

Witamy
Uczestników i Gości!

Bułgarska Majówka

24 MAJA 2007

Publiczne Przedszkole
Narok

Przedsięwzięcie współfinansowane przez:

*Dom Europejski przy Fundacji Rozwoju
Śląska oraz Wspierania Inicjatyw Lokalnych
i Urząd Marszałkowski
Województwa Opolskiego*



oraz z Funduszu

*Rady Rodziców działającej przy
Publicznym Przedszkolu w Naroku*

Prezentacje przedszkolaków:

- I. Czerwone Ogniki „Czerwony Kapturek”
Przedstawienie teatralne
- II. Mole Książkowe „Od papirusa do Internetu”
- III. Zielone Pasikoniki „Bułgarskie kulinaria”
Ekoluby taniec-„Choro”,
Ekoludki - taniec dla rodziców

Bułgaria w pigułce



Państwo położone w południowo-
wschodniej Europie, na Bałkanach.

Stolica: **Sofia**

Ustrój: **republika parlamentarna**

Język urzędowy: **bułgarski**

Powierzchnia: **110 910 km²**

Liczba ludności: **7 385 000**


Jednostka monetarna: **lew**

Hymn państwowy: **„Mila Rodino”**



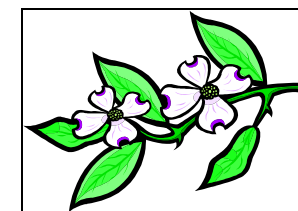
Największe miasta Bułgarii:

- Sofia – liczy 1 123 560 mieszkańców
- Płowdiw – 331 290 mieszkańców
- Warna - 321 727 mieszkańców

 **C 1201 AB**

Marteniczka

- laleczka o ciekawej historii, jeden
z symboli bułgarskiej kultury.
W naszym przedszkolu stanie się kukiełką
w przedstawieniu
„Czerwony Kapturek”,
gdzie poszczególne lalki, odpowiednio
przystrojone i ucharakteryzowane,
oznaczają różnych bohaterów bajki.



Tymczasem w Bułgarii martenice są białymi
lub czerwonymi zwiłkami wełny, którymi
ludzie obdarowują się 1 marca.
Tradycja ta jest ściśle związana
z przyrodą, która budzi się do życia po zimie.
Kolory marteniczek nie są przypadkowe:
biel oznacza ziemię i płodność, zaś czerwień -
zdrowie. Tego dnia bułgarscy pasterze
zawijają kolorowe nitki na szyjach
zwierząt domowych,
a drzewa okrywane są czerwonymi płachtami.

Święci Cyryl i Metody



- Patroni Europy, których losy na pewnym etapie życia związane były z państwem bułgarskim, prekursorzy piśmiennictwa słowiańskiego, stworzyli podwaliny dla rozwoju *CYRYLICY* - czyli pisma alfabetycznego, służącego do zapisu języków wschodnio – i południowosłowiańskich. Pierwsze ślady „cyrylicy” odnaleziono we wschodniej Bułgarii – najstarszy cyrylicki zabytek „dobrudzańska inskrypcja cara Piotra” datuje się na 943 r. W X – XII wieku cyrylica rozprzestrzeniła się z terenu Bułgarii na Serbię i Ruś Kijowską.

Н Ш Д

Święty Cyryl (właś Konstantyn) oraz Święty Metody (właś. Michał) byli tak naprawdę greckimi misjonarzami, którzy prowadzili misje chrystianizacyjne na ziemiach Słowian. Byli braćmi. Relikwie Świętych spoczywają w Kościele Św. Klemensa w Rzymie, a Papież Jan Paweł II w 1980 r. ogłosił ich Patronami Europy.

Taniec Bułgarski

Najpopularniejszym i powszechnie znanym bułgarskim tańcem jest **CHORO**, tańczony przy dźwiękach charakterystycznych ludowych, a często także współczesnych, instrumentów. Uczestnicy - ludzie w różnym wieku tańczą w półkrygu, trzymając się za ręce.



Piękno i prostota tańca zostały wykorzystane w projekcie „Bułgaria pozdrawia Europę najdłuższym tańcem - choro”, z powodzeniem zrealizowanym dotychczas w takich krajach jak: Węgry, Grecja, Czechy, Słowacja. W tym roku bułgarskie „choro” będzie można zobaczyć na ulicach Warszawy, Paryża, Berlina, Amsterdamu i Mediolanu.
Czekamy z niecierpliwością!

Bułgarskie Kulinaria

Doskonałe produkty, z których powstają proste i wyśmienite dania. Zachęcamy spróbować... Z książki autorstwa Iliany Genew-Puhalewa „Bałkańskie Zapiski Kulinarne „ Polecamy na lato popularną **sałatkę szopską**:
Składniki:
5 pomidorów 2 nieduże cebule
20 dag sera feta lub bryndzy
3 łyżki oliwy 2 łyżki octu winnego (można dodać trochę pieprzu, ale niekoniecznie)
Sezonowo; 2 słodkie czerwone pieczone papryki i natka pietruszki. Warzywa kroimy solimy do smaku, całość polewamy, delikatnie mieszamy, posypujemy natką pietruszki i startym serem.

Banica na wszystkie pory roku:

Składniki na ciasto:
1 ½ filiżanka letniej wody, 1 łyżka oliwy,
1 łyżka octu, szczypta soli mąka-tylko ile wchłonie ciasto -1 i 1/2 kg lub 2 kg.
Dokładnie wyrobić ciasto i odstawić na ½ godziny, wałkować tak jak ciasto na makaron, cieniutkie placki, włożyć farsz i zapiec aż się zarumieni .na końcu ,polewamy banicę masłem i smarujemy żółtkiem .Nadzienie dowolne np. na słodko mus dyniowy lub szpinakowo -miętowy lub serowy (30 dag sera feta, 4 jajka, jogurt ,soda).
Smacznego!!!