



NEWS

DICIEMBRE

20 13

hola de nuevo, papás en espera...

LETTER *Katia Vigil* MIMO

Acá estamos para contaros las últimas noticias de Bulgaria y los niños.

Los datos en primer lugar:

Las reuniones del Comité de Adopciones siguen a buen ritmo, varias cada mes, en las que se proponen niños sanos y también, en listado aparte, niños pedidos especialmente por papás que aceptan necesidades especiales.

Desde el mes de agosto tenemos bastantes bulgarines en España, repartidos por el norte y Madrid. Mitko, Nedelín, Bojidar, Serkan, Daniela, Plamen, Pencho, Anka, Martin y Jifka están con sus padres, y ya Zorka está llegando también. 11 peques felices, al igual que sus familias.

Y al menos 7 de nuestras familias están "en puertas", por lo que esperamos buenas noticias próximamente.

Hay unos 1.700 ofrecimientos de familias extranjeras para niños búlgaros. Son muchas, aunque están contadas todas juntas, sin diferenciar grupos por hermanos o edades.

Parecen bastantes, pero se van produciendo algunas bajas, que se añaden a los casos ya resueltos; 3 años, 3 años y medio, desde registro, es lo que tenemos por ahora en cuanto a espera.

Llega un mes de muchas fiestas; vamos contando algunas cosas para que os resulten familiares cuando tengáis a los niños. Nuestra **Slavka**, la profesora de búlgaro que los papás madrileños conocéis, ha ayudado a preparar esta información.

Aunque la Pascua Ortodoxa es posterior, los búlgaros celebran la Navidad como en Occidente, con la salvedad de que hay 2 días festivos, el 25 y el 26.

Esto es así porque el antiguo régimen prohibía esta fiesta cristiana, así que se estableció otro día para celebrar algo. Y luego, cuando ya podían festejarla, mantuvieron también el 26.



Unos días antes se inicia un tiempo de purificación, en el que no se pueden comer carnes ni lácteos; todo debe ser vegetal, al igual que la cena de Nochebuena. En ella se preparan 7 platos, a veces 9, y todos los comensales deben probar algo de cada uno. Pueden ser hojas de col rellenas de arroz, compota de peras, manzanas y ciruelas, rellenos de frutos secos, judías, pimientos... y, claro,



Aquí tenéis la foto de una *banitsa*.

y una banitsa, que es un bollo de hojaldre, con relleno de huevos y harina, en el que se introduce un atadito de frutos de cornejo y se suelen poner también papelitos con deseos ¿Os recuerda esto a nuestro roscón de Reyes o a las galletas de la suerte japonesas?

En Nochevieja ya se come carne, que suele ser cerdo asado con guarnición de col. Y no se recoge la mesa porque se supone que la Virgen y los santos bajan durante la noche a probar algo de esta comida.

Y de madrugada salen los **“survakari”**; son niños y chicos jóvenes, con trajes típicos, que van de casa en casa deseando buena suerte y pidiendo dulces.

Llevan **survaknitsi**

(*survaknitsa* en singular); ramas de cornejo bien adornadas, siempre formando la letra “f”, que, como ya sabéis, es en cirílico una circunferencia con diámetro vertical.

Los adornos se hacen con lanas de colores, cadenas de palomitas, frutos secos, lazos. Y se golpea con ellas suavemente la espalda.

Šurva, surva, nuevo año

Roja manzana en el jardín

De seda está llena la casa.

Salud para todo el año,

Hasta el año que viene

Y hasta siempre”

¿Prepararéis una survaknitsa?

Acá tenéis un modelo



Y, como siempre

¡Ánimo, marchamos!