

## Коледа

Коледа е празник на семейството, на радостта и добрите и пожелания. На този ден традиционно семейството се събира



на трапезата. След постните ястия на Бъдни вечер коледната трапеза трябва да бъде богата – с местни ястия и деликатеси. По традиция за празничната вечер се пече пуйка със зеле. На масата присъстват сарми, пържоли, баница, туршия. По-добрите кулинари могат да приготвят тиква, пълнена с месо, капама със свинско или телешко месо. Капамата съдържа кисело зеле, кайма, сарми с месо, наденица или луканка, кървавица, сланина. Перфектната капама се състои от всичко това. Продуктите се слагат задължително в глинен съд и се готвят много дълго на бавен огън – поне няколко часа. Съдът се затваря с тесто, за да може да се задуши месото добре. Важно е да поднесете ястия с месо, защото Коледа е първият ден, в който на трапезата могат да се поднесат блажни ястия. За празничната трапеза се приготвя питка или цяла погача. Тя може да бъде украсена с мотиви от раждането на Христос или пък с фолклорни мотиви – листа, венци, клони, птичета и др. Не забравяйте традиционната салата от кисело зеле и салата от варени картофи с праз. Десертът също не трябва да липсва. Той може да бъде от вкусни коледни сладки, коледен пудинг или торта. Трапезата се украсява с елхови клонки, а стопанинът я прикадява за здраве и берекет през новата година. На Коледа в 1:00 си подаряваме подаръци и всички сме щастливи.

Автор Александра Генчева