



ПРОГРАМА ЗА МАЛКИ ПРОЕКТИ



**ПРОЕКТ
“СОКОЛАРСКИ ВКУСОТИИ”**



**ГОТВАРСКИ РЕЦЕПТИ
на любими ястия на хората
от село Соколаре**

Програмата за малки проекти се администрира от
Сдружение „Първи юни“ – гр. Бяла слатина
и се осъществява с подкрепата на Фондация „Америка за България“

ПРОГРАМА ЗА МАЛКИ ПРОЕКТИ

**ПРОЕКТ
“СОКОЛАРСКИ ВКУСОТИИ”**

**ГОТВАРСКИ РЕЦЕПТИ
на любими ястия на хората от
село Соколаре**



Програмата за малки проекти се администрира от
Сдружение „Първи юни“ – гр. Бяла слатина
и се осъществява с подкрепата на Фондация „Америка за България“

ПРЕДГОВОР

Този сборник с изпробвани готварски рецепти от жени от с. Соколаре, община Бяла Слатина се издава по проект „Соколарски вкусотии“ по Програма за малки проекти, администрирана от сдружение „Първи юни“ - гр. Бяла Слатина, финансирана от фондация „Америка за България“. Благородната кауза на тази програма е „Аз дарявам, за да променям“. Изпълнител на проекта е НЧ „Никола Йонков Вапцаров - 1920“ - с. Соколаре - неправителствена организация, която реализира учебно-просветителски и самодейни дейности. Проект „Соколарски вкусотии“ формира интерес у местните хора към кулинарното изкуство и здравословното хранене. В продължение на 5 месеци те запълниха свободното си време с полезни и забавни кулинарни дейности и имаха възможност да посетят китайски ресторант в гр. Враца и да участват в зелена кулинарна школа в гр. Вършец.

Сборникът с готварски рецепти „Соколарски вкусотии“ се издава с цел популяризиране, съхраняване и обогатяване на кулинарното наследство на местните хора. Представените готварски рецепти са на изпробвани ястия на жени от с. Соколаре - членове на кулинарен клуб „Соколарски вкусотии“. Читалищното настоятелство и екипът на проекта изказват специална благодарност на Йорданка Димитрова Стефанова - бивша готвачка в детската градина, която се включи най-активно в проектните дейности и повечето готварски рецепти са нейно дело.

Готварски рецепти на любими ястия на хората от село Соколаре

художник на корицата: Ивалина Борисова Стефанова

ISBN

Формат: 60/84/16

Печатни коли: 4,5

Печат: „ЛГ-ГРАФИК“ - Враца

Благодарим също така на Къна Тотюва, Лиляна Луканова, Мая Цветкова, Павлина Воденичарска, Мая Христова, Веселин Христов, Румяна Стефанова, Христинка Ивова, Цветана Катрашка, Ивалина Стефанова, Евдокия Гоцева, Виолина Кръстева, Нели Цветанова и Бойка Цветанова, които се проявиха като доброволци, отделиха от личното си време и представиха кулинарните си умения. Всички членове на клуба, които се изяха на кулинарната сцена са наградени с екскурзия до паметника Шипка и язовир Копринка.

И не на последно място благодарим на нашите приятели и партньори от сдружение „Първи юни“ - гр. Бяла Слатина затова, че ги има, че дават възможност на хората от малките населени места да осъществяват мечтите си и да осмислят ежедневието си чрез работа по малки, но стойностни проекти.

Ние нямаме претенции, че готварските рецепти в този сборник са изцяло авторски. Това са готварски рецепти, предавани от майки и баби на дъщери и внуци, рецепти, обменяни между съседки, роднини и приятелки. Няма значение откъде са първоначалните кулинарни идеи - от близки и познати, от книги, вестници или списания - те са изменяни, допълвани, всеки е дал по-нещо ново от себе си и е експериментирал според своя вкус и въображение. Важното е, че това са изпробвани готварски рецепти на любими ястия на хората от село Соколаре, важното е, че те присъстват в менюто на местните жители и че се приготвят с много любов. Важното е, че този сборник ще обобщи, съхрани и обогати нашата кулинарна култура и ще остане в историята на село Соколаре.

Даниела Нинова -
кмет на кметство Соколаре,
член на читалищното настоятелство и
координатор на проект „Соколарски вкусоти“
Август 2017 г.

СЪДЪРЖАНИЕ

ПРЕДГОВОР	3
СЪДЪРЖАНИЕ	5
ЗА СОКОЛАРЕ	7
БАНИЦА от Къна Тотюва Младенова	9
БОБ-ЧОРБА от Евдокия Антонова Гоцева	10
БАНИЦА от Мая Цветкова Цветкова.....	11
ПИТА „СЛЪНЧОГЛЕД“от Мая Стоилова Христова	12
ДОМАШЕН СЛАДОЛЕД от Бойка Цветанова Димитрова.....	13
СЛАДЪК САЛАМ от Даниела Цветанова Нинова	14
ПИТА от Павлина Стефанова Воденичарска.....	15
КУРАБИИ от Йорданка Димитрова Стефанова	16
СИРЕНЯВА ЛЮТИКА от Йорданка Димитрова Стефанова	17
ВИШНОВКА от Йошка Владиславова Цветкова	18
СИРЕНЯВА ЧОРБА от Даниела Цветанова Нинова	19
МЕКИЦИ от Йорданка Димитрова Стефанова.....	20
СИРНИК /мързелива баница/ от Йорданка Стефанова	21
ПИЦА от Христина Ивова Рангелова.....	22
ОШАФ от Даниела Цветанова Нинова.....	23
БОЗА от Йорданка Димитрова Стефанова	24
ЛУЧНИК от Йорданка Димитрова Стефанова.....	25
ЯХНИЯ ОТ ТИКВИЧКИ от Румяна Стефанова Илиева	26
КАРТОФЕНИ КЮФТЕТА от Даниела Цветанова Нинова	27
ШОПСКА САЛАТА от Ивалина Борисова Стефанова	28
БАНИЦА С ЛОКУМ от Йорданка Димитрова Стефанова	29
БЪРЗА ЛЯТНА МАНДЖА от Даниела Цветанова Нинова	31
ПИТКА С КЮФТЕНЦА от Цветана Проданова Катрашка.....	32
РУЛО С МАРМАЛАД от Лиляна Илиева Луканова	33
БИСКВИТЕНА ТОРТА от Стефка Георгиева Томовска.....	34

ПУРИЧКИ от Бойка Цветанова Михайлова	35
ПРОСЕНИК от Евдокия Антонова Гоцева	36
РИБЕНА ЧОРБА от Даниела Цветанова Нинова	37
ФУНИЙКИ от Бойка Цветанова Димитрова	38
БЪРКАНИ БУХТИ СЪС СИРЕНЕ от Нели Цветанова Симеонова	39
БАНИЦА от Евдокия Антонова Гоцева	40
ПТИЧИ ГНЕЗДА от Даниела Цветанова Нинова	41
БЪРЗА ЛЮТЕНИЦА С МЕД от Даниела Цветанова Нинова	42
СЕЛСКА ТУРШИЯ от Павлина Стефанова Воденичарска	43
ЗАПЕКАНКА С ТИКВИЧКИ от Виолина Цветанова Кръстева	44
МАЛКИ МЕКИЧКИ от Даниела Цветанова Нинова	45
КОПРИВА от Павлина Стефанова Воденичарска	46
ДЕСЕРТ С ВИШНИ от Даниела Цветанова Нинова	47
ПАТИЦА от Даниела Цветанова Нинова	48
СЛАДКИШ от Съдбина Цветанова Димитрова	49
ГЮВЕЧЕТА от Даниела Цветанова Нинова	50
ПОСТНИ КЕКСЧЕТА от Мая Стоилова Христова	51
ОРИЗОВА САЛАТА от Галя Тодорова Воденичарска	52
ПУХКАВИ СОЛЕНКИ от Галя Тодорова Воденичарска	53
ТАРАТОР от Галя Тодорова Воденичарска	54
КЕКС от Ивалина Борисова Стефанова	55
РУЛО С КАЙМА от Ивалина Борисова Стефанова	56
МАЛИНОВ СЛАДОЛЕД от Йошка Владиславова Цветкова	57
ТИКВЕНА ТОРТА от Бойка Цветанова Димитрова	58
БЪРКАН ТУТМАНИК от Цана Николова Димитрова	59
ТОРТА от Цана Николова Димитрова	60
ВИНО ОТ АКАЦИЯ от Пешка Ценова Панчева	61
БАНИЦА С ЛОКУМ от Пешка Ценова Панчева	62
САЛАТА „РОПОТАМО“ от Галя Тодорова Воденичарска	63
ЛЮТЕНИЦА от Пашка Стоева	64

ЗА СОКОЛАРЕ

Село Соколаре се намира в подножието на хълмистия район на Дунавската равнина. То е разположено на 9 км югозападно от гр. Бяла Слатина и на 5 км от левия бряг на р. Скът. През него преминава сух дол, който се пълни с вода след проливни дъждове и при топенето на снеговете през зимата. Някога селото е било заобиколено с гъсти гори, които през годините са изсечени. Легенда разказва, че някога местните хора отглеждали и дресирали соколи за висшите турски чиновници и паши. В замяна на това селяните от Соколаре били освободени от някои данъци и не се разрешавало турци да се заселват в селището. По време на градушки соколите загинали. Останал само най-старият сокол, който бил отнесен на Видинския паша. Соколът останал във Видин за кратко. Един ден се появил над селото и започнал да прави кръгове. При един от кръговете соколът се ударил силно в най-високото дърво, паднал на земята и издъхнал.

Днес птицата сокол е символа на село Соколаре. В него живеят около 500 човека. В Соколаре функционират читалище, детска градина, поща, здравна служба, пенсионерски клуб, църква, земеделска кооперация. В центъра на населеното място е издигнат паметник на загиналите във войните герои. В югоизточния край на селото се намира местността „Училищната градина“, в която растат вековни дървета и тече изворна вода. В околностите на Соколаре има 3 язовири. Местните хора се занимават предимно със земеделие.

*“Рецептата няма душа.
Вие, като готвач, трябва да внесете
душа в рецептата.”*

Томас Келър -
американски шеф и ресторантьор

* * *

*“Готвенето е като любовта.
В него трябва да се навлиза с огромно желание
или въобще да не се захваща.”*

Хариет Ван Хорн -
американски писател и критик

БАНИЦА

от
Къна Тотъова Младенова

Необходими продукти:

1,5 пакета фини кори за баница
7 яйца
400 гр. сирене
2 ванилии

Начин на приготвяне

От всяка една кора се оформя розичка и се слага в намазаната с олио тава. Във всяка розичка се сипва по-малко от сместа. След като подредим розичките, поръсваме отгоре с малко олио и печем в предварително загрята фурна.

БОБ-ЧОРБА

ОТ

Евдокия Антонова Гоцева

Необходими продукти:

0,5 кг боб
1 глава червен лук
2-3 скалидки чесън
2 моркова
1-2 чушки
1 домати
2-3 супени лъжици олио
1 чаена лъжичка чубрица
1 чаена лъжичка джоджан
1 чаена лъжичка червен пипер
сол на вкус

Начин на приготвяне:

Бобът се измива и се наисва в студена вода за една нощ. Бобът се вари във вода докато полу-омекне. Добавя се олиото и нарязаните предварително на ситно лук, чушки, моркови, чесън. Всичко ври десетина минути и се добавят домати и подправките. Боб-чорбата се вари до пълното омекване на всички продукти.

БАНИЦА

ОТ

Мая Цветкова Цветкова

Необходими продукти:

1 пакет готови кори „Брезово“
6 яйца
1 чаена чаша олио
300 гр. Сирене
1/2 кофичка кисело мляко
1 чаена лъжичка сода за хляб
1 малка бутилка газирана вода

Начин на приготвяне:

Яйцата се разбиват със сиренето и млякото със содата. В намазана с олио тава се редуват кора, намазана с олио и кора, намазана със сместа. Наредената в тавата баница се реже на парчета с нож и се залива с половината от газираната вода. След 5 минути се пече около 35 минути на 200 градуса в предварително загрята фурна. След като се опече се залива с останалата половина от газираната вода и по желание се поръсва със захар.

ПИТА „СЛЪНЧОГЛЕД“

от

Мая Стоилова Христова

Необходими продукти:

1 кг брашно
1 кубче мая
400 гр. прясно мляко
2 яйца
1 чаена лъжичка захар
1 чаена лъжичка сол
3 супени лъжици олио
маково семе

Начин на приготвяне:

Маята се размива със захарта, топлото мляко и 3 супени лъжици брашно. Остава се да втаса. След това се добавят разбитите яйца /единият жълтък се отделя за намазване/, олиото, брашното и солта. Постепенно се замесва меко тесто. Разделя се на една по-голяма и една по-малка топка. Малката топка се разделя на две като едната част разточваме и слагаме в средата на тавата. Другата част се разточва и се нарязва на ленти, които се редят като решетка върху разточения кръг. Голямата топка се разточва на правоъгълна кора, намазва се с олио и се навива на руло. Слага се в тава с хартия за печене, намазана с олио и се реже с ножица на филийки, но не до долу. Редят се едната в ляво, другата в дясно. Питката втасва около 40 минути, след което се намазва с разбития с 2 супени лъжици олио и 2 супени лъжици брашно жълтък. Поръсваме с маково семе в предварително загрята на 170 градуса фурна.

ДОМАШЕН СЛАДОЛЕД

от

Бойка Цветанова Димитрова

Необходими продукти:

3 яйца
1 чаена чаша захар
0,5 л прясно мляко
2 пакетчета суха сметана

Начин на приготвяне:

Яйцата и захарта се разбиват с миксер на сняг. Отделно се разбива млякото със сухата сметана. В разбитото със сметана мляко се добавят разбитите яйца със захарта. Сладоледът се слага за няколко часа в камера, за да се стегне. Може да се гарнира по желание с шоколадови пръчици, плодове, бисквитка, солетка и т. н.

СЛАДЪК САЛАМ

ОТ

Даниела Цветанова Нинова

Необходими продукти:

2 кутии обикновени бисквити
1 пакетче масло
1 чаша пудра захар
1 яйце
2 супени лъжици какао
1 чаена чаша смлени орехи
4 пакетчета кокосови пръчици /захарни пръчици/

Начин на приготвяне:

Бисквитите се натрошават на малки парченца. В купа се разбиват маслото, пудрата захар, яйцето и какаото. Прибавят се натрошените бисквити и смлените орехи. Върху фолио, поръсено с кокосови или захарни пръчици /може и смлени орехи/ се изсипва сместа и се оформя като салам. След това фолиото се навива и слага за няколко часа в хладилник, за да се стегне. Реже се на кръгли парченца и се сервира.

ПИТА

ОТ

Павлина Стефанова Воденичарска

Необходими продукти:

1 кг брашно
1 кубче мая
1 супена лъжица олио
1 белтък за тестото
1 жълтък за отгоре
1 чаена лъжичка сол
1 чаена лъжичка захар

Начин на приготвяне:

От продуктите се замесва средно меко тесто. Оставя се да втаса. След като втаса от тестото се правят 12 топки. Оставят се 5 минути да се отпуснат, след което топките се разточват на кръгчета. Всяко кръгче се маже с разтопено масло и се връзва на възелче /оформя се като розичка/. Розичките се редят в намазана с олио тава и се оставят да втасат. Мажат се с жълтъка и се печат на 180-200 градуса до зачервяване.

КУРАБИИ

от

Йорданка Димитрова Стефанова

Необходими продукти:

1,5 кг брашно
4 яйца
0,5 кг захар
200 гр. олио
1 кафена чаша свинска мас
или 0,5 пакетче краве масло
1 кисело мляко
1 амонячна сода
2 ванилии

Начин на приготвяне:

Яйцата се разбиват с миксер заедно със захарта и ванилията. Прибавят се олиото, разтопената мас, млякото с амонячната сода, брашното. Замесва се тесто. От него се оформят курабийки като гъсенички, розички, гъбки. Печат се в предварително загрята фурна.

СИРЕНЯВА ЛЮТИКА

от

Йорданка Димитрова Стефанова

Необходими продукти:

10 чушки
300 гр. сирене
1 кофичка кисело мляко
2 яйца
2 глави чесън

Начин на приготвяне:

Чушките се печат и обелват. В подходящ съд /калена паница/ се скълзва чесъна с малко сол. Прибавят се нарязаните на ситно чушки и се скълзват. Добавят се натрошеното сирене и нарязаните на ситно сварени яйца. Отново се кълча. По желание в лютиката може да се кълча и нарязан на ситно магданос.

ВИШНОВКА

ОТ

Йошка Владиславова Цветкова

Необходими продукти:

1 л домашна ракия

1 кг вишни

1 кг захар

Начин на приготвяне:

В трилитров буркан се слагат вишните, захарта и ракията. Бурканът се захлупва с капачка без да се затваря със зятварачка и се оставя на слънце. От време на време сместа се разбърква. Вишновката се консумира след 45 дни.

СИРЕНЯВА ЧОРБА

ОТ

Даниела Цветанова Нинова

Необходими продукти:

3 глави червен лук

2 чушки

1 кафена чаша ориз

4-5 картофа

2-3 домата или ю буркан с домати

400 гр. сирене

чубрица, магданос, девисил

Начин на приготвяне:

В тенджера с вряла, подсолена на вкус вода се слагат последователно нарязаните лук, чушки, картофи, ориза, домати и подправките. Към готовата чорба се прибавя сиренето и се сервира.

МЕКИЦИ

от

Йорданка Димитрова Стефанова

Необходими продукти:

1 кг брашно
1/2 кофичка кисело мляко
2 яйца
1 кубче мая
2 супени лъжици олио
1 чаена чаша топла вода

Начин на приготвяне:

От продуктите се замесва тесто и се оставя да втаса. След като втаса, тестото се разточва, режат се правоъгълни парчета, които се пържат в горещо олио.

Мекиците могат да се приготвят и със сода за хляб вместо мая като се пържат веднага без да втасват.

СИРНИК

/МЪРЗЕЛИВА БАНИЦА/

от

Йорданка Стефанова

Необходими продукти:

4 яйца
1 ч. ч. кисело мляко
2 ч. ч. брашно
1/2 ч. ч. олио
ч. л. сода бикарбонат
300 сирене

Начин на приготвяне:

Продуктите се разбиват до получаването на лепкаво тесто. Сиренето се натрошава на дребно и се добавя към сместа. Разбърква се отново. Сместа се изсипва в намаслена тавичка. Пече се около час в предварително загрята на 180 градуса фурна. Проверява се с клечка готовността на тестото. По желание може да се добавят шунка, кашкавал, грах, кисели краставички или други любими продукти.

ПИЦА

ОТ

Христина Ивова Рангелова

Необходими продукти:

За тестото:

1/2 кг брашно

2 чаени чаши захар

2 чаени чаши сол

1/2 кубче мая

1 яйце

3 супени лъжици олио

300 мл топла вода

За гарниране:

лютеница или доматиено пюре

сирене

салам, шунка, бекон

1 яйце

кашкавал

по желание чушка, маслини

Начин на приготвяне:

Брашното се изсипва в купа, прави се кладенче и се добавят солта, яйцето и олиото. В топла вода се разтварят маята и захарта. Разтворът се изсипва в брашното и се меси меко тесто. Остава се да втаса. След като втаса тестото се разточва на тънко и се поставя в набрашнена тава, където се намазва с лютеница или доматиено пюре. Отгоре се реди колбаса, настъргва се сиренето. Яйцето се разбива и се полива равномерно върху цялата пица. Настъргва се кашкавала. По желание се гарнира с нарязана на тънки колелца чушка и маслини.

ОШАФ

ОТ

Даниела Цветанова Нинова

Необходими продукти:

5 кг сладки джанки /афъски/

1 кг захар

вода

Начин на приготвяне:

Джанките се изсипват в тенджера и се заливат със студена вода така, че да ги покрие. Оставят се да заврят. След това сместа се прецежда през гергир в друг съд като се бърка с лъжица, за да има и плод в ошафа. Слага се захарта и се бърка с решетъчна лъжица докато се разтопи. Готовият ошаф се охлажда и може директно да се консумира или да се кипне в буркани.

БОЗА

от

Йорданка Димитрова Стефанова

Необходими продукти:

400гр. брашно

400гр. захар

4л вода

1 л боза

Начин на приготвяне:

В два литра вода се кипва захарта. Брашното се препича до розово като се бърка непрекъснато. Препеченото брашно се размива в 2 литра студена вода. След това се сипва с непрекъснато бъркане във врящата вода със захарта. Сместа се оставя да изстине. След като изстине, в нея се сипва бозата. Получава се около 5 литра боза. Съхранява се в хладилник.

ЛУЧНИК

от

Йорданка Димитрова Стефанова

Необходими продукти:

За тестото:

1 кг брашно

1/2 кубче мая

1 яйце

1 чаена лъжичка сол

2-3 супени лъжици олио

3-4 супени лъжици кисело мляко

За плънката:

1 кг лук

1 чаена чаша олио

чубрица

1 пакетче черен пипер

1 супена лъжица червен пипер

Начин на приготвяне:

Замесва се тесто и се оставя да втаса. Разточват се две олби от тестото - голяма и по - малка. Голямата се слага върху намазаната с олио тава. Върху нея се изсипва 2/3 от изпържения с подправките лук и отгоре се слага другата олба. Върху втората олба се изсипва останалото количество пържен лук. Пече се в предварително загрята фурна.

ЯХНИЯ ОТ ТИКВИЧКИ

ОТ

Румяна Стефанова Илиева

Необходими продукти:

2 тиквички
2 глави червен лук
2 чушки
2 глави чесън
1/2 доматиено пюре
сол на вкус
1 листче дафинов лист
1/2 пакетче черен пипер, чубрица
1 чаена чаша олио

Начин на приготвяне:

Продуктите се режат на малки кубчета. В средна по големина тенджера се сипват олиото, нарязаните продукти, подправките, доматиеното пюре. Сипва се вода до половината на тенджерата и всичко се задушава около 50 минути на тих огън.

КАРТОФЕНИ КЮФТЕТА

ОТ

Даниела Цветанова Нинова

Необходими продукти:

1 кг картофи
3 глави червен лук
2 яйца за тестото, 4 яйца за панировката
350гр. сирене
Чубрица
1 пакетче черен пипер
1/2 л олио за пържене
1 чаена чаша брашно

Начин на приготвяне:

Картофите се сваряват, обелват и накълцват с клъч-ник. Прави се тесто от накълцаните картофи, двете яйца, нарязания на ситно лук, сиренето, чубрицата и черния пипер. Овалват се кюфтета, които се потапят първо в брашно, а след това в разбитите останали яйца и се пържат в горещо олио като се обръщат с решетъчна лъжица. По желание може да се сервират със сос от подсолено на вкус кисело мляко със счукал чесън.

ШОПСКА САЛАТА

ОТ

Ивалина Борисова Стефанова

Необходими продукти:

1 кг домати
2 краставици
6 печени чушки
3 глави червен лук
200 гр. сирене
сол, олио и оцет на вкус

Начин на приготвяне:

В подходящ съд се режат на ивички лука, домати, обелените краставици. Добавят се печените чушки, нарязани на парчета и подправките. Салатата се разбърква и сипва по чинии. Отгоре върху салатата във всяка чиния се рендосва сирене. По желание може да се украси с маслини.

БАНИЦА С ЛОКУМ

ОТ

Йорданка Димитрова Стефанова

Необходими продукти:

1 бр. фини точени кори за баклава
3 кутии локум
100 гр.орехи
За сироп:
1 чаша захар
2 чаши вода
една ванилия

За плънката:

1/2 чаша захар
1/2 чаша олио
3 яйца
1 ч.л.бакпулвер
щипка сол
2 пакетчета ванилия
1/2 чаша брашно

Начин на приготвяне:

Локумът се нарязва на малки парченца, орехите се на трошават на ситно.

Всички продукти за плънката се разбиват до получаване на хомогенна гъста смес.

Поставя се една кора, маже се с четка със сместа и върху нея се слага друга кора. На късата страна се редят локумът и орехите и се навива на руло. Навитото вече руло се поставя в предварително намазнена тава. Така се подреждат шест рула, слагат да се изпекат в предварително

загрята фурна на 180 градуса. Пекат се до зачервяване. След това се изважда баницата и се оставя да изстине. Докато изстива се прави сироп за сиропирането. Водата се загрява почти до кипване, сипва се захарта и ванилията и се бърка докато захарта се стопи напълно. Изстиналата баница се залива бавно с горещия сироп и се оставя да попие около половин един час. След това се нарязва на парчета и е готова за консумация.

БЪРЗА ЛЯТНА МАНДЖА

от

Даниела Цветанова Нинова

Необходими продукти:

3-4 глави червен лук

6-7 чушки

3-4 моркова

6-7 домати

1 кафена чаша олио

1 кафена чаша вода

сол на вкус

1 супена лъжица захар

Магданоз, чубрица

Начин на приготвяне:

Лукът, чушките и морковите се измиват и нарязват на малки парченца, след което се задушават в олиото и водата, солта и захарта докато омекнат. Прибавят се нарязаните на ситно домати и манджата ври докато се изпари водата. Накрая се прибавят нарязания магданоз и чубрицата.

ПИТКА С КЮФТЕНЦА

ОТ

Цветана Проданова Катрашка

Необходими продукти:

За тестото:

10 кг брашно
2 супени лъжици кисело мляко
2 супени лъжици олио
1/3 кубче мая
1 чаена лъжичка сол
1 чаена лъжичка захар

За кюфтенцата:

1/2 кг кайма
1 яйце
2 глави червен лук
чубрица, черен пипер

Начин на приготвяне:

Продуктите за каймата се измесват в подходящ съд и от тях се оформят средно големи кюфтенца. Замесва се тесто с описаните продукти и се оставя да втаса. Разточва се тънка олба от тестотото. Маже се голяма тава с олио и се поставя олбата. Със стъклена чаша се изрязват кръгчетата от олбата. Във всяко празно кръгче се поставя по едно кюфтенце. Така оформената питка с кюфтенца се намазва с малко олио и се пече в предварително нагрятата фурна. Готовата питка се маже отново с малко олио и се поръсва със шарена сол. В друга тава се изпичат изрезките от тестото, оформени като малки питки.

РУЛО С МАРМАЛАД

ОТ

Лиляна Илиева Луканова

Необходими продукти:

За блата:

7 яйца
14 супени лъжици захар
14 супени лъжици брашно
1 бакпулвер
1 ванилия
1 кора лимон

За плънка:

1 буркан мармалад, сладко
/Ако бурканчетата са малки - 2 броя/

Начин на приготвяне:

От продуктите се замесва тесто. Разточва се на тънко и се поставя върху хартия за печене в предварително намазнена правоъгълна голяма тава. След като се опече блатът се обръща върху намокрен с вода тензук. Намазва се със сладкото и се навива заедно с тензуха. След като изстине се поръсва с пудра захар. Реже се на парченца.

БИСКВИТЕНА ТОРТА

ОТ

Стефка Георгиева Томовска

Необходими продукти:

2 кутии бисквити „Закуска“

1 нишесте

4 обикновени вафли

2 кроасана

сок от един компот за топене на бисквитите

Начин на приготвяне:

Във форма за торта или тавичка се редят един ред бисквити, които се заливат с нишесте, отгоре се рендосват вафлите, върху тях се слагат кроасаните, разрязани на две по дължина. След това се реди отново нишесте, бисквити, нишесте. Отгоре тортата се украсява с течна сметана и на-
трошени бисквити.

ПУРИЧКИ

ОТ

Бойка Цветанова Михайлова

Необходими продукти:

1 чаена чаша мас

1 яйце

4 супени лъжици кисело мляко

1 чаена лъжичка сода за хляб

Брашно

Пудра захар

2 бр. ванилия

3 кутии локум или едно бурканче сладко

Начин на приготвяне:

Маста се оставя да се размекне, след което се раз-
бърква хубаво с яйцето. Добавя се киселото мляко, раз-
бъркано със содата. В подходящ съд се изсипва брашното
и се прави кладенче, в което се изсипва сместа. Замесва се
средно меко тесто, така че да не се лепи по ръцете. Разточ-
ва се на тънко и се реже на малки квадратчета. В средата
на всяко квадратче се слага парче локум или сладко и се
оформя пуричка. Сладките се печат в загрята фурна на 200
градуса. Докато са топли се овалват в пудра захар.

ПРОСЕНИК

ОТ

Евдокия Антонова Гоцева

Необходими продукти:

1 кг царевично брашно
1 кофичка квасено мляко
3 яйца
1 пакетче мая
200 гр. сирене
2-3 супени лъжици олио
1 чаена лъжичка сода за хляб
1 чаена лъжичка сол
1 чаена лъжичка захар
2 супени лъжици олио

Начин на приготвяне:

В брашното се поставят натрошеното кубче мая и яйцата. В купичката кисело мляко се поставя содата, разбърква се и се сипва в брашното. Сместа се разбърква и се прибавя 100мл вода, за да стане по-гъста от боза. Добавя се натрошеното сирене, отново се разбърква и се сипва в тава, намазана с олио и поръсена с брашно. Сместа се поръсва с 2 супени лъжици олио. Пече се около 40 минути на 180 градуса.

РИБЕНА ЧОРБА

ОТ

Даниела Цветанова Нинова

Необходими продукти:

1 средно голям шаран
3 глави червен лук
2 глави чесън
магданос
2 чушки
2 моркова
5 картофа
1/2 чаена чаша олио
1 шепа фиде
чубрица, дафинов лист
1 пакетче черен пипер
сол на вкус

Начин на приготвяне:

Рибата се почиства, измива и нарязва на тесни ивици. Пържи се и се вади в чиния. В средно голяма тенджера се сипва вода да заври. Във врялата вода се слагат солта, олиото, нарязания на ситно червен лук, нарязаните на малки парченца чушки, моркови, картофи. Прибавят се черния пипер, чубрицата, доматиите и фидето. След като зеленчуците се сварят, във врящата супа се прибавят изпържените парчета риба и супата се оставя да ври още няколко минути. Чесънът се обелва и счуква на ситно с магданос и малко оцет. Сипва се в панички и отгоре във всяка паничка се слага по една чаена лъжичка от скълцания чесън.

ФУНИЙКИ

от

Бойка Цветанова Димитрова

Необходими продукти:

2 яйца

6-7 супени лъжици захар

4 супени лъжици кисело мляко

0,5 кафена лъжичка сода за хляб

0,5 чаена лъжичка олио

брашно, колкото поеме

Начин на приготвяне:

Захарта се разтваря в млякото, слага се содата и се изсипва в брашното. Прибавят се яйцата и олиото и се замесва тесто. Разточва се олба на дебелина по-малко от 0,5 см и се реже на ленти. Лентите се навиват върху формички /фунийки/, печат се на 180 градуса и още топли се свалят от формичките. Пълнят се с крем и се поръсват с кокосови стърготини или смляни орехи.

БЪРКАНИ БУХТИ СЪС СИРЕНЕ

от

Нели Цветанова Симеонова

Необходими продукти:

2 яйца

1 чаена лъжичка захар

1 чаена чаша кисело мляко

1 чаена лъжичка сода за хляб

2 чаени чаши брашно

150 гр. сирене

Начин на приготвяне:

Всички продукти се объркват до гъсто тесто. Със супена лъжица се гребе от сместа и се пуска в горещото олио. Бухтите се пържат до златисто. Поръсват се с пудра захар.

БАНИЦА

ОТ

Евдокия Антонова Гоцева

Необходими продукти:

5 яйца

0,5 купичка кисело мляко

1 чаена лъжичка сода за хляб

1 брой кори „Фамилия“ или Одрински кори за баница

300мл олио

Начин на приготвяне:

Всяка олба се поръсва с 2 супени лъжици олио. След това в единия край на олбата се поставят 2 супени лъжици от сместа. После олбата се навива на руло и се сгъва на розичка, след което се поставя в намазана с олио тава. Баницата се пече в загрята фурна на 250 градуса около 30 минути.

ПТИЧИ ГНЕЗДА

ОТ

Даниела Цветанова Нинова

Необходими продукти:

1 кг кайма

1 яйце за каймата

10 по-малки яйца

1 глава червен лук

1 пакетче млян черен пипер

чубрица

1 филия хляб

10 по-малки яйца

Начин на приготвяне:

Замесва се каймата с яйцето, нарязания на ситно лук, черния пипер, чубрицата, намокрения хляб. От каймата се правят топки с дупка в средата като гнездо и се редят с тавичка, намазана с олио. Печем каймата около 10-15 минути, след което във всяко гнездо чукаме по едно сурово яйце. Отново печем във фурната няколко минути докато се забулят яйцата. Готовите птичи яйца сервираме с гарнитур по избор.

БЪРЗА ЛЮТЕНИЦА С МЕД

ОТ

Даниела Цветанова Нинова

Необходими продукти:

3,5 кг червени чушки

400 г доматино пюре

1 глава чесън

80 г мед

20 г сол

180 мл олио

Начин на приготвяне:

Чушките се измиват, почистват се от дръжките и семките, изпичат се и се обелват. Смилат се наситно в машинка за месо. Чесънът се обелва и се нарязва наситно. Всички продукти се смесват в подходящ съд. Олиото се загрева (за да не граяса) и се добавя на тънка струйка, при непрекъснато бъркане. Лютеницата се сипва в буркани, те са затварят добре с капачки и се варят 15-20 минути.

СЕЛСКА ТУРШИЯ

ОТ

Павлина Стефанова Воденичарска

Необходими продукти:

чушки - 10 кг

зелени домати - 3 кг

моркови - 2 кг

червен лук - 1 кг

зеле - 2 кг

карфиол - 2 кг

целина - 1 кг

чесън - 500 гр

вода - 20 л

сол - 1,4 кг

Начин на приготвяне:

Продуктите се измиват и подреждат плътно в буркани или други подходящи съдове. Вари се саламура от вода и сол. Остава се да се охлади и с нея се заливат зеленчуците. Съдът се затваря и се затиска с кръстачка и камък. Претача се през ден в продължение на две седмици.

ЗАПЕКАНКА С ТИКВИЧКИ

ОТ

Виолина Цветанова Кръстева

Необходими продукти:

2 тиквички
1 глава лук
4 яйца
1 чаена чаша натрошено сирене
1 чаена чаша шунка / по избор: саламче, наденичка, кренвирш/
1 чаена чаша брашно
1 чаена лъжица захар
3 супени лъжици олио
2 скалидки чесън
1 бакпулвер
сол на вкус, магданоз, копър

Начин на приготвяне:

Тиквичките се нарязват на малки парченца. Ако са млади, не се белят. Слагат се осолени в гергира, за да се отцедят. В дълбок съд се слагат тиквичките, нарязаните на ситно лук и чесън, магданоз и копър. Добавят се захарта, солта, олиото, сиренето, шунката, бакпулвера. Всичко се разбърква добре. Към сместа се добавя брашното и се разбърква. Тавата се намазва с олио или масло. Пече се на 170-180 градуса около 30-40 минути. Остава се 10 минути да изстине, реже се на парчета и се сервира с кисело мляко.

МАЛКИ МЕКИЧКИ

ОТ

Даниела Цветанова Нинова

Необходими продукти:

1-2 яйца
1 чаена лъжичка сол
1 чаена лъжичка захар
1,5 водна чаша вода
брашно, колкото поеме
0,5 мл олио за пържене

Начин на приготвяне:

В купа се разбъркват хубаво яйцата, солта, захарта, водата и брашното, за да се получи смес малко по-гъста от боза. С лъжица се гребе от сместа и се пържат малки мекички в предварително загрято олио. Сервират се по желание със захар, или мед или сладко.

КОПРИВА

ОТ

Павлина Стефанова Воденичарска

Необходими продукти:

1 кг коприва

5 супени лъжици брашно

1 чаена чаша олио

350 гр. сирене

3 яйца

Девесил, черен пипер, чубрица, сол

Начин на приготвяне:

Копривата се почиства и измива, нарязва се на ситно и се пуска за 5-6 минути във вряща подсолена вода, след което се стрива, като се бърка с дървена лъжица (излишната вода предварително се отлива в друг съд). Брашното се задушават в мазнината до златисто оцветяване, залива се с отделената вода от копривата, като се разбърква непрекъснато, и се прибавя към стритата коприва. Ястието се вари до сгъстяване, като непрекъснато се разбърква. Преди свалянето му от огъня се прибавят разбитите яйца, натрошеното сирене, черния пипер, чубрицата и ситно нарязания девесил.

ДЕСЕРТ С ВИШНИ

ОТ

Даниела Цветанова Нинова

Необходими продукти:

1,5 супена лъжица захар

400 гр. вишни /може и от компот/

300гр. сметана

200мл сладолед

1 ванилия

Начин на приготвяне:

Вишните се почистват от костилките, отцеждат се и се разпределят в 4 стъклени чаши. Сметаната се смесва със сладоледа, захарта и ванилията. Шприцова се красиво върху вишните във формата на спирала. Десертът се оставя в хладилника за 2 часа и се сервира.

ПАТИЦА

ОТ

Даниела Цветанова Нинова

Необходими продукти:

600 гр. патица
2 супени лъжици масло
4 глави червен лук
2 чаени чаши вишни без костилките
черен пипер
сол на вкус

Начин на приготвяне:

Патицата се нарязва на парчета. Парчетата осоляваме и ръсим с черен пипер. Запържваме месото и прибавяме лука. След като продуктите се запържат, доливаме 1 чаша вода и задушаваме. В кроя на готвенето добавяме вишните, почистени от костилките. Сервираме с гарнитура варени картофи /картофено пюре/.

СЛАДКИШ

ОТ

Съдбина Цветанова Димитрова

Необходими продукти:

5-6 яйца
0,5 готови фини кори за баница
1 масло
1 л прясно мляко
6 супени лъжици брашно
200 гр.- захар
2 ванилии

Начин на приготвяне:

Разбиват се жълтъците със захарта и половин водна чаша вода. Получената смес се изсипва във врящото мляко като се бърка непрекъснато. В готовия крем се слага ванилията и половин малко пакетче масло. Ако крема е много гъст се сипва малко вода.

Правоъгълна средна тава се маже с масло. Корите за баница се мачат и се редят на ленти в тавата. Върху тях се поставят парченца масло и се запичат до розово. Заливат се крема и се печат във фурната докато забълбукат. Изключваме фурната. Белтъците се разбиват на сняг с 2 супени лъжици захар и с лъжица се изсипват върху сладкиша. Запича се отново на много слаба горна фурна.

ГЮВЕЧЕТА

ОТ

Даниела Цветанова Нинова

Необходими продукти за 1 брой гювечче:

1 наденичка /по избор кренвирш, салам, кюфте, кебапче/

50 гр. сирене /кашкавал/

1 бучка масло колкото малко орехче

2 яйца

2 супени лъжици лютеница /доматено пюре/

Черен пипер

Начин на приготвяне:

На дъното на гювечето се поставя наденичката и сиренето /кашкавала/. Сипва се лютеницата, слага се маслото, а най-отгоре се чукват яйцата. Поръсва се с малко млян черен пипер. Пече се във фурната докато се забулят яйцата.

ПОСТНИ КЕКСЧЕТА

ОТ

Мая Стоилова Христова

Необходими продукти:

1 чаена чаша топла вода

0,5 чаена чаша захар

3 супени лъжици сладко /конфитюр/ - на парчета

0,5 чаена чаша олио

0,5 пакетче канела

2,5 чаени чаши брашно

1 чаена лъжица сода за хляб

Начин на приготвяне:

Всички продукти се разбъркват хубаво. В тава на формички се слагат хартиени формички, в които се изсипва готовата смес. Печат се във фурната до зачервяване.

ОРИЗОВА САЛАТА

ОТ

Галя Тодорова Воденичарска

Необходими продукти:

1 чаена чаша сварен ориз
2 броя кренвирши, нарязани на кубчета
1 чаена чаша сварен грах
2 печени червени чушки
черен пипер, олио, сол, майонеза

Начин на приготвяне:

В подходяща купа всички продукти се смесват и разбъркват.

ПУХКАВИ СОЛЕНКИ

ОТ

Галя Тодорова Воденичарска

Необходими продукти:

250 мл прясно мляко
25 гр. мая за хляб
1 супена лъжица захар
1 чаена лъжичка сол
125 гр. разтопено масло
250 мл олио
2 броя яйца
600 гр. брашно
150 гр. сирене
2 супени лъжици сусам

Начин на приготвяне:

В купа се сипва топлото мляко, захарта, натрошената мая и 2 супени лъжици от брашното. Всичко се разбърква и оставя да престои 10 минути. След това към сместа се прибавят солта и яйцата без единия жълтък. Маслото се разтопява и смесва с олиото и на тънка струя се прибавя към сместа. Постепенно се добавя от брашното и се бърка с шпатула, докато се получи меко, нелепещо тесто. Разделя се на 30 топчици. Всяка топчица се сплесква между длани, поставя се малко натрошено сирене и се затваря. Соленките се редят в намазнена тава с ръбчето надолу като между тях се оставя по-малко разстояние. Намазват се с жълтък и се поръсват със сусам. Печат се на 190 градуса около 15 минути.

ТАРАТОР

от

Галя Тодорова Воденичарска

Необходими продукти:

1 кисело мляко
1 краставица
2-3 сварени картофа
1 варен кренвирш
1 сварено яйце
1-2 супени лъжици олио
1 чаена лъжичка сол
копър, орехи, чесън

Начин на приготвяне:

Чесъна се скълцва със солта в подходяща купа. Добавят се рендосаната краставица, разбърканото мляко, нарязаните картофи, кренвирша, яйцето, копъра, олиото и накълцаните орехи.

КЕКС

от

Ивалина Борисова Стефанова

Необходими продукти:

5 яйца
16 супени лъжици захар
5 супени лъжици олио
5 супени лъжици вода
16 супени лъжици брашно
1 пакетче бакпулвер
1 ванилия

Начин на приготвяне:

Белтъците се отделят от жълтъците. С миксер се разбиват белтъците със захарта на сняг. Добавят се жълтъците. Разбива се пак. Постепенно се добавят олиото и водата. Разбърква се с дървена лъжица и постепенно се добавят брашното, бакпулвера и ванилията. В намазана с масло и набрашнена тава се изсипва сместа. Пече се в предварително загрята фурна до златист цвят. След като се извади от фурната се поръсва с пудра захар.

РУЛО С КАЙМА

ОТ

Ивалина Борисова Стефанова

Необходими продукти:

1 кг кайма
1 яйце
1 голяма глава лук
1 кафена чаша галета
сол
чубрица
черен пипер
магданоз
кашкавал

Начин на приготвяне:

Каймата се омесва с яйцето, галетата, нарязания на ситно лук и подправките. Остава се да престои 5 минути. Сместа се разстиля в предварително намазнена тава с дебелина около 1-2 см. Добре сварените яйца се обелват и нарязват наполовина. Киселите краставички се режат на дълги лентички. Яйцата се редят по средата на разтланата кайма, а отстрани се слагат краставичките. Каймата се свива от двете страни върху яйцата и краставичките като се оформя руло. Пече се в предварително загрята фурна на 180 градуса. Преди да се извади от фурната, върху рулото се настъргва кашкавал.

МАЛИНОВ СЛАДОЛЕД

ОТ

Йошка Владиславова Цветкова

Необходими продукти:

500 гр. малини
1 банан
100 мл сметана
1 лимон
1 чаена чаша пудра захар
2 ванилии

Начин на приготвяне:

Малините и обеления банан се замразяват във фризер. Замразените плодове се пасират заедно със сметаната, сока от лимона и пудрата захар. Отново се слага във фризера за половин час. След това сместа се пасира още веднъж и се изсипва в подходящи чаши или формички за сладолед. Сладоледа се замразява за една нощ.

ТИКВЕНА ТОРТА

ОТ

Бойка Цветанова Димитрова

Необходими продукти:

0,5 кг тиква
5 супени лъжици мед
2 опаковки бисквити „Закуска“
1 пакетче стафиди
1 чаена чаша млени орехи
5 супени лъжици какао
1 пакетче суха сметана
100 мл вода

Начин на приготвяне:

Тиквата се сварява и се пасира. Добавя се меда, на-
трошените бисквити, стафидите и орехите. Бъркат се и се
оформя блат. Украсява се с какаото и разбитата сметана.

БЪРКАН ТУТМАНИК

ОТ

Цана Николова Димитрова

Необходими продукти:

3 яйца
0,5 кофичка кисело мляко
1 чаена лъжичка сода за хляб
5 супени лъжици олио
300 гр. сирене
3 чаени чаши брашно

Начин на приготвяне:

Всички продукти се смесват и бъркат до получаване-
то на гъста еднородна смес. Сместа се изсипва в намаз-
на и набрашнена тава. Пече се в умерена фурна на 180-200
градуса.

ТОРТА
от
Цана Николова Димитрова

Необходими продукти:

За блатовете:

8 яйца

1,5 чаена чаша захар

1 бакпулвер

8 лъжици хладка вода

8 лъжици олио

2 чаени чаши брашно

1 ванилия

2 супени лъжици какао

1 компот

За крема:

2 пакетчета суха сметана

1 чаена чаша захар

1 чаена чаша вода

Начин на приготвяне:

Разбиват се яйцата със захарта. Прибавят се олиото, водата, брашното с бакпулвера, ванилията. Сместа се дели на 3 части. Всеки блат се пече в намазана с олио тава. В едната част от сместа се слага какао. Блатовете се сиропират с компот. Върху всеки блат се изсипва крем от разбитите сметана, захар и вода. Тортата се украсява с кокосово брашно, шоколадови и захарни пръчици.

ВИНО ОТ АКАЦИЯ
от
Пешка Ценова Панчева

Необходими продукти:

1 кофа тъпкана с цвят от акация

2 кофи вода

5 кг захар

5 пакета лимонена киселина

1 кубче мая

Начин на приготвяне:

Водата се кипва и с нея се попарва цвета. Сместа престоива 24 часа, след което се изстиска и прецежда. Така получения сок се затопля и в него се поставят захарта, лимонената киселина, маята. Виното се изсипва в съд с отвор и така престоива 40 дни на стайна температура. Бутилира се в стъклени шишета. Пие се добре изстудено.

БАНИЦА С ЛОКУМ

ОТ
Пешка Ценова Панчева

Необходими продукти:

1 пакет кори за баница
2 кутии локум
2 чаени чаши кисело мляко
1,5 чаена чаша захар
непълна чаена чаша олио
2 ванилии
3-4 яйца

Начин на приготвяне:

Корите се делят на две части. От останалите продукти без локума се прави смес. Всяка кора се маже със сместа. Между двете половини от корите се слага локума, нарязан на парченца. Баницата се пече в тава, намазана с мазнина в предварително загрята фурна до порозовяване.

САЛАТА „РОПОТАМО”

ОТ
Галя Тодорова Воденичарска

Необходими продукти:

2 кг чушки
2 кг боб
5 кг червени домати или 2 буркана доматиено пюре
2 кг моркови
2 буркана кисели краставички
2 буркана грах

За марината:

800 гр. олио
400 гр. оцет
200 гр. сол
200 гр. захар

Начин на приготвяне:

Бобът се сварява и се отцежда от водата. Марината се кипва. Морковите и чушките се попарват около 25 минути. Отцежда се марината и всички продукти се смесват и разбъркват добре. След това марината се прибавя като непрекъснато се бърка. Салатата се сипва в буркани и се вари 30 минути.

ЛЮТЕНИЦА

от
Пашка Сточева

Необходими продукти:

1 кг чушки
2 кг домати
0,5 кг моркови
1 глава лук
1 супена лъжица сол
3 супени лъжици захар
50 мл олио
1 пакетче млян черен пипер

Начин на приготвяне:

Суровите зеленчуци се режат на ситно. Пекат се в тава във фурна. Опечените продукти се поръсват със солта, захарта, черния пипер и олиото. Всичко се пасира, слага се в буркани и се кипва 15-20 минути.











