**БОГДАНЦИ**

**Бранови од ветровите што носат топлина и апостолска љубов**

Велат дека југот ги топли луѓето по дух и дека тие се секогаш добронамерни во остварувањето на своите цели. Да се биде еден од нив, значи да се сака она што најмногу го почитува секој странец – топлиот прием и добредојде, искрената намера да Ве поведат во нивните пространства на убавина и спокој.

Не постои Богданнчанец кој своите раце не ги користел, барем еден ден, за да поработи на плодните ниви. Затоа, со право се вели дека перспективата на Богданци е во земјоделството и производството на раноградинарски култури.

Богданци е разбранувана приказна која ја ткае својата историја низ силината на ветровите кои секогаш му посакуваат добро утро на секој кој ке зачекори на ова тло. Богданци е бран од ветрови низ еднокатниците кој го компонираат колоритот на секојдневната живеачка на секој граѓанин и топлината на народот кој ќе ви заличи дека од секогаш ви бил пријател и дека го знаете од памтивек.

Вредни и исправени пред секој нов предизвик што доаѓа во животот, истрајни затоа што се дарувани со апостолска лубов и храброст од св. Павле

**КУЛТУТРНО ИСТОРИСКИ ОБЕЛЕЖЈА**

**Посета на Св. Павле во Паљурци**

С. Паљурци, кое се наоѓало само на неколку километри оддалеченост од Богданци, денес не постои. Селото, во минатото, било населено со католици и во неговиот атар се наоѓал католичкиот манастир Паљурци. Во 1908 година и селото и манастирот биле нападнати и пеплосани од ордите на грчките воени платеници.

Мис Стон, познатата американска мисионерка, која била грабната од четата на војводата Јане Сандански во 1901 година, престојувала во католичкиот манастир.

Според преданијата, паљурчани дошле од Кавказ уште пред турско ропство. За време на Отоманската Империја семејството Алоати, мисионери од Италија, го откупиле од турските власти земјиштето кај Паљурци и уште многу земја во тој крај. Го изградиле манастирот со кој управувале игуменија и калуѓерки. Оттогаш, тој имот станал сопственост на Ватикан и бил под директна јурисдикција на папата.

Векови наназад, пак, во 59 година, апостолот Павле бил во Македонија, за да го донесе христијанското учење, но да им помогне на лиѓето. Познат е патот на Св. Апостол Павле кој одејќи кон Солун се задржал и во Паљурци.

**НАСТАНИ**

**Коледе 06 Јануари / Василица (Стара Нова Година) 14 Јануари**

Коледе е празник поврзан помеѓу сонцето и јужните напоредници и значи раѓање или обнова на животот. Зборот е од романско потекло (коледе- колеж, коле- дете). Во времето кога Исус Христос бил испратен како месија да го шири христијанството и верата, царот Ирод наредил да бидат заклани сите новородени машки деца. Од тој ден, традиционално, христијаните секоја година на Бадник одигруваат коледарски игри со децата како потсетување на големата трагедија.

Празнувањето на Св. Василие (Василица, Стара Нова Година) се софпаѓа со периодот на некрстените, погани денови. Од аспект на Христијанската религија – тоа е период на леунството на Богородица кога мајката и бог треба да бидат заштитени од лоши влијанија. Денес, маскирани (карачи) ги полнат торбите со подароци, а децата собираат дрва и ги редат на Камара. Утрото, на Св. Василие, старите редат голем василичарски оган – тутија. Со песна и игра симболично се претставува Сонцето а сурварите ги истеруваат сите лошотии и зли духови.

**Водици 19 Јануари**

Христијанскиот празник Богојавление (Водици) е поврзан со крштевањето на Исус Христос во реката Јордан и неговото дефинирање како врховен и единствен Бог. Во народната терминологија е познат и како машки Водици кој е поврзан со низа обредни дејства и верувања. Водите што извираат или истекуваат, за миг го секнуваат својот тек, мируваат и се здобиваат со исцелителна моќ.

Во сите населени места се лоцираат води во кои свештеното лице откако ќе изврши водосвет го фрла крстот како симбол на Богот и универзалниот јазик. Христијанска симболика, за спроведување на идејата на маките и спасот. Млади момчиња пливаат во водите, натпреварувајки се, кој ќе го фати. Се верува дека, среќа, здравје и благослов ќе го следи во текот на целата година оној кој ќе успее да го фати крстот. Впрочем, раширените човечки раце го симболизираат крстот.

**Св. Трифун 14 Февруари**

Според православните толкувања Св. Трифун живеел некаде во 4 век и бил сиромашно момче – овчар. По некое време го осознава бог и целосно му се посветува. Познат е по својата исцелителска моќ. Во време на жесток прогон на христијаните во Никеја, после страотно мачење, умира во 250 година. Одгледувачите на грозје и квалитетни вина го зеле како заштитник на лозарите, лозјата и виното.

На овој ден се зарежуваат лозјата, а сопствениците приготвуваат богати јадења за поуспешна берба и побогат род. Лозјата се поппрскуваат со света вода во која има лозови гранчиња. Целиот процес е динамично исполнет и весел затоа што се празнува своевиден договор меѓу човекот, земјата, небото и сонцето.

**Априлијада – Маскарада 01 Април**

Априлијадата како семантика за денот датира од 1998 година. Денот на шегата е адаптација на местото и времето на разнобоен, разноличен и класичен пролетен начин.

Денот на шегата го подготвуваат и учениците од основните училишта, Наставниот кадар со залагањата на родителите го прецизираат ликот, насловот, чекорот и ритамот во првоаприлското дефиле. Учениците ги преферираат своите изработки и експонати на голема радост пред присутните, докажувајќи ја креативноста и уметноста. Учеството е масовно, присутноста огромна, а манифестацијата добива свое посебно значење и белег во општина Богданци.

**Првомајски трки во с. Стојаково 01 Maj**

Повеќе од 58 години с. Стојаково го носи приматот на успешен организатор на првомајските трки. Настанот се оддржува на подготвена, обележана и дисциплинирана патека. Учествата ги оптавдуваат очекувањата, а натпреварувачите доминираат со ентузијазмот.

Прво стартува трката со коњи, потоа не помалку актуелната трка со магариња, а финишот го заокружуваат полуоблечени тркачи во платнени вреќи. Единствено случување, со потврдена афирмација во земјава. Спојот на минатото со сегашноста ги прави жителите горди затоа што веќе 60 години овие натпревари се дел од животот на мештаните.

**Графичка работилница ,,Софија’’ Август**

Отворениот пристап во графичката работилница ,,Софија’’ја вбројува како единствена во земјава. Прецизираната главна сесија продолжува да живее во текот на целата година. Ангажирани се класични графички техники и тоа висок печат, длабок печат, рамен печат и попустлив печат. Изложбените дела се од меѓународен карактер, а активностите се случуваат во печатницата ,,Софија’’ – Богданци.

**Богданско културно лето**

Во организација на Домот на кутурата „Бранд Петрушев“ од Богданци и локалната самоуправа, секоја година од средината на месец јули до средината на месец август се одржуваат едномесечни културни збиднувања насловени како „Богданско културно лето“.

„Богдански културно лето“ го оддржува исклучителниот епитет на традиционално зближување на граѓаните од Општина Богданци со спој на музика, театар и игри.

**ТРАДИЦИОНАЛНА ХРАНА**

**Ајвар**

Ајвар (од турскиот збор havyar – солена икра) е специјален вид салата, направена од црвени пиперки. Ајварот е еден од највкусните специјалитети и најголеми тајни на балканската кујна и води потекло од Македонија.

**Потребни продукти:**

* 20 кг црвени пиперки – Куртовска капија
* 5 кг модри патлиџани
* 1 литар зејтин

**Зачини:**

Сол по вкус, шеќер една лажица, според желбата на консументите се ставаат и лути пиперки.

**Начин на приготвување:**

Ајварот се приготвува на традиционален начин (на отворен простор – пиперките се печат на печка за дрва), поради што потребна е доста напорна рачна работа. Најчесто се подготвува на крајот на летото и во почетокот на есента. Во текот на подготовката, најпрво црвените пиперки (кои можат да бидат и лути и благи) се печат, потоа се ставаат во пластични ќеси за да набабрат, зашто на овој начин потоа полесно може да се излупат. Потоа следува внимателно лупење, при кое треба да се отстранат семките и собирањето во мрежести вреќи во кои пиперките ја поминуваат ноќта. Следниот ден тие се сечат на ситни парчиња, се мелат и се пржат на тивок оган.

Треба да се забележи дека различни семејства, различно го приготвуваат својот ајвар. Така, некои во смесата додаваат мелени домати, некои моркови, а најчесто се користат модрите патлиџани како најефективен додаток на традиционалниот ајвар.

**Слатко од зелени смокви**

Богданци е типично подрачје на кое егзистира смоквата. Богданчани ја приготвуваат на разни начини а слаткото од зрели смокви е познато и признато надалеку.

**Потребни продукти:**

* 60 зелени смокви
* 1 кг шеќер
* 1 литар вода
* Лимонтус

**Начин на приготвување:**

За приготвување на ова слатко се бројат точно 60 смокви. Се лупат и се ставаат во бакарна тава на оган на дрва. Во тавата се става вода и откога ќе зоврие, водата се фрла. Овој процес се прави до девет пати. Со секое вриење на водата истата се фрла и се додава чиста вода. Ова е доста значајно за да се отстрани горчливиот вкус на смоквата.

Вака подготвените смокви се оставаат на страна за да се исцедат од водата. Во тавата на огнот се става вода и шеќер и се вари шербет приготвен до половина. Потоа во него се истураат смоквите и се вари додека смоквите не се наполнат со шербет. Пред да се извадат смоквите од огнот, во слаткото се става една мала лажица лимонтус.

Слаткото се остава да истине се додека не добие слајна боја и потоа се полни во чисти стаклени тегли.

**Слатко од диви смокви**

Република Македонија е вековна ризница на гастрономски и културни традиции , како и крстосница на народи, вери и култури. Југо- источниот дел на земјата , од македонската страна на Дојранското Езеро па до реката Вардар на грчката граница, е богат со многу смоквени дрвца. На територијата на општините Богданци, Гевгелија , Дојран и Валандово постојат особено голем број на диви дрвја чиј зелен плод налик на круша , како овошје речиси никогаш не достигнува полна зрелост. Овие големи количини на овошје придонеле, кај локалнато население да се изнајде начинот на правење на вкусни рецепти за слаткото од диви смокви, чии детали се грижливо зачувани од страна на локалните домаќинки. Мажите традиционално се задолжени за собирање на овошјето, кое се собира во многу рана фаза на зрелост. Жените пак се соочуваат со долг и макотрпен процес на подготвување на самиот рецепт. Смоквите се варат при што со секое вриење на водата истата се фрла и се додава чиста вода, овој процес се прави до девет пати. Ова е доста значајно за да се отстрани горчливиот вкус на смоквата.. Исто така одвоено се подготвува шербет - сируп од вода и шеќер во кој смоквите се додаваат. За крај слаткото се вари околу еден час , а потоа се додава лимон. Слаткото се остава да истине се додека не добие слајна боја и потоа се полни во чисти стаклени тегли. Слаткото од дивите смокви има природна, пикантна арома , со благо карамелизирана нота. На непцето се осека сладок вкус, со лесно astringency на крајот. Вкусот на слаткото е најдобар кога се јаде свежо подготвено. Според стариот рецепт на баба Славица смоквите се сечат на мали парчиња и се мешаат во топла вода , брашно, масло, шеќер и една лажица сода бикарбона. Смесата се става во тава и се подготвува половина час на 180 степени , со што се добива слатко од диви смокви.