



ROMA
MAGAZINE

КУЛТУРА

21. ЯНУАРИ
2024



БАБИНДЕН



РОМСКА АКАДЕМИЯ
ЗА КУЛТУРА
И ОБРАЗОВАНИЕ

8800 Сливен
бул. Цар Освободител №34-Г
rakobg.com
rakosliven@gmail.com



ROMA
MAGAZINE

КУЛТУРА

21. ЯНУАРИ
2024

Този ден е особено уважаван от ромските жени, защото е свързан с първата им рожба, с родените от тях деца. Докъм 50-те години на 20. век голяма част от жените са раждали по домовете си и в този скъп, но и тежък ден, не само за родилката, а и за нейните близки, семейството е разчитало главно на известни в махалата „баби“.

Мъже не участват в празника, те само помагат, шетат, принасят каквото им се „нареди“, за да бъде всичко „на място“, подредено, щедро, „върха“, както обичат да казват по-младите.

В знак на благодарност, и тогава, и дълги години след това, на Бабинден, жените, които са раждали, отдават почит на тези „баби“, като всяка от тях ритуално полива вода на „бабата“ да си измие ръцете и я дарява с хавлия и сапун. Празника продължава с духовна музика, песни, танци и веселие, с шествие по „главната“ улица на махалата, с иронични закачки, шеги. Всяка жена е накичена с цветя, носи питие – плоска бутилка, която закрепва отпред на корема си, с красива пъстра престилка.



РОМСКА АКАДЕМИЯ
ЗА КУЛТУРА
И ОБРАЗОВАНИЕ

8800 Сливен
бул. Цар Освободител №34-Г
rakobg.com
rakosliven@gmail.com



ROMA
MAGAZINE

КУЛТУРА

21. ЯНУАРИ
2024

В деня на празника старите жени стават много рано. Приготвят букетчета от чемшир, върху които поставят червена вълна поръсена с просо. Но приготвянията не свършват до тук. Прави се хубав хляб, като в брашното се слага яйце, мая, олио. Замесва се, оставя се да втаса след което пак се примесва. Пече се в огнище. Когато хляба е готов се загъва със специална кърпа. Не може празника без тиганици. Те се приготвят от брашно, в което има мая, може да се постави лимонада и винаги за аромат – ванилия. Тестото е порядко нито много гъсто, нито рядко. Най-често се готви:

- мисирка с кисело зеле,
- пиле на яхния,
- месо с ориз.

Баницата е задължителна в менюто, приготвена със сирене или орехи. Трябва да има солена и сладка баница.



РОМСКА АКАДЕМИЯ
ЗА КУЛТУРА
И ОБРАЗОВАНИЕ

8800 Сливен
бул. Цар Освободител №34-Г
rakobg.com
rakosliven@gmail.com



ROMA
MAGAZINE

КУЛТУРА

21. ЯНУАРИ
2024

НЕВИНЧ (ЗЪМСКИ ЛАПАД) С РАГУ

Необходими продукти:

1 плетка зъмски лапад (нивинч)
2 кг рагу
2 люти чушки
250 г олио
2 глави лук (средно големи)
1 с.л. сол
3-4 щипки черен пипер
1 с.л. червен пипер
чубрица



Начин на приготвяне:

Зъмският лапад се попарва 4 пъти с цел да се извлече горчивия вкус и тъмния цвят. Сварява се рагуто. Запържват се лука и червения пипер, прибавят се готовото рагу и зъмския лапад, задушават се за няколко минути. Долива се бульона от рагуто. Прибавят се лютите чушки, сол на вкус. Ястието се вари до средна гъстота. Накрая се добавят чубрицата и черния пипер.

** Невинч (зъмски лапад) се приготвя за Бабинден.*



РОМСКА АКАДЕМИЯ
ЗА КУЛТУРА
И ОБРАЗОВАНИЕ

8800 Сливен
бул. Цар Освободител №34-Г
rakobg.com
rakosliven@gmail.com