 пакетче ванилин, 1 кафяна лъжичка настъргана кора от лимон, 2 яйца, 300 г брашно, 2 кафяви лъжички бакпулвер. Маргарин за намазване на тавата и пудра захар за украса.

* С миксер разбъркваме маргарина, ванилията и лимонената кора докато захарта не се разтопи. Едно след друго слагаме яйцата и добавяме 4 супени лъжици вода и бъркаме до побеляване.

* Смесваме брашното с бакпулвера, постепенно го добавяме с помощта на сито към приготвената в т.1 смес и разбъркваме добре.

* Намазваме с маргарин тавата и изсипваме полученото тесто. Печем 12-15 минути в затоплена фурна на 175-200 градуса.

* След като се изпече, още докато е топъл, нарязваме сладкиша на квадрати с размер 5 см. Слагаме отгоре му една мрежичка, метална решетка или изрязани формички (елха, ботуш, др.) и поръсваме с пудра захар, след което внимателно махаме мрежата, формата.

Козунак "Панетоне"

Продукти: 200 г маргарин, 600 г брашно, 150 г фина захар кристал, 250 мл мляко, 1 кубче мая, 3 яйца, 2 жълтъка, 1 чаена лъжичка сол, 1 щипка смляно индийско орехче, 1 чаена лъжичка настъргана кора от лимон, 100 г озахарени портокалови корички, 50 г захаросани череши, 150 г стафиди. Маргарин за намазване на формата, 2 супени лъжици пудра захар за украса.

Начин на приготвяне:

* Приготвяме квас като смесваме захар и брашно. Правим кладенче, в което изсипваме 4-5 супени лъжици затоплено мляко, 1 бучка захар и раздробената мая. Държим на топло 15 минути да втаса.

* В останалото затоплено мляко разтопяваме маргарина. Към втасалата мая прибавяме яйцата, жълтъка и подправките. Разбиваме с миксер до получаване на гладко тесто. Държим на топло, за да втаса.

* Внимателно забъркваме в тестото озахарените портокалови корички, черешите, нарязани на парченца, стафидите и лимонената кора. Намазваме обилно с маргарин формата за печене (може да е висока къдрава форма или висок съд) и изсипваме удвоилото обема си тесто. Оставаме да втаса още 25 минути.

* Правим кръстосани разрези на повърхността на втасалото тесто и го печем около 1,5 часа в предварително загрята на 175 градуса фурна. Оставаме козунака да поизстине и го изваждаме от формата, след което го поръсваме с пудрата захар.



Важни телефонни номера на българските институции:

Републиканско самоуправление:	216-4210
Столично самоуправление:	216-4211
Дружество:	216-6560
Посолство:	322-0836, 322-0824
Културен институт:	269-4246
Училище:	474-0536, 474-0537
Църква:	215-0039
Авиокомпания "Балкан":	317-1818
Хотел "Рила":	216-1621
Ресторант "Царевец":	216-1797

Четете списание "Хемус" и по интернет: slovo.orbitel.bg/haemus



Правните консултации ще се проведат на **14** и **28** януари 2002 г. от **15.00** часа в Българското републиканско самоуправление 1093 Budapest, Lónyay u. 41.

На **18 декември** кино "Мювеи" (Budapest, Teréz krt. 30) се проведе Преглед на филмите на малцинствата. За фестивала са поканени и гости от различни страни, между които и българската режисьорка Иглика Трифонова, известна на широката публика в България и Унгария с

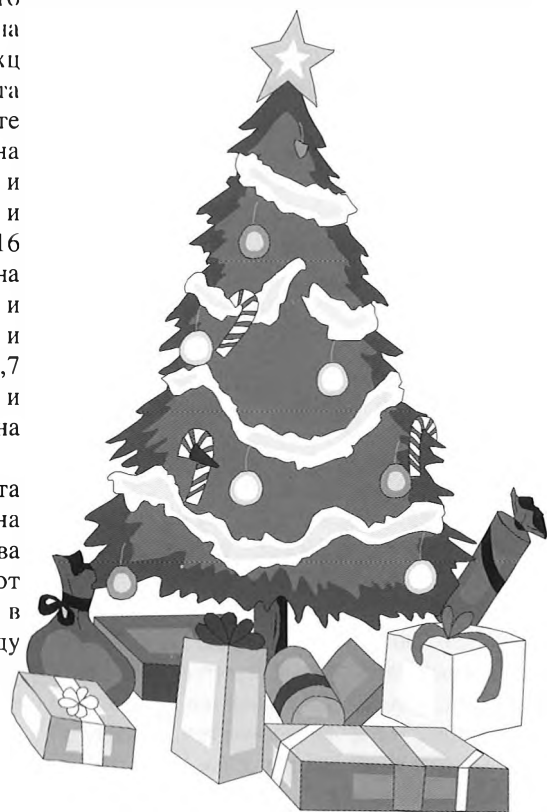
Българско предаване по унгарското радио: Всяка сряда от 21.30 часа предаваме българска емисия по унгарското радио. За Будапеща и района предаването можете да хванете на вълните на радио "Калипсо" на 873 клхц (средни вълни). В провинцията предаването се хваща на вълните на регионалните програми на унгарското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

Предаването за малцинствата "Рондо" по първи канал на унгарската телевизия се излъчва всеки последен четвъртък от месеца от 13.00 ч. Повторение в събота по втори канал между 08.00 и 12.00 ч.

На 13 и 14 декември Институтът за история на XX век организира конференция по въпросите на малцинствената политика в Унгария след промяната през 1989 година.

Конференцията е под патронажа на президента на Република Унгария Ференц Мадл и ще се проведе в "Кароли Палота" в Будапеща (Budapest, Károlyi Mihály u. 16.).

За участие в нея са поканени видни представители на научния и общественополитически живот на Унгария, председателите на републиканските самоуправления на тринадесетте малцинства и директорите на техните изследователски институти.



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: Татяна Кръстева, Петър Петров, Моника Тютюнкова. Адрес на редакцията: Szerkesztőség: 1093 Budapest, Lónyay u. 41. Tel.: 216-4210. E-mail: bolgonk@mail.axelero.hu. Felelős kiadó: Czuczumanov Dimiter. Szerkesztőség: Kraszteva Tatjana, Petrov Péter, Tyutyunkov Monika. 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-то число от месеца.

ЦАР ИВАН ШИШМАН

1371 – 1393

*Откак се е, мила моя майко ле, зора зазорила,
оттогаз е, мила моя майко ле, войска провъзрвяла...
Воевода им, мила моя майко ле, сам цар Иван Шишман,
в бой ги води, мила .моя майко ле, за българско име.*

Едва ли има българин, който да не е чувал тази песен, в която неизвестният народен певец овековечава името на последния търновски владетел цар Иван Шишман в борбите му срещу турците. Много други народни предания и легенди разказват за битките на българския цар в Софийско, Самоковско, Ихтиманско, Плевенско, та чак до Родоп.

Иван Шишман е първородният син на цар Иван Александър от втория му брак със Сара-Теодора, роден около 1350-51 г. Заема българския престол след смъртта на баща си в началото на 1371 г. Първата му жена е Кера Мария, която почива млада, а втората – Мара или Драгана е дъщеря на сръбския крал Лазар. Най-големият му син Александър приема исляма и управлява в Мала Азия, а другият му син Фружин Асен посещава живота си на борбата срещу турците и вероятно загива във Варненската битка през 1444 г.

След битката при Черномен в 1371 г. и разгрома на християнските войски на Вълкашин (бащата на Крали Марко) и Углеша, става васал на турците и дава сестра си Кера Тамара в харема на султан Мурад. В кръвопролитни сражения войските на Лала Шахин завладяват югозападните български земи, в това число и София (1382 г.), която тогава е в пределите на Търновското царство на Иван Шишман. Това обезпокоява сериозно владетелите на Сърбия Лазар и на Босна Твърдко, които създават общ антиосмански фронт, в който се включва и Иван Шишман, но не успява да изпрати войски. В битката при Плочник в 1387 г. турците са напълно разбити. Иван Шишман отхвърля властта на султана. Скоро турците се насочват към Североизточна България и я завладяват. Иван Шишман се затваря в яката Никополска крепост и е принуден да моли за милостта на султана. В битката при Косово поле в 1389 г. християнските сили претърпяват пълно поражение, а след три години турците нападат Южна Унгария, но са разбити от крал Сигизмунд. Това вдъхва надежда на Иван Шишман, който потърсва съюза на

маджарите. Научавайки за това новият султан Баязид бързо се насочва към България и обсажда Търново. Иван Шишман е в Никопол, вероятно за преговори с маджарите и защитата на българската столица се ръководи от Патриарх Евтимий. Неговият ученик Григорий Цамблак драматично описва тези бурни дни. Обсадата продължава три месеца, но без резултат. “И най-после – пише той – Баязид завзе града, но не със своята сила, а след като замлъкна божие то предопределение”. (Вероятно става дума за предателство) Това става на 17 юли 1393 г.

За последните две години от живота на цар Иван Шишман се знае малко. Сигурно е, че остава в Никопол, който Баязид превзема през 1395 г. На 3 юни същата година, по заповед на султана, цар Иван Шишман е обезглавен. Но да се върнем към цигирнатата в началото народна песен. А съществуват още много подобни народни легенди и предания за него. Защо точно името на цар Иван Шишман така дълбоко се е врязало в народната памет? Не далеч от Самоков е Шишмановото кале; под него – царювите кладенци, бликнали от нанесените му седем рани; Кокаляне пък се свързва с костите на избитите шишманови войници; по-на север са Шишмановите дупки – пещери, в които той се крие седем години; черепите на убитите в жестоките битки войници се пазят в имената на Черепини и Люти брод, а Кайлъка кри Плевен е последното му скривалище и пр. Кое е легенда и кое е действителност? Къде е границата между тях, историческата истина? Безспорно отговор на тези въпроси трябва да се търси в самата епоха. Турското завоюване на България, изпълнено с епични борби, неописуеми жестокости и страдания за българите, е за тях страшен удар, който оставя незаличими следи в народната памет. И това е трагично засвидетелствано в народния ни епос, сказания, легенди, митове и пр. В тях народът ни пресъздава образите на своите закрилници и герои, борци срещу турците, в които търси защита на поруганата си чест, на своя



Монета на цар Иван Шишман

живот, на християнската си вяра, възплъщава в тях спомена за погналото царство, търси упование в бъдещето, намира смисъл в утрешния ден. Иначе не би оцелял като народ. Погледнало така, зад възвеличения образ на цар Иван Шишман наистина би трябвало да стоят действителни исторически събития, които народния певец пречупва през своето творческо изображение. И ако съпоставим създаденото от него с историческите факти, ще видим, че много неща отиват по местата си. Турският хронист Саадедин изрично пише, че Югозападна България е завзета след поражението при Самоков на сърбите и “кралят на България”. Иван Шишман отвоюва от турците за известно време Самоковската област и подпомага обсадената София, като само предателството помага на завоевателите да я завземат. А престоя му в Никополската крепост от 1393 до 1395 г. т.е. след падането на столицата Търново и до неговата смърт, народният певец опoетизира в цели седем години на епични борби срещу турците, в които естествено е главният герой да бъде известна историческа фигура и кой друг, ако не българският цар, олицетворение на държавността? Даже мястото на смъртта му се поставя не в Никопол (каквато е историческата истина), а на бранното поле, в борбата срещу шестственика. Очевидно тук имаме случай когато масовата народна съпротива в защита на отечеството се превъплъщава в един събирателен образ на герой, в случая в образа на българския цар. Така народният певец успява от едно поражение да изкове символ на героизъм и мъжество и да увековечи в народната памет образа на цар Иван Шишман.

Петър Петров