Бъдник от шоколад

Новини | Култура | на 24.12.2025 06:00

Защо говорим за това?



Ето, изтърколиха се дните от нашия коледен календар. Дойде Бъдни вечер!
Много семейства следват коледните традиции, защото така им е приятно, защото имат чувството, че се свързват с предишните поколения в рода си, че времето не е толкова всесилно и че някои неща могат да си останат непроменени години наред.
Някои традиции са популярни по целия свят, като подаръците под елхата. Други може да са специално за вашето семейство - като например четенето на глас след вечеря. Трети пък са народни обичаи, като приготвянето на нечетен брой постни ястия (сарми, пълнени пиперки, боб и пр.) или коледната погача с паричката.
Има обаче един народен обичай, който е много хубав, но трудно може да се повтори в оригиналния си вид. Става въпрос за бъдника.

Това е специално парче дърво, което трябва да гори в огнището на Бъдни вечер. Затова е трудно да се повтори - повечето хора нямат камина. Едно време обаче всички са се топлели с дърва и тогава на днешния ден се е случвало следното. Първо, един от младите мъже в семейството е отивал да отсече дървото. То трябвало да бъде от дъб или от круша. Носел го до вкъщи на рамо, за да не се опира до земята. У дома в единия му край пробивали дупка и слагали там зехтин и тамян. После я запушвали и увивали с парче ленен плат, като през цялото време пеели. Ето това парче дърво се наричало "бъдник". То трябвало да гори в огнището цяла нощ. После пепелта му се разпръсвала по нивите за плодородие.

Представяш ли си искрите му точно сега, когато нощта е толкова дълга? Как да не се размечтаят хората за раждането на светлината, на "младия бог". И дори да нямаме как да запалим специално парче дърво, можем да си направим бъдник от шоколад. Най-лесният начин е да купим голямо шоколадово руло, да отрежем под ъгъл единия му край и да го прикрепим към тялото - все едно е цепеница с клонче. След това да го залеем с шоколадов ганаш - крем от шоколад, разтворен в сметана. Прави се ето така: взема се един шоколад и се настъргва на ренде. Сметаната се слага в малка тенджерка и се загрява на котлона. Като почне да се стопля, шоколадът се изсипва в нея. Разбърква се, докато се стопи. После се сваля от котлона и се разбива с миксер. Намазва се бъдникът с шоколад и се правят резки с вилица или дървено шишче, за да се наподоби кора на дърво. Да ти е сладко!

Думата "бъдник" (и "Бъдни" в Бъдни вечер) може да не са исторически свързани с "бъдеще", както ни се иска. Те идват от "бдя", тоест „стоя буден; не заспивам“. Но все пак в днешния ни език звучи точно така. Кара ни да бдим, да не си лягаме до късно и да си помечтаем за бъдещето. Ти какво искаш да ти се случи догодина?

Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
/book/7101-badnik-ot-shokolad

Сканирай този QR-код и влез директно във въпросника ->

©"Вижте" е издание на Фондация Гутенберг 3.0. Всички права са запазени