

ВЕСЕЛА КОЛЕДА И ЧЕСТИТА НОВА ГОДИНА НА ВСИЧКИ РОМСКИ ЖЕНИ ПОЖЕЛАВА “РОМАНО ИЛО”



Часът е 9 сутринта. Слизам от трамвая на спирката срещу Дома на киното. Вадя фотоапарата и щракам. ТЯ си скрива очите. Приближавам се и ѝ казвам, че съм от циганския вестник. Съгласи се да я снимам. Щракнах я отново. Искам

да поговорим.”Не, не, не, не искам!” - отказва уплашено ТЯ.”Защо?” - недоумявам аз.”Срам ме е! Не искам да ставам известна!” “Няма да станеш известна, кажи нещо за твоята работа!” - почти я умолявам аз.”Не, не, не!” - категорична е



тя. Подавам ѝ в.”Романо ило”.”Знам го, бях абонирана, но не го получавах редовно.”Благодарим за вестника, но не пожела да поговорим за нейната работа. Цветята грееха като за празник, нагиздени в изящните целофани...

КОЛЕДНИ БИСКВИТИ ЗА КОЛЕДНАТА ТРАПЕЗА

Непосилно тежките времена за ромските жени ще ги поставят пред изпитанието да приготвят все пак коледната трапеза, защото на нея ще седнат и техните деца и внуци. Нека се постараем да обнадежим тези невинни същества, за които бремето на отрудения ни живот, дай боже, да остане само спомен.

Предлагаме ви може би забравени някогашни рецепти за радост на децата ни.

БИСКВИТИ ЗА ЕЛХАТА

Продукти за елхата: 4 яйца, 1/2 пудра захар, ванилия, брашно.

Приготовление: Поставете яйцата и захарта в подходящ съд и упорито бъркайте около 1/2 час. Прибавете ванилия и брашно - толкова, колкото е необходимо, за да се получи твърдо тесто. Източете тестото и изрежете от него венчета или други форми. Изпечете. Докато сладките са топли, направете дупки с игла и след това промушете през тях разноцветни вълнени конци, за да можете да ги завържете върху клоните на елхата.

ГЕВРЕЦИ ЗА ЕЛХАТА

Продукти: 3 яйца, 5 суп. л. пудра захар, 2 суп. л. масло, 1/2 ч. ч. кисело мляко, брашно колкото поеме, яйца за намазване.

Приготовление: Разбийте маслото на пяна със захарта. Прибавете яйцата - едно по едно, брашното - лъжица по лъжица, киселото мляко, ванилията. Трябва да получите твърдо тесто, от което направите пръчици и ги увийте на гевречета. Подредете ги върху намазана тава, разбийте яйцето и намажете всяко геврече поотделно. Печете. Закачете гевречетата на елхата.

МАСЛЕНИ БИСКВИТИ ЗА ЕЛХАТА

Продукти: 2 пакетчета масло, яйце, 250 гр. захар, 500 гр. брашно, настъргана кора от половин лимон или ванилия.

Приготовление: Разбийте маслото със захарта и прибавете останалите продукти. Омесете гладко тесто. разточете го на 0.5 см дебелина и изрежете формички, които биха могли лесно да се закачат на елхата - с подходящи конци или разноцветни панделки. Изпечете в умерена фурна, докато бисквитите придобият светло кафяв цвят.

ВЕСЕЛИ КОЛЕДНИ БИСКВИТИ

Продукти: 450 гр. брашно, 40 гр. масло, 250 гр. пудра захар, 1/2 ч. ч. вода, 1 ч. л. сода бикарбонат, щипка сол, ч. л. счукан каранфил.

Приготовление: Карамелизирайте половината захар в под-

ходящ съд - до зачервяване. Прибавете брашното и останалата захар, водата и другите продукти. Замесете тесто и го разточете на лист, дебел 0.5 см. Изрежете формички по желание - елхи, звънчета, Дядо Мраз, патенце, сърчица, къщички и др. Повдигнете ги внимателно с нож и ги поставете в намазана тавичка. Печете на умерена фурна. Когато изстинат, можете да ги нарисувате с белтък, разбит с пудра захар.

КОЛЕДНИ МЕДЕНКИ С КАНЕЛА

Продукти: 2 яйца, к. ч. масло, винена чаша мед, 1 1/2 к. ч. захар, ч. л. амонячна сода, ч. л. канела, ч. л. счукан каранфил, брашно колкото поеме, за глазурата - белтък и суп. л. захар.

Приготовление: Разтопете меда със захарта - на водна баня, прибавете маслото и всички останали продукти. Омесете меко тесто. Разточете го с точилка, изрежете формички по желание и ги намажете с белтъка, разбит със захарта. Печете в слаба фурна.

