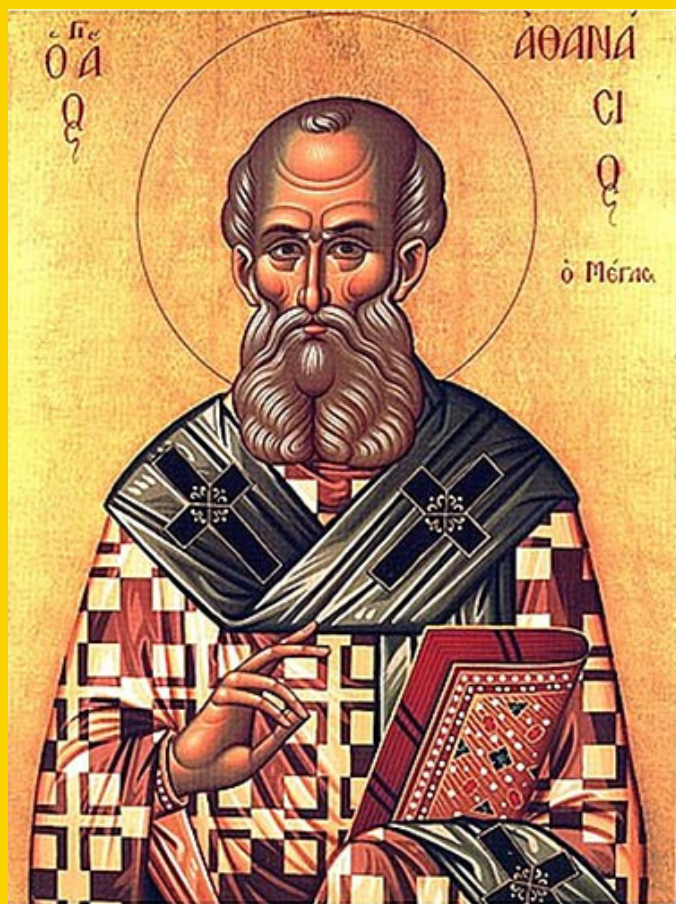




ROMA
MAGAZINE

КУЛТУРА

31. ЯНУАРИ
2024



ΑΤΑΝΑΣΟΒΔΕΝ

Свети Атанас облечен с копринена риза отива в планината на своя бял кон и се провиква:

„Иди си, зимо, идвай, лято!“

Той заедно с брат си св. Антон са ковачи и изобретяват ковашките клещи. Антонов и Атанасовден се честват като сезонни празници и като празници на **ковачи, ножари, налбанти и железари.**

„Атанасовден“ е наречен „Среди зима“ след който денят започва да пораства с по „едно просено зърно“ и лятото се приближава.

Св. Атанас и брат му се считат и за повелители над чумата, шарките и антракса (синята пъпка).



РОМСКА АКАДЕМИЯ
ЗА КУЛТУРА
И ОБРАЗОВАНИЕ

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



ROMA
MAGAZINE

КУЛТУРА

31. ЯНУАРИ
2024

Два-три дни преди празника майсторите железари избират „баш майстор“. Окичват го с лента през рамото и му връчват парична награда, признание за способностите му. На пищното тържество свири оркестър, танцува се през цялата вечер.

Врџх на тържеството е петелџт, символ на празника. За него наддават мнозина, а победителите се чувстват поласкани и „белязани“ да оцастливят семейството си със светия символ на празника.

Ден на железарите, ковачите, налбантите.

Според легендата, разпространена сред звѳнчарите от Пазарджишкия край, Св. Атанас бил ковач, ром, той измислил ковашките клещи, докато гледал как кучето пред огнището е скръстило лапите си.

На този ден в семейството на ковачите се готви черна кокошка и се събира родата, да се веселят; огнището от средата на колибата или работилницата, се мести до вратата, белег, че зимата е преполовена.



РОМСКА АКАДЕМИЯ
ЗА КУЛТУРА
И ОБРАЗОВАНИЕ

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



ROMA
MAGAZINE

КУЛТУРА

31. ЯНУАРИ
2024

АРМЕКИ ЗУМИ

*/ЗЕЛЕВА ЧОРБА С ПРАЗ И ЛЮТИ
ЧУШКИ/*

Необходими продукти:

1 л зелена чорба
1 стрък праз
2 люти чушки – сухи
1 с.л. олио
червен пипер

Начин на приготвяне:

Към зелената чорба се прибавя нарязан на ситно праз. Лютите чушки се запечат, натрошават се и се прибавят към зелената чорба. Добавят се олиото и червен пипер за цвят. Консумира се със сланина.

*Зелевата чорба се консумира след пир (при махмурлук).



РОМСКА АКАДЕМИЯ
ЗА КУЛТУРА
И ОБРАЗОВАНИЕ

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



ROMA
MAGAZINE

КУЛТУРА

31. ЯНУАРИ
2024



Манифестация на
ТПК „Желязна ръка“ Сливен,
1 май 1965г



РОМСКА АКАДЕМИЯ
ЗА КУЛТУРА
И ОБРАЗОВАНИЕ

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