

# La fête de Noël



## Le 24 décembre est un jour maigre, on ne mange pas de viande.

Le repas de réveillon est donc composé d'un pain fait maison (**постна питка postna pitka**), de la soupe de haricots en grains (**боб бор**), d'un plat principal (**зелеви сарми zèlèvi sarmi**) et d'un dessert feuilleté avec du potiron (**тиквеник tikvènik**). On boit la boisson nommée **ошаф ochaf** : fruits séchés cuits dans de l'eau sucrée.



- Dans le pain il y a des pièces de monnaie et des morceaux de **jolibois (дрян dryan)**. Dès le début du repas le maître de maison partage le pain en autant de morceaux que de convives. Chacun en reçoit un et cherche la ou les pièces de monnaie qui en fonction de la somme lui apportera plus ou moins de richesse dans l'année à venir ; les bouts de joli-bois apporte la santé.
- Le plat principal est fait à partir de riz emballé dans des feuilles de chou ou dans des poivrons. Le tout est cuit dans de l'eau épicée.



Le Jour de Noël en entrant dans une église on est accueilli et béni personnellement par le prêtre orthodoxe qui vous dit :

**"честита Коледа tchèstita Kolèda joyeux Noël"**.

## Le repas de Noël :

- Apéritif (souvent un alcool de fruits appelé **ракия rakiya**)
- Plat traditionnel (**капама карата**) composé de choux conservés dans de l'eau salée égouttés et émincés puis cuits avec trois viandes différentes (poulet, porc et jeune bœuf) et des saucisses de porc typiques.
- Dessert traditionnel



(**баклава baklava**), un gâteau composé de très fines couches de pâte intercalées avec des noix émincées, du sucre et du beurre ou de l'huile. Après cuisson le gâteau est arrosé de sirop de sucre afin de le rendre moelleux.