

ИЛЬЯ АНГЕЛОВ

Кулинарные записки болгарского холостяка



© Илья Ангелов, 2013 г., София

ПРЕДИСЛОВИЕ

- Данный сборник представляет собой подборку моих текстов на кулинарную тематику, опубликованных в разное время в Живом Журнале и собранных мною вместе с читательницей из России, которая пожелала остаться анонимной.

- Цель сборника - помочь тем, кто только начинает делать свои первые шаги в области кулинарии. Более того, главная аудитория, для которой и сочинялись эти тексты - холостяки или просто одинокие люди, многие из которых может и мечтают приготовить что-нибудь вкусное, но пока сомневаются в своих силах и умениях.

- Хочу сразу же подчеркнуть: я не шеф-повар и не кулинарный гурู, повелитель ложек-поварешек, укротитель пирожков, цукатов и пончиков, поэтому не ищите в текстах каких либо секретов высокой гастрономии - это не ко мне.

По профессии я обычный переводчик. Просто живу один и многие годы готовлю себе пищу сам. С детства я проживаю в Болгарии, поэтому упор в сборнике делается на рецепты местной кухни, готовить которые я выучился у своих многочисленных болгарских родственников, с огромным удовольствием взявших на себя задачу приобщить меня к местным кулинарным традициям, в чем, отмечаю с благодарностью, они в немалой степени преуспели. :-)

- Все рецепты максимально упрощены и адаптированы. Процесс приготовления построен пошагово и снабжен иллюстрациями. Так как я не ставил себе задачей писать кулинарную книгу и был удивлен предложением читателей собрать мои тексты в сборник, большинство «фотошек» даны такими, какими они были в Живом Журнале - т.е. сделанными обычной «мыльницей», без всякого специального освещения и прочих фотографических хитростей.

Для того чтобы файл получился не особо объемистым, мы просто уменьшили фотографии в несколько раз и пересняли лишь совсем уж неудачные из них. Впрочем, так как перед вами не профессиональный труд, а

любительская кулинарно-развлекательная книжечка, надеюсь, вы не останетесь в претензии...

- ВЫИНУЖДЕН ОСОБО ПРЕДУПРЕДИТЬ: некоторые тексты содержат нецензурную лексику. И естественно, раз они писаны в ЖЖ, в них присутствуют троллинг и провокации на самые разные темы.

Троллить в ЖЖ - почетное дело; особо пристрастным лишь напомню, что он не является СМИ и не подчиняется тем требованиям, которые законы предъявляют к «серьезным» изданиям...

- Сборничек, естественно, бесплатный.
Читайте, наслаждайтесь.

Ну а если вы нашли в нем что-нибудь интересное для себя и хотите поблагодарить автора и поощрить его, переведите ему рублей тридцать на его Яндекс-кошелечек, номер которого вы найдете как в инфо автора в Живом Журнале, так и на его странице на библиотеке Флибуста.

Бутылка «Туборга» у нас в Софии пока еще стоит примерно доллар, с удовольствием выпью ее за ваше здоровье. А может вообще, благодаря вашей финансовой помощи, накоплю денег на профессиональный фотоаппарат, куплю несколько мешков продуктов для приготовления невзъезженных рецептов и выпущу продолжение сборника, также посвященное кулинарным традициям Болгарии. :-)

Илья Ангелов
12 мая 2013 г., София

СОДЕРЖАНИЕ

- Шопский салат - 6
- Традиционный мишмаш - 13
- Таратор, и не только - 17
- Спагетти постные - 21
- Как сделать настоящую брынзу - 27
- Щи из свежей капусты, постные - 33
- Салат с баклажанами, без Фрейда - 43
- Пхлебка из чечевицы по-болгарски - 51
- Перец - 58
- «Поспели груши в саду у дяди Вани...» - 66
- Брынза по-шопски, и не только - 69
- Цыпленок с картошкой по-деревенски - 87
- Белый рыбный суп по-болгарски - 87
- Суп из скумбрии по-болгарски - 96
- Болгарский салат «Охотничий» - 109
- Баница с мясным фаршем, грибами и шпинатом - 114
- Баница с брынзой на газировке - 125
- Касапски сарми, или злодейские голубцы - 133
- Как приготовить кислую капусту по-болгарски - 137
- Постная баница - 145
- Постные голубцы по-болгарски - 148
- Зелник на двоих - 156
- Кислая капуста, запеченная со свининкой - 164
- Фасоль по-зимнему - 170
- Бомж-куря облагороженная, или елбаса-колбаса - 177
- Пара тонкостей - ставрида, жаренная по-болгарски - 187
- Зеленая фасоль и метеориты - 194
- Зелен фасул с гъби - 200
- Треш-спагетти с печенкой - 208
- Печень по-деревенски - 214
- Мужские перцы - 224
- Болгарские котлетки с петрушкой - 232

- Котлети по-чирпански - 238
- Греяна ракия - 248
- Агнешка дроб-сарма - 254
- Агнешка супа със спанак - 266
- Печенье цуккини в сметанном соусе - 276
- Пасхальный болгарский салат - 284

15 июля 2012

Шопский салат



Даже если не выпивать, салаты из свежих овощей все равно кушать полезно.

Расскажу-ка я вам о самом известном болгарском салате - Шопском.

Шопы это такой небольшой славянский народец, проживающий в окрестностях Софии.

В отличие от других болгар, у них голубые глаза и светлые волосы. А еще шопы очень уперты и своенравны. Бабы у них боевые, крикливые, мужей не боятся, и в ходе домашних баталий всю лупят их скалками и сковородками.

Я, кстати, по отцу тоже шоп. А мама у меня русская.

Шопы выдумали наверное самый лучший салат в Болгарии, который так и называется - „Шопский“. Готовить его элементарно, занимает не более получаса.

Сегодня на обед как раз делал.

Необходимые продукты:

- два-три помидора
- два-три болгарских сладких перца
- один-два огурца
- головка лука
- 200 граммов болгарской брынзы
- подсолнечное масло



Моем овощи, включаем плиту. Ждем, пока она сильно нагреется.

Если у вас не электричество, а газ, рекомендую приобрести рассекатель - это такая круглая плитка, похожая на летающую тарелку, только без кумпола.

В ней множество дырочек, которые правильно распределяют огонь. Рассекатели были очень популярны когда-то в СССР, на них вместо тостеров запекали на завтрак хлеб.

Пока плита раскаляется, режем в миску лук, огурцы и помидоры. Приступаем к запеканию перца.



Печь надо, пока кожица не обуглится.

Так как дым моментально начинает расстилаться по кухне, лучше этим делом заниматься мужику, бабы-то всегда потом нюют, что все волосы у них на башке пропахли костром.

Переворачиваем перец со всех сторон, помогаем себе вилкой - ею хорошо прижимать те части перца, которые искривлены и не ложатся правильно.

Когда перцы почернеют и кожица начнет отколупливаться, снимаем их с плиты.



Следует самая неприятная процедура - перцы надо почистить. Вот тут-то уже можно позвать бабу на кухню и вручить ей нож. Бабы - создания педантичные, пусть стараются. Кладем перчину на доску и скоблим ножом, помогая себе пальцами. Затем промываем перчины под холодной водой.

Примерно так должно получиться:



Отрываем плодоножку с семяносом и нарезаем перец тонкими полосками. Не беда, если часть семечек останется на перчинах. Вываливаем полоски в миску, размешиваем с остальными овощами и добавляем чуток подсолнечного масла.

А теперь брынза. Брать надо болгарскую - самую лучшую в мире.

Она белая, сочная, с мраморной структурой, легко крошится под пальцами и никак не похожа на те желтоватые сухие подметки, что зачастую продаются в российских продуктовых магазинах.



Если вы не любите слишком соленое, положите брынзу в миску и залейте кипяченой горячей водой - так она отмокнет и выпустит соль.

Ну, вот и все! Шопский салат готов!



Он очень сытный и если поесть его с хлебом на обед, можно совсем спокойно обойтись без мяса и не проголодаться до вечера. А еще им хорошо закусывать ракию и водку, поэтому во всех ресторанах Шопский салат - обязательное присутствие.

.....

И еще по-быстрому один рецептик закуски к ракии. Напекаете перчиков, как я показал выше, и чистите их. Кладете в миску, добавляете несколько мелко нарезанных долек чеснока. Обильно сбрызгиваете подсолнечным маслом и винным или яблочным уксусом.

Перемешиваете и даете настояться.
Все!



Приходит к вам, к примеру, друг. Вытаскиваете бутылку водки из холодильника и ставите на стол миску с такими перчиками. Выпили по первой. По второй, третьей. Хорошо!

А в это время подруга уже и колбасы нажарила, и каклет, и прочих мясных вкусностей. Да, этим вторым салатиком можно закусывать и текилу. Не все ж лимоны с солью сосать, так и почки посадить можно...

В общем, дерзайте, пробуйте, надеюсь, Шопский салат вам понравится.

21 июля 2012

Традиционный мишмаш



И опять на улице 35 градусов в тени и сорок на солнце.

Сахара!

Ничего мясного есть не хочется, завтрак с обедом пропустил, в животе от голода бурлит. Вечер уже! Что делать? Постоял я на балконе в задумчивости, покурил... Опа! Есть! Будем готовить традиционное болгарское летнее деревенское блюдо под названием мишмаш. Чем хорош мишмаш?

Во-первых, это легкая еда.

Во-вторых, сытная.

В-третьих, деревенским она ничего не стоит, потому что все ее ингредиенты собственные.

Как готовить мишмаш?

Чтобы забавить ужин на двоих берем:

- 4 зеленых сладких болгарских перца
- 2 помидора, желательно крупных
- 3 яйца
- 200 граммов болгарской брынзы
- пару долек чеснока
- пару стеблей зеленого лука
- немножко зеленой петрушки (по желанию)

Процесс приготовления:

- Моем перцы, режем их на половинки, очищаем от семян, нарезаем продольными полосками, которые затем рубим на небольшие квадратики.
- Мелко рубим лук.
- Нарезаем небольшими кубиками или дольками помидоры.
- Разогреваем до высокой температуры на сковороде подсолнечное масло и, не заморачиваясь последовательностями, вываливаем туда лук и перец. Слегка обжариваем минут пять.
- К обжаренному перцу с луком добавляем помидоры и порубленный чеснок. Перемешиваем и доливаем полстакана воды. Закрываем крышкой и тушим минут 15, пока перец не станет мягким.



- Минут через двадцать высыпаете на сковородку мелко крошенную брынзу. Естественно болгарскую, какую же еще?



- Продолжаем тушить, помешивая, пока брынза не начнет как бы растворяться. Затем выливаем туда яйца и мешаем, мешаем, мешаем. Должна получиться вот такая аппетитная каша.





Если хотите, когда блюдо будет готово, можно посыпать его мелко нарубленной петрушкой. Будет еще вкуснее.

Ставим тарелки с едой на стол и достаем из морозилки запотевшую бутылочку ракии или водки. И рюмочку залпом!

Потом едим, а как закончим, еще рюмку. И еще. И так, пока бутылка не кончится. Получится отличный ужин и вечер. Попробуйте и убедитесь сами!

ТыСы: Помните! Не солите блюдо, пока оно готовится. Брынза ведь соленая, если предварительно не вымочить ее в кипятке.

5 августа 2012

Таратор, и не только



Какой в жару лучше всего сделать супчик? Холодненький.

В России хлебнут окрошку, а в Болгарии любят таратор. Готовится он элементарно, да и продуктов к нему надо мало.

Классический таратор замешивается так:

- Берем банку граммов на четыреста кислого молока или несладкого йогурта. Выливаем в миску.
- Натираем туда на терке пару свежих огурцов, предварительно почистив их от кожицы.
- Толчем в ступке чесночок, пару-тройку долек, или мелко режем их.
- Добавляем в смесь капельку подсолнечного масла.

- В ступке дробим пару грецких орехов и тоже высыпаем их в миску.
- Наливаем стакан воды, чтобы разжижить смесь и придать ей консистенцию супа. Сверху посыпаем укропом. Солим, можно посыпать и щепоточкой черного молотого перца.
Все! Ежели классический таратор вам не по нраву, орехи можете не ложить. Я тоже их не люблю.

.....
Ну а теперь о том, что вы видите на первой картинке. Это таратор, но без добавления воды, густая смесь. Только кислое молоко, чеснок, огурцы и укроп.

Вот кто-то говорит, что водку в жару пить нельзя. Типа вредно. А с таким таратором очень даже можно. И даже нужно.

Главное - чтобы водка была ледяная и сам таратор холодный. Йобнули рюмку и закусили. И опять.

Отлично подходит, ежели у вас дома нет других закусок, разного там копченого оленьего мяса, хамона или каклет, а в гости пришел друг, чтобы бухнуть. Поллитра под такой густой таратор только так и уходит...

Вот мой ужин. Без водки, потому что сегодня Всемирный день пива, я его после девяти вечера начну отмечать, Туборгом „грин“ уже запасся...



А теперь идем дальше.

Ежели вы живете в деревне или в Канаде, то вместо жидкого или густого таратора вы можете приготовить салат «Снежанка». Так по-болгарски зовется Снегурочка. В деревне молоко домашнее, надо только купить в аптеке бактерию для его подкваски ~~или сунуть в крынку поношенный пару дней носок~~. А в Канаде, у меня там двоюродный брат живет, кислое молоко продается в литровых бачках. Его там все болгары едят.

Берем кило уже кислого молока. Выливаем его на марлю, поднимаем ее за концы и получаем как бы мешочек. Подвешиваем его на кран над раковиной на кухне и ждем, пока вода сцедится. Это займет где-то час.

Вываливаем получившуюся густую смесь на тарелку. Туда кладем нарезанные мелкими кубиками или натертые огурцы - можно или свежие, или соленые, или маринованные, добавляем укроп, орехи, чеснок и перемешиваем. Салат «Снежанка» готов. Только ракию или водку остается достать из холодильника...

Ну а ежели к вам придут дорогие гости и вы хотите их совсем удивить и поразить, вот вам один рецептик:

Салат «Снежанка» в помидорах.



Нужны хорошие, созревшие и имеющие эстетический вид помидоры. Очень острым ножом срезаем крышечку и ложечкой выскребливаем внутренность. Ее можно использовать для приготовления соуса к спагетти или просто накормить ею детей или пожилых родителей перед приходом гостей. А сами помидоры, заполненные «Снежанкой», уже спокойно поставить на стол. Под водку конечно!

Да, необходимое уточнение: ни таратор, ни остальные производные из него закусоны, что я здесь описал, нельзя употреблять с пивом, вином, коньяком или прочими сквермутами. Только ракия или водяра. Я вон тоже сегодня вначале поужинал, а бухать пивко начал лишь поздно вечером.

В общем, лета еще осталось 25 дней, пробуйте!

23 августа 2012

Спагетти постные



Сразу скажу: никакого нового рецепта тут нет и никаких открытий не делаю. Просто делюсь способом приготовления в связи с определенной ситуацией.

Вот приехали ко мне родители.

Люди они пожилые, болезни у них разные имеются. В общем, не могут они есть то, что едят люди молодые или среднего возраста. И приправ в пищу нельзя особо ложить, и перца острого следует избегать, и жирное мясо или тяжелую пищу на ночь принимать.

Но ...живем вместе, надо как-то выходить из ситуации.

И вот задумались мы вчера - что готовить на ужин?

Выбрали спагетти.

Но - надо, чтобы мяса там не было, жиров поменьше, без всяких там груденок и каклет. И в то же время, чтоб человек наелся, нос не воротил, пахло приятно и все остались довольны. Можно ли так забавить спагетти? Элементарно. И продуктов особо не требуется.

Берем самые обычные спагетти и варим.
Ну а пока они готовятся, я вернусь в далекое прошлое.

Детство.

Я рос при социализме, в провинции, и чуть ли не до 7-го класса думал, что спагетти это всушности просто макароны, которыми бабушка любила кормить меня на завтрак. Макароны по-флотски. Не едали?

Сами макароны были толстыми и с дырочкой внутри. СССР в те времена ведь находился в состоянии необъявленной войны с США, Западом и Китаем, поэтому все производство было заточено под милитаризм. Спагетти производили на станках, делающих гильзы для патронов.

Когда норму по патронам выполняли, станок чистили и запускали туда макаронную смесь.

Поэтому макароны были того же калибра, что и гильзы.

Готовые макароны смешивали с тушенкой или фаршем из вареного мяса, пропущенного через мясорубку. Заправляли сливочным маслом и ставили на стол.

Вот и все!

Ни кетчупа, ни помидоров, ни перца, ни приправ.

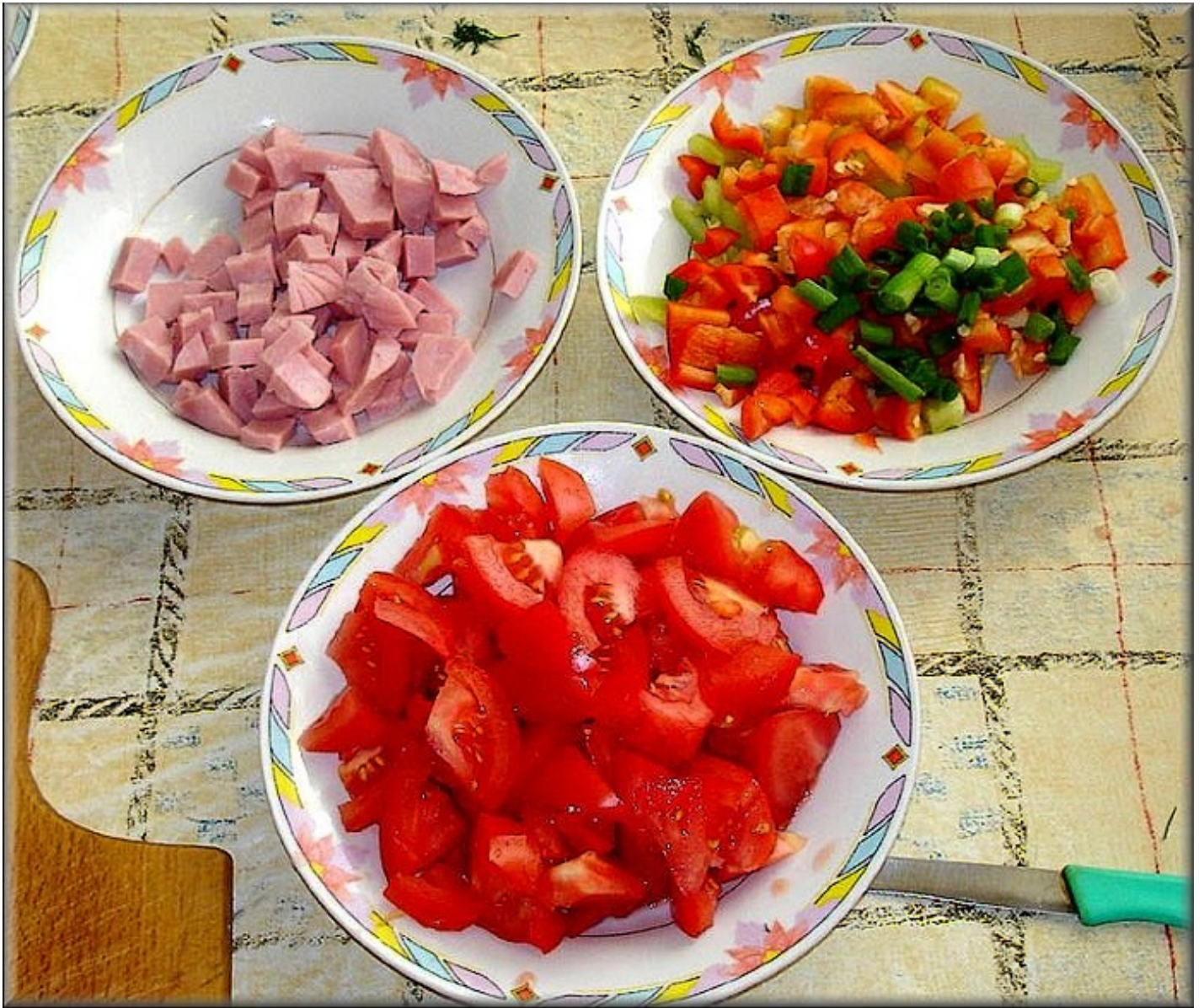
Итальянцы наверное охуели б...

Но вернемся к нашей ситуации.

Пока спагетти варились, я взял для соуса следующие ингредиенты:

- 2 больших помидора
- 2 огромных сладких болгарских перца
- пару стебельков зеленого лука
- граммов двести ветчины

В той ветчине, что продается в колбасном виде, мяса нет, поэтому она совсем постная, не надо опасаться, что подымет холестерол или какую-нибудь другую поибень в организме.



Что тут важно?

Я стараюсь делать так, чтобы спагеттей было не много, а по количеству их (сваренных) было столько же и даже чуть меньше, чем «соуса». Хотя мое хуй назовешь соусом конечно.

Это делается по двум причинам:

1. Отец - диабетик. Им нельзя все эти макароны и пр. мучное. Сахар подымается.
2. Блюдо я делаю сознательно с большим количеством овощей, так как пожилым людям легче подобную пищу употреблять и усваивать.

Спагетти сварились, оставляем их прямо в кастрюле в сторону.

Наливаем на сковородку совсем немного подсолнечного масла. Когда оно раскалится, кладем на сковороду ветчинку. Слегка поджариваем. Добавляем перец и лук. Обжариваем еще несколько минут, кладем помидоры.

Для настоящего соуса помидоры ошпаривают кипятком и трут их кожуру тупой стороной ножа. Кожура отмякает и тогда ее сдирают.

Мы же заморачиваться не будем, нахуй нам это сдалось, время поджимает, пенсионеры голодными сидят - сунем дольки помидоров прямо с кожицей, добавляем стакан воды, перемешиваем и накрываем крышкой.

Тушим двадцать минут, время от времени помешивая.
Это мой «соус» в самом начале.

Видите, сколько его много?



Когда овощи на сковороде потушатся, процеживаем спагетти в дуршлаг под струей холодной воды и вываливаем в соус.
Мешаем пару минут.

Жрачка готова!



Для сытности посыпаем блюдо раскрошенной брынзой. Можно еще добавить острого красного перца.



В общем, все остались довольны. Родители претензий к блюду не предъявляли, ели так, что за ушами трещало. И самое главное - сегодня утром, когда папаша измерил уровень сахара, оказалось, что он даже понизился, несмотря на то, что спагетти это мучное блюдо.

Но, повторю, просто надо соблюдать пропорцию - готовить не спагетти с соусом из овощей, а поровну - спагетти и соус. Тогда все будет в порядке.

Для тех, кто на диете, как ни странно, этот рецептик тоже подойдет. Не ссыте, не прибавите вы несколько тысяч калорий. Ну а ежели все-таки проснетесь ночью голодными, конечно положите про запас каклету.

Такие вот дела. Летом в жару сие блюдо очень приятно есть...

И еще добавлю напоследок: знаете, за годы проживания в Болгарии, а их уже довольно много, я отвык от сыра. Очень-очень редко его покупаю - предпочитаю брынзу. Она и сочней, и полезней, и как-то веселей на вид. Вот пиццу, да, ее всегда заказываю с сыром, по-другому представить не могу, а спагетти...попробуйте приготовить их с брынзой - другой вкус будет, не менее приятный...

25 августа 2012

Как сделать настоящую брынзу



Этот пост пишу специально для тех, кто интересуется домашним приготовлением такого полезного продукта как брынза.

Уточню сразу:

текст меня побудила написать следующая новость: оказывается, паскуды греки, которым Евросоюз постоянно прощает долги и подкидывает все новые и новые сотни миллиардов евро, кои они благополучно прожирают, уже много лет занимаются фальсификацией болгарской брынзы - самой лучшей и востребованной в мире!

Ведь их поганую химическую фету никто нормальный не жрет. Поэтому они берут разные сорта своих вонючих молокопродуктов, упаковывают в пачечки и коробочки, приклеивают к ним этикетку «Болгарская брынза» и продают их в основном в Россию и Израиль, где народ доверчивый и бросается на любое иностранное говно, лишь бы выглядело привлекательно.

Таким образом, наносится огромный ущерб репутации одного из немногих продуктов, которыми болгары с правом гордятся уже сотни лет.

Напомню, что второй такой известной вкушностью является болгарское кислое молоко, неповторимое тем, что для его закваски необходима бацилла *булгарикус*, обитающая единственно и только в Болгарии...

Можно ли приготовить болгарскую брынзу дома, где-нибудь у себя в России, на Украине и других странах? Да! Вариантов рецептов много, но все их объединяет следующее: вам необходимы качественное домашнее молоко (коровье, овечье, козье) и закваска.

Рецепт таков:

- Берете 10 литров молока, выливаете в большую кастрюлю или эмалированный таз. Подогреваете молоко до 70 градусов, а затем остужаете до 34-35. При нагревании молоко не должно закипеть!

- Капаете в остывшее молоко специальную закваску - 25-30 капель.

Закваску эту делают из бычьего сычуга и продают во всех крупных болгарских сетевых продуктовых магазинах в сырном отделе.

Каждый год в Болгарию на отдых приезжают сотни тысяч россиян, может быть и ваши друзья-знакомые. Попросите их о мелком одолжении: пусть зайдут в такой магазин и спросят «мая за сИренэ». Пузырек стоит 1-2 евро, не дороже, хватит на несколько доз.

Другой вариант:

Вчера видел в Сети клип, как один англичанин готовит брынзу.

Вместо закваски-капель он использовал для инициации свертывания молока лимонный сок. В Болгарии про этот метод не слышал.

Но можете для эксперимента попробовать - налить полчашки молочка и капнуть туда сока - вдруг чего получится...

Продолжаем с процедурой приготовления брынзы.

Остановились мы на том, как вы капаете в молоко закваску. Делать это надо, помешивая молоко.

Затем, когда накапаете, оставляете тазик в покое на час-полтора в тепле. Если готовите в кастрюле, можете укутать ее одеялом.

Через час смотрите: молоко должно свернуться. На дно посуды упадут белые хлопья-кусочки. Собираете их и выкладываете на большой кусок свернутой в два-три слоя марли или даже обычной пленки (или пленки уже не продаются?).

Свертываете марлю с содержимым в узелок и сцеживаете пару часов над кастрюлей. Нельзя сцеживать всю жидкость! Брынза получится сухая и без витаминов.

Через пару часов снимаете узелок и разворачиваете. Получившуюся массу перекладываете в очень мелкий дуршлаг, можно и его снизу застелить марлей, и прижимаете сверху чем-нибудь тяжелым. Например, тарелкой, на которую поставлена гирька или большой камень.

Опять же - не переборщите с тяжестью, иначе все соки утекут!

- Через шесть часов вынимаете уже оформившуюся и затвердевшую слегка смесь. Режете ее на не очень крупные куски и кладете в другую, чистую кастрюлю. Там брынза пройдет первую просолку.

Для ПЕРВОГО рассола на литр воды кладете 200 граммов соли. Лучше морской. Заливаете брынзу рассолом, накрываете крышкой и забываете о ней на сутки.

- Через 24 часа или даже через полтора дня вытаскиваете брынзу. У вас получился свежесоленный продукт, который уже можно есть.

НО! Это еще не стопроцентная брынза. И в ней, несмотря на соль, могут еще остаться какие-то бактерии, которые в состоянии вызвать у вас понос. Поэтому продолжаем с заключительным этапом.

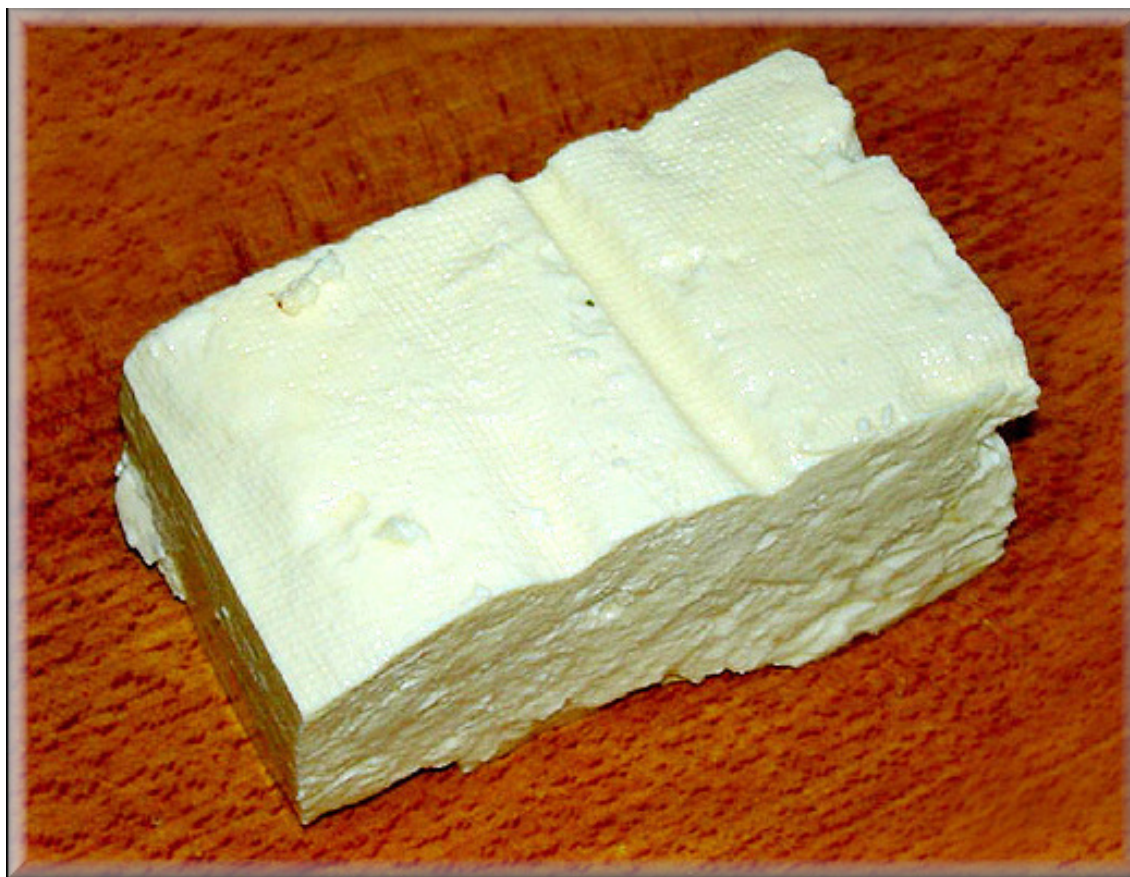
- Кладем брынзу во ВТОРОЙ рассол.

На этот раз он делается при пропорции 120 граммов соли на 1 литр воды. Заливаете брынзу, накрываете крышкой и ставите кастрюлю в холодильник или подвал. В чистое место конечно, чтоб крысы не добрались.

Процесс окончательной просолки длится в идеале ШЕСТЬДЕСЯТ дней, хотя кое-кто нетерпеливый вытаскивает продукт и через сорок суток.

И вот перед вами настоящая болгарская брынза.

Выглядит она так:
Чистейшего белого цвета, плотная и твердая!



С мраморной структурой.

Идеальная закуска к красному вину!

Далее: в получившемся виде брынза может храниться в рассоле чуть ли не год, если она в закрытом виде.



Если вы не любите очень соленые продукты, брынзу перед употреблением следует вымочить. Кладете ее в эмалированную миску или глазурованную посудину и заливаете кипятком. Через пару часов она вымокнет и будет готова к употреблению.

Вымоченную брынзу можно прямо в миске с этой же водой держать в холодильнике с неделю. Только потом она испортится.

Раньше любимым болгарским завтраком были «пЕчени филИйки със сИренэ» (запеченные бутерброды с брынзой).

Видите этот старинный гриль?



Самая примитивная конструкция, когда-то имелся в каждом доме. Запекает только сверху. Берете кусок хлеба, можете намазать его слегка сливочным маслом, кладете сверху пластинки брынзы и запекаете. Получается очень плотный, сытный завтрак!

И еще хочу добавить: вернитесь-ка к этапу подкваски.

Помните, когда молоко свернется и вы вытащите из сосуда кусочки смеси, сама вода в сосуде останется. Ее ни в коем случае не надо выливать в унитаз! Поставьте ее на плиту и сварите - получится творог!

Также не надо выливать жидкость, в которой сварился творог.

Ни-ни!

Потому что это ценнейший для здоровья продукт под названием цвик.

Несмотря на свой неприятный запах, он чудодейственным образом помогает при туберкулезе и легочных болезнях. В цвике содержится огромное количество минералов и витаминов.

В деревнях, к примеру, когда брынзу делают в больших количествах и цвик некуда девать, его наливают свиньям в корыто. Те хлеблют жидкость с удовольствием и очень быстро прибавляют в весе. Если ваш маленький ребенок страдает худосочием, тоже можете поить его цвиком.

Будет кукситься?

Дайте ему подзатыльник-два, начнет пить как миленький и наберет необходимые килограммы...

Такие вот дела с настоящей болгарской брынзой.

Если у вас есть домик в деревне, своя коровка или коза, попробуйте приготовить брынзочку. Из 5-6 литров молока получается один килограмм продукта.

Успеха!

31 августа 2012

Щи из свежей капусты, постные



Многие мужчины испытывают панический ужас перед приготовлением, по их мнению, «сложных блюд», и поэтому если под рукой нет мамы, жены или подруги, предпочитают питаться в рыгаловках, ресторанах или просто дошираком. А что есть доширак? Это рак. Минимум язва, а в худшем случае и летальный исход.

Поэтому решил в качестве пособия для таких мужиков показать процесс приготовления щей из свежей капусты - элементарного супа, но, тем не менее, вкусного и полезного.

Ну, поехали...

Капуста на Руси была всегда.

Не удивительно, что самый любимый суп для русского человека - щи.

Более тысячи лет их едим. Соответственно, каждый нормальный русский человек должен уметь готовить это блюдо.

О щах из кислой капусты не буду сейчас писать - лето же.

Вот вам рецепт постных щей из свежей капусты. Сварганить их можно всего за час двадцать минут. В это время включаю и мытье овощей, и их нарезку, и сам процесс варки.

Нормальной белокочанной капусты сейчас не найти.

Пришлось взять какую-то иностранную, то ли греческую, то ли сербскую. Говно капуста. Ничего полезного ни сербы, ни нынешние греки видимо миру дать не в состоянии. Очень толстые у капусты листья. Но для нас это не помеха.

Отрезаем половинку кочана, однако, как показали дальнейшие действия, и ее слишком много. Еще кусок останется.



Стругаем капусту тонко-тонко. Так она быстрее сварится.

Настругали граммов триста, наливаем в большую кастрюлю немного воды и ставим капусту варить.

Воды специально так мало, чтобы она быстрее закипела.



А пока капуста варится, начинаем чистить и резать остальные овощи.

Кроме капусты, нам понадобятся еще:

- 3 картофелины
- 1 болгарский сладкий перчик
- 1 большая морковь
- 1 головка лука
- 1 помидор
- 2-3 ст. л. подсолнечного масла, соль
- свежая петрушка
- красный острый молотый перец (по желанию)
- кислое молоко или сметана (по желанию)



Первым делом берем морковку и режем ее тонкими пластинками, а затем рубаем их поперек. Так морковка, по своей структуре твердая, быстрее сварится и отдаст в суп больше сока.

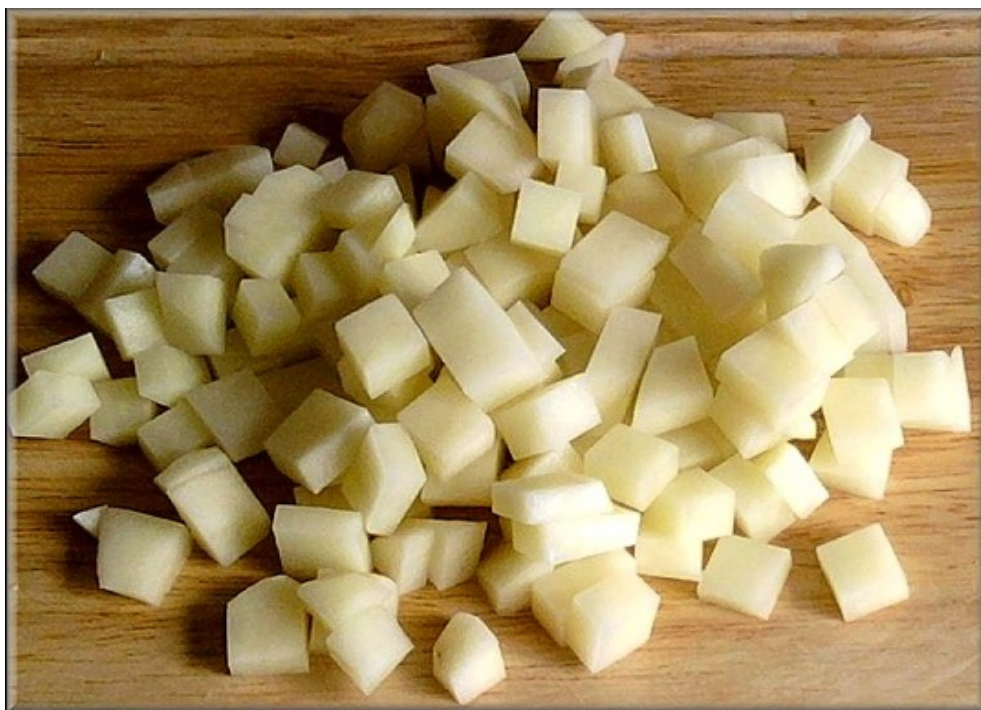


Очень, кстати, люблю сидеть за кухонным столом и неспешно стругать или резать овощи - успокаивает нервы и настраивает благодушно. Для того чтобы овощи сварились одновременно, размер нарезки должен быть примерно одинаковым. Кладу морковку в кастрюлю к капусте и продолжаю

дальше. Но перед этим добавляю в варево столовую ложку или чуть больше подсолнечного масла.

Не раз с возмущением пыхтел в гостях над тарелкой супа, когда капуста была нарезана крупно или вообще листья кидали в кастрюлю чуть ли не целыми, а картофель кромсали огромными ломтями, блять, будто свиней кормить собрались. Нельзя так! Надо себя уважать и резать овощи аккуратно и мелко. Чтобы было приятно и зубу, и глазу.

Видите, какие у меня картофельные кубики?



Перчик вначале режем вдоль, а потом поперек.



И лучок-с...



Кладем лук, перец и картошку в одну миску, закинем их в кастрюлю вместе, сварятся примерно за одно и то же время.



Пока мы их резали, прошло минут двадцать. Капуста с морковкой уже поварились, добавляем остальное и доливаем стакан-полтора воды.



А в это время режем маленькими кусочками помидор.

Во какой он сочный и красивый!



Настоящий болгарский помидор, не то что греческие или турецкие, которые частенько завозят к нам в магазины.

Щи варятся, часы тикают. После того, как мы положим в кастрюлю картошку, лук и перчик, должно пройти минут двадцать, затем добавляем туда нарезанный помидор. Солим. Готовим на среднем или чуть посильнее огне. А когда картошка и капуста сварятся (попробуйте ложкой, чтоб не были твердыми), нарезаем немного петрушки и тоже суем в суп.

Вот многие бабы, к примеру, жутко возмущаются петрушкой. Дескать, когда ем, она пристаёт к небу! Блять, значит хуй они держат во рту и сосут с удовольствием, под настроение и сперму глотают, а петрушка им поперек горла? Вот же вздорные и избалованные телки! Лучше б вместо того, чтобы ныть, усвоили простую истину - петрушку надо резать очень-очень мелко. И положить в суп, когда он уже готов, пусть вместе с ним поварится минут пять. Тогда никаких проблем с небом не будет. Проблема в башке, йоптыть, вот ленивые метелки...

Щи готовы! Прошло час двадцать. Можно наливать суп в тарелку. Я, например, всегда его ем с болгарским кислым молоком, потому что сметана у нас очень густая и калоричная.

Вот оно - удивительное по вкусу и полезности кислое молоко!
У нас его продают в стаканах по 400-500 миллилитров.



Наливаем полную тарелку и обязательно посыпаем щи острым красным перцем. В нем много витамина С и он прочищает легкие курилкам и дает организму бодрость.



Ну а вместо хлеба жрем традиционный слоеный болгарский пирожок с брынзой - баницу.



Охуенная штука - баница.
Сытная и вкусная.

Такие вот дела со щами.

А почему они у меня сегодня постные?

Так лето ведь, блять, на улице 30 градусов.

Мясо вечером буду жарить.

А еще постные щи кушаются легко, витамины усваиваются быстрее. Да и надо хотя бы раз в день побывать на диете. Помогает...

Кастрюли щей, что сварил сегодня, мне с родителями хватит на два дня. А ежели вы живете один, будете их кушать досыта три дня.

Настоящие щи должны быть густыми, чтоб ложка стояла. А жиденькие прозрачные супчики без всего пусть жрут англичане или зэки. Нам с ними не по пути...

4 сентября 2012

Салат с баклажанами, без Фрейда



Русский человек в большинстве своем относится к баклажанам подозрительно. Опасается их готовить. Потому что, не знает как. Ну откуда, скажите на милость, баклажан в Вышнем Волочке, Суздале, Сыктывкаре или Омске с Якутском? Ежели встречаются они там, то продают их на рынке одни грязные, заросшие щетиной хачи, а купить у такого овощ или фрукт - себя не уважать. Более того, заразиться можно.

По-другому обстоят дела где-нибудь в Приазовье или на Черном море. Баклажаны туда завезли двести лет назад греки и болгары, а в Крыму мерзкие турки вообще их пятьсот лет хавали.

Вот русские, что живут где-нибудь в Одессе, они знают, что такое баклажан. И даже с удовольствием его едят.

Знакомство с баклажанами холостяков и тех, кто только учится готовить, лучше всего начать с самого элементарного деревенского салата с баклажанами. О нем сейчас и расскажу.

Берем три-четыре небольших баклажанчика. Вот таких.



Почему небольших? Потому что они легче пропекаются. А мы их будем печь. Моим баклажаны и ставим их на рассекатель, если у вас газ, или прямо на плиту, ежели вы на электричестве.





Рассекатель.

Продается и в России, искать надо на рынке или в хозмагазине.

Включаем огонь и запекаем овощ.

Пока баклажанчики пыхтят и обгорают, подготавливаем остальные ингредиенты салата.

Небольшую луковицу или половинку большой, три помидора, два-три (лучше три) болгарских сладких перца.



Режем помидоры и лук в миску. Перец лежит в стороне.

Время от времени поглядываем на плиту и переворачиваем баклажанчики. Они должны запечься со всех сторон.

Более того - облупиться! Минут через пятнадцать снимаем их с огня.

Будут выглядеть вот так:



Кладем на рассекатель перцы и тоже запекаем.

Им обугливаться не обязательно, но они должны запечься так, чтобы кожица не прилипала к мякоти и легко снималась ножом.



(промежуточная стадия, пеките-пеките дальше!)

А теперь следует самая грязная работа. Неприятная. Но обязательная. Лучше поручить ее родителям-пенсионерам или жене. Они тщательно с ней справляются. Я, например, приспособил к делу папашу. «Давай, говорю, папаша, выключай свой ноут, хватит формулы писать, поработай-ка на пользу семье!»

И папаша без слов оставил компьютер и принялся чистить баклажаны ножичком.



Очищенные мягкие баклажаны, а вслед за ними и очищенные перчики промываем под струей холодной воды.

Баклажаны в отдельной тарелке начинаем давить вилкой, отделяя мякоть прямо вместе с семечками. Давим-мнем, но не особо увлекаясь. Должна выйти вот такая каша, «крупного помола».



Вываливаем кашу в миску с нарезанными помидорами и луком. Добавляем туда же нарезанный небольшими кусочками очищенный перец. Кладем соль, немного подсолнечного масла, если хотите, можно для пикантности добавить чесночка и укропа или петрушки.

Перемешиваем и ...

салат готов!



К баклажанному салату обязательно полагается водочка или ракия. Можно пригласить собутыльника, поставить большую миску салата, вытащить пузырь и так и сидеть бухать весь вечер. Ну а можно расщедриться и на каклеты. Каклеты в Болгарии не жарят - только пекут на гриле! Примерно такие вот.



Не, эти я не сам пек, купил готовыми в магазине и только разогрел.

Конечно к такому ужину никакой картошки, макарон или риса на стол ставить нельзя! Ни-ни! Только мясо, салат и хлеб. Ну и водки побольше.

А это баклажанные очистки. В деревнях их выкидывают на двор свиньям. Вы, к примеру, можете подбросить их под дверь какому-нибудь соседу, который вас достает домашними скандалами, пьянками или громкой музыкой.



Вот и все с кулинарной частью. Приятного аппетита!

.....

А теперь о баклажанах с точки зрения народопсихологии и Фрейда.

Кто самый большой любитель сего овоща?

Турки. У них чуть ли не сорок сортов баклажанов, из которых они готовят то ли семьсот, то ли тысячу блюд. Жуть как падки турки на баклажаны. Почему?

Тут дело в народных обычаях, овеянных веками, и связанных с ними образом мышления и сексуальным поведением.

Что такое баклажан?

По Фрейду это эталон мужского полового органа - такой, о котором мечтает закомплексованный человек. Орган обязательно должен быть толстым, большим, налитым кровью до синевы, что обеспечивает ему бесперебойное функционирование при половом акте.

По обычаям своим турки в основном бисексуалы. Поэтому баклажан у них возведен в культ. Это не только «орган», который ты всаживаешь женщине, стремясь причинить ей и боль, и удовольствие. Это орган, который ты сам не прочь принять в себя. Вот так мыслят и действуют уже много веков турки. Почти такой же культ баклажана в Греции, мужчины которой в древности славились на весь тогдашний «цивилизованный мир» своими извращениями и педерастией.

Как народ славянский, со здоровыми семейными традициями и ясным разумом, мы - русские, болгары, да и остальные там сербы, украинцы, поляки - отвергаем гомосексуализм и бисексуализм. Более того - мы, восточные славяне со здравым мышлением, категорически не принимаем буржуазное упадочное учение гомосексуалиста Фрейда.

Поэтому для нас баклажан это просто овощ, без всяких там тайных знаков. Овощ, который мы изредка готовим и не связываем с ним никаких дурных мыслей.

Поэтому я без опаски за неустойчивую психику доверчивого читателя, лишь только делающего первые шаги на стезе самостоятельного приготовления пищи, делюсь с вами этим рецептом болгарского деревенского салата. Готовьте и наслаждайтесь!

Еще что-нибудь баклажанное простенькое подкину, как вспомню. Точнее, уже вспомнил, но чего-то устал, пузо полное жратвы, пора пиво открывать и отдыхать...

18 сентября 2012

Похлебка из чечевицы по-болгарски



Бывает, проснешься поутру с похмелья, выпьешь пива, встанешь на весы... - не, надо худеть. Переходить хотя бы временно на постную жратву.

И так как сейчас осень, фрукты-овощи-злаки как раз созрели и продаются во всем своем разнообразии, сразу же в голову приходит - о! Чечевичная похлебка!

...Помню в детстве, когда еще жил в СССР, пару раз брали мне родители в столовой суп из чечевицы. Буэээээ! Гадость жуткая была! Реденький такой супчик, безвкусный, я даже удивлялся - как его можно есть?

Пару раз пробовал и консервированную готовую чечевицу. Ее, кстати, привозили в СССР как раз из Болгарии. Но тоже что-то не пошло.

И вот поэтому у меня о чечевице долгие годы, скажем так, было отрицательное мнение.

Ну а потом кончилась у отца командировка, переехали мы в Болгарию, попривык я постепенно к новой кухне, распробовал настоящие блюда из чечевицы - народные, рецепты которых передаются в семьях из поколения в поколение - и знаете, понравилось!

Болгарскую похлебку из чечевицы готовить легко и недолго.

Продуктов требуется немного и сейчас, когда повсюду уже понастроили сетевых магазинов, ингредиентами закупиться элементарно.

Чечевицу лучше покупать в полукилограммовых пакетиках. Почему?

Потому что очень легко отмеривать дозу, необходимую для супа!

Высыпал в кастрюлю полпакета, промыл, воду слил, затем залил чечевицу кипятком, чтоб взбухла чуток и варилась быстрее, накрыл крышкой и садишься резать овощи.

Хорошая чечевица должна выглядеть так:



Это она у меня уже взбухла немножко и воду я опять слил.

На фотографии изображен универсальный витаминно-овощной набор для холостяка. Его можно использовать для приготовления множества супов и похлебок.



Специально обращаю ваше внимание на то, что перчина тут дана в реальном своем размере - длиной с мужскую ладонь. Охуенный перец в этом году.

Если вы морковку не любите, можете для похлебки использовать только одну штуку, но вообще-то лучше настругать обе. Дело в том, что в морковке содержится много каротина, необходимого для глаз. Вы ведь наверняка работаете в офисе - сидите небось по целым дням и считаете на компе всякие фрунансы-балансы или зависаете в жжешке. Вот и портится зрение.

Больше всего морковки в пищу кладут узбеки. Поэтому и глаза у них видят хорошо.

Нет, морковка ума не прибавляет, что опять же видно по узбекам, но в преддверии зимы надо закачивать витаминные припасы в депо организма. Не экономьте на морковке!

Именно с морковки начинаем нарезать овощи.

Как и в паре прежних своих текстов на кулинарную тему для холостяков подчеркну: резать овощи надо одинаковыми кусочками, старательно и аккуратно. Варить кладем вначале те овощи, консистенция которых тверже, а уже затем постепенно добавляем другие, что помягче и увариваются легче.

Включаем плиту, ставим на нее кастрюлю с чечевицей, залитой холодной водой. Пока вода закипает, морковка у нас уже нарезана. Кладем ее туда.

Затем приступаем к остальным овощам. Добавляем перец и лук в кастрюлю. И пару столовых ложек подсолнечного масла.



Напомню, что при варке вам пару-тройку раз придется подливать в кастрюлю воды.

Последнее, что кладем в похлебку - мелко нарезанный помидор. Это можно сделать через полчаса после того, как чечевица закипит.



Да, вы наверное заметили на фотке колбасу? Это я не для себя - для вас ее сфотографировал.

Может, в процессе приготовления вам захочется жрать и вы с ужасом поймете, что постным, пусть даже густым супом, вам не наестся. Ну так вот вам колбаса. Как сядете хавать, сделайте с ней два-три бутерброда.

...И опять добавляем немного водички...



Где-то через 50 минут или чуть больше похлебка будет готова.
Варим на среднем огне, изредка помешивая.

Если вы хотите полностью последовать аутентичному болгарскому рецепту приготовления «лешта-яхния» (похлебка из чечевицы), то минут за пять-семь до готовности блюда надо взять кружку, насыпать туда пару чайных ложечек муки, залить ее **ХОЛОДНОЙ** водой и тщательно размешать.

Затем смесь выливается в кастрюлю и мешается-мешается-мешается, чтобы не образовалось комков. Так в Болгарии принято загущать чечевицу. Лично я подобное редко делаю, вопрос вкуса...

И вот похлебка сварилась.



Наливаем ее в тарелку и крошим сверху пару долек чеснока. И перчика!
Побольше острого красного молотого перца! Чтоб пробрало так, что башка вспотеет.

Как видите, ничего сложного. Весь процесс нарезки и приготовления отнимет максимум полтора часа даже у самого криворукого мужика.

А теперь самое главное:

Нельзя солить ни чечевицу, ни зрелую фасоль в процессе приготовления!
Иначе она сожмется и останется твердой. Только когда похлебка будет готова, тогда сыпаните туда ну... сколько привыкли.

Да, из чечевицы в Болгарии варят-парят-тушат очень много блюд.
С мяяаясом тоже!

Показал вам самое примитивное, диетическое и чаще всего приготавливаемое.
Может как-нибудь чего посерьезней забацаю...

Чечевицу можно запивать пивом, ледяным конечно.

Ну а перед началом еды, минут за пять до нее, хорошо дерябнуть писят холодной ракии. Поел и спать. Самое лучшее дело, да...

23 сентября 2012

Перец



Вот вы наверняка знаете из американских фильмов такую картину: приходит вечером домой какой-нибудь типа «успешный человек», уработался, устал. Открывает он морозилку, достает оттуда контейнер с замороженным ризотто, равиоли или прочую пиццу, ставит в микроволновку, а потом уныло жрет перед телевизором, подсчитывая, сколько десятков лет ему еще осталось до полной выплаты ипотеки за жилье.

Химизированная, накачанная консервантами жрачка день за днем осаждается у него в мозгу и костях, чел впадает в депрессию и идет к психоаналитику, выкладывая за каждый визит по двести долларов, но все равно никакие антидепрессанты и благие диалоги с врачом его не спасают, и он или сходит с ума, или спивается, или расстреливает случайных людей где-нибудь в магазине, потому что у него совсем уже съехала крыша.

Знакомо? То-то.

Работай, работай, работай, время - деньги. Зарабатывай с утра до вечера! А о твоем питании позаботятся компании по производству полуфабрикатов! Этому учит Америка. И дурачье ей верит и массово мрет от стресса или рака. От химии и полуприготовленной жрачки, срок хранения которой, дескать, год-два-три. От дошираков и роллтонов.

Можно ли идти этим путем?

Лично для себя я давно решил - нет!

Питаться надо хорошо и разнообразно. Свежей пищей, используя для ее приготовления максимально нехимизированные продукты. И, конечно же, когда на дворе осень и в магазинах полно овощей, надо делать их запасы, дабы обеспечить себе естественные витамины на всю зиму. И особенно «красные» витамины. Это я их так зову. А находятся они в болгарском красном перце.

Сейчас самый момент запасанья перцем. Он только что поспел. Не знаю, как у вас, а у нас перец и другие овощи - продукты сезонные. И цена их зимой и весной поднимается в четыре-пять раз. Жуткие деньги будут стоить, сколько кило фарша, к примеру.

Поэтому «день год кормит» - идем в магазин за перцем.

Вчера и сегодня этим и занимался.



Людам, которые никогда перец не обрабатывали и вообще кроме айфона ни в чем не разбираются, хочу показать, как делать запас перца на зиму.

Пошаговая обработка, да.



Моете каждую перчину холодной водой, счищаете грязь, если она есть.

Затем левой рукой беретесь за перчину, а правой за хвостик - и вдавливаете резко хвостик с жопой перчины внутрь.

Корешок отрывается, вытягивается обратно.



Режем перец на половинки, потом вдоль на полоски, затем поперек. Перец кладем внутренней, мягкой стороной вверх, так резать легче.

Видите, какой сочный и мясистый перчик?



Режем и складываем в миску.



Потом наполняем нарезкой пакеты и в морозильную камеру!



Даже самый криворукий человек может максимум за час вымыть и нарезать три-четыре килограмма перца. Зато их хватит на несколько месяцев.

Я, например, всегда, когда готовлю спагетти, делаю соус с болгарским перцем. Мясо жарю - тоже часто кладу перец. Суп варю - и ему без перца трудно обойтись. Какие свежие щи или борщ без перца? Даже есть такая похмельная яичница с беконом и острым красным перчиком - ей болгарский сладкий перец жуть как подойдет.

Почему так полезен болгарский сладкий перец?

Цитирую Вики: «...Плоды содержат алкалоид (алкалоидоподобный амид) капсаицин (около 0,03%), сахара (до 8,4%), белки (до 1,5%), витамины С (до 500 мг%), каротин (до 14 мг%), В1, В2, эфирное (1,5%) и жирное (в семенах до 10%) масло, стероидные сапонины».

Огромное количество витамина С!

Капсаицин разлагает злокачественные клетки.

Каротин помогает глазам.

Витамины серии В тоже чего-то там делают.

Естественный сахар - перец реально сладок!

Так что запасайтесь перцем, господа холостяки, не обращающие особого внимания на свое питание. Не прогадаете!

А вот вам фотка борща, это я сегодня варил по бабушкиным рецептам - чтобы ложка в нем стояла. Смотрите, какой невероятно приятный для глаза цвет!

















Две большущих красных перчины в сочетании со свеклой, помидорами и морковью дают мощный заряд витаминов организму.

Да, теперь объясню, почему такому примитивному делу как нарезанье перца и его заготовка я посвятил целый пост.

Вот пришел я вчерась из магазина, нагруженный перцем. Перед тем как его резать закурил, открыл жежешку и бигсаурон, который отслеживает заходы.

И что я вижу?

Safari	dedmazai: <u>Без туалета, но с пистолетом...</u> (3)	78.37.92.15   Morozova, RU	22.09.2012 13:55
Safari	dedmazai: <u>Содом в муниципалитете...</u> (2)	78.37.92.15   Morozova, RU	22.09.2012 13:55
Safari	dedmazai: <u>Без труселей петь веселей...</u> (4)	78.37.92.15   Morozova, RU	22.09.2012 13:55
Safari	dedmazai: <u>Девки разбушевались...</u> (6)	78.37.92.15   Morozova, RU	22.09.2012 13:55
Opera	dedmazai: <u>Мамке-малолетке...</u> (8)	82.145.217.50   IS	22.09.2012 13:54
Opera	dedmazai: <u>Немного местных фоток...</u> (27)	85.234.59.12   Penza, RU	22.09.2012 13:41
Safari	dedmazai: <u>От кого произошли педерасты...</u>	90.151.35.200   Nadym, RU	22.09.2012 13:33

Блять! Вот только похолодало и день сократился, как в Воркуте, Коми и разных там Ямало-Ненецких округах вместо того чтобы позаботиться о себе и сделать запасы овощей на зиму, народ засел за компы - ищет в моей жежешке голые сиськи и про еблю детей.

Воркута, йоптыть! Шахтеры и прочие заводские, у которых по сотне и более тысяч в месяц зарплата. Проснулся в субботу, опохмелился и начал выискивать как ебать детей. А потом подрачит, нажрется водки и завалится спать. Иди перец лучше покупай, мудило, ведь загнишься зимой без витаминов! Ясно же, что по тысяче рублей за кило ты перец в январе-феврале не купишь, заждишься, а затаришься на эти деньги водкой. И подохнешь или свихнешься от нее и авитаминоза. Про педерастов тебе интересно читать? Дык сам таким станешь, если не будешь правильно питаться! Вот поэтому и решил написать сей пост.

Русский Север обезлюдевает, русские там массово спиваются, думают, что вылезут на водке да пельменях и поднятии адреналина чтением постов про сиськи, вместо того чтобы запастись естественными витаминами.

Хуй вам!

Да, сегодня та же история.

Я борщ варю, продолжаю резать килограммы перца, а из Надыма, Новосибирска, ебанутого Улан Уде люди лезут в посты с ключевыми словами «ебать детей», написанными специально для отлавливания таких недоумков. Охуели и даже не подозревают, насколько они близки к сумасшествию и закономерной смерти от пьянства. А скорее всего, нажрут и полезут дрючить соседских или своих детишек и попадут в тюрьму.

Такие вот дела, да.

Берите деньги, бегите в магазин за овощами и делайте запас свежей заморозки на зиму. Иначе не доживете до весны, как пить дать...

30 сентября 2012

"Поспели груши в саду у дяди Вани..."



Ездил сегодня на велике кататься за Кольцевую дорогу. Там всякие закрытые поселки и прочие дачи.

И вот еду, а ветер доносит откуда-то кисло-сладкий аромат печеных фруктов - кто-то варит ракию!

Да-да, сейчас самое время подло-ягодных самогонов. Точнее, яблочных и грушевых. Виноград пока ферментирует в бочках, вино будет готово через месяц, выпито к Рождеству, а потом из сброженного материала забачают виноградную ракию.

А грушевую можно варить хоть сегодня. Что народ и делает.

Ну, положим, если вы живете где-нибудь в исторической части России, груш у вас в саду не особо много.

А может и вообще хуй. Зато яблоки обязательно есть. Так ведь?

Гнать самогон для собственных нужд - неотъемлемое право свободного гражданина. Во всяком случае, в Болгарии так, и я этих понятий придерживаюсь, наперекор паскудным еуродирективам, согласно которым за любой самодельный литр ракии ты должен заплатить государству хуеву кучу акциза. Идите нахуй! Не нужна мне такая Европа...

Нет, ракию я давно не делаю, крепких напитков не пью. Но вот вам элементарный рецептик плодового самогона. Грушевого или яблочного.

Ежели у вас на участке растут яблоки, забиваете себе под эксперименты несколько яблонь и не подпускаете к ним жену и детей. Не понимают? Дать им в лычу и объяснить международное положение.

Яблоки нужны самые обычные, даже и не красные, созрелые. Простая антоновка или чего у вас там, какой-нибудь пепинь-шафран или другое русское яблоко.

Берем пластмассовый бидон литров на пятьдесят. Заполняем его на треть яблоками, грушами или их смесью.

Достаем дрель на батарейках. Насаживаем на нее специальную крестообразную насадку-лопатку. Не знаю, как она называется, но у нас такими мастера размешивают в ведрах цемент с водой и песком.

Раздеваемся до пояса, чтобы не испачкаться.

Суем дрельку в отверстие бидона и начинаем хуячить яблоки, превращая их в пасту-пюре. Когда паста готова, добавляем в нее сахар и воду.

Пропорция: на 100 литровой бидон кладется 10-14 кг сахара. Значит на пятилитровый берем пять, а лучше семь кило. Разбавляем водой, накрываем неплотно крышкой и оставляем ферментировать.

Смесь нужно помешивать палкой каждый день. Когда она перебродит и пузырьки исчезнут, материал готов.

Максимум это происходит на 28-й день, но скорее всего и раньше.

Грузим кашу в самогонный аппарат, заполняя его на четыре пятых, но не больше, чтобы сверху оставалось свободное пространство для кипения-бурления, завинчиваем крышку и варим. Огонь следует поддерживать очень тихий, иначе смесь вскипит, вышибет крышку и ошпарит вас нахуй.

Столитровый самогонный аппарат „закипает“ в идеале за 3 часа.

...И вот ракия, казалось бы, готова. Наливай и пей. Ой ли?

Ахтунг!

Нельзя кидать в бидон гнилые плоды. От них в смеси образуется метил.

Нельзя сразу пить помногу свежеприготовленный продукт. Там тоже есть метил и прочая поибень.

Чтобы не отравиться, лучше при варке кинуть в самогонный аппарат пару очищенных луковиц, они уничтожают вредные смеси. А еще лучше сварить ракию, разбавить до необходимого градуса минеральной или ключевой водой, залить в бутылки и забыть их в подвале на три месяца. Потом можно пить спокойно...

Да, вот ракийцу, что на фотке, купил в магазине. Брату пошлю в подарок. Раньше подло-ягодные ракии у нас стоили копейки, точнее 3 советских рубля за ноль семь. Сейчас фруктов в стране нет, они дорогие, поэтому яблочные да грушевые ракии уже по 6-7 евро за бутылек. Кусается.

Но вкус...ммммм! Грушевая очень даже да!

Будете в Болгарии, можете купить в магазине. Только не ведитесь, если вам в ресторане или кабаке предложат такую. Хуй знает, чего могут налить. В смысле, безопасное, но не настоящее, а из спирта и эссенции.

Лучшая тутошняя грушовка, как и сливовица, производится в городе Троян в Центральной Болгарии. Это в горах, виноград там не созревает, холодно, поэтому народ только и знает, что варить фруктовые подло-ягодные самогоны. Очень зачетные, кстати.

Обязательно их попробуйте, если окажетесь у нас, да...

7 октября 2012

Брынза по-шопски, и не только



Что-то стало холодать, не пора ли нам ~~подать~~ перейти на более серьезные, плотные кушанья, приготовленные в духовке.

Кстати, «серьезные» совсем не означает сложные.

Вот сегодня будем готовить одно из любимейших тутошних блюд - брынзу по-шопски (Сирене по шопски).

И не только.

Открываю кухонный шкаф.

Что это такое у нас в левом углу наверху?



Да-да, это обязательный для каждой нормальной болгарской семьи набор специальных глиняных горшочков, которые называют гювечета (ударение на второе «е»). В них мы и будем сегодня печь жаренку. Обратите внимание: все гювечета глазурованные.



Так что, если будете в Болгарии и решите купить себе их на рынке, обязательно потрогайте горшочки пальчиком, чтоб были гладкими изнутри и снаружи. А то цыгане или прочие гады втюхают вам обыкновенные

цветочные горшки, вернетесь к себе в Россию, насыпаете в них продуктов, поставите в печь, а жидкие ингредиенты возьмут да и вытекут нахуй сквозь поры в глине, загадив все вокруг. Вот будете потом материться...

Покажу вам сразу два рецепта.

В одном горшочке буду готовить брынзу по-шопски, а в другом «гювече с кренвирш», т.н. блюдо с сосиской, чтоб было посытней.

Вот это все продукты, которые нам нужны для приготовления жарчки в двух горшочках.

Видите, сколько их мало? То-то!



Необходимые ингредиенты:

- 1 головка лука
- 1 сосиска
- 1 болгарский сладкий перец

- 2 небольших помидора
- 250 граммов болгарской брынзы, вымоченной в воде (как это делать, я объяснял уже раньше в одном из текстов)
- 2 маленьких зеленых острых перчика средней злобучести
- пара стебельков петрушки

Начнем с запекания перчика для левого горшочка. В нем будет гювече с сосиской. Не смотрите, что у меня печется три перца, это я про запас.



Как запекать и чистить перец тоже объяснял, ищите в предыдущих рецептах.



Наливаем в горшочки немного подсолнечного масла и размазываем его пальчиком по стенкам. Режем луковицу на две части и распределяем поровну по горшочкам.



Затем режем сосиску и кладем ее в левый, мясной горшочек.
За сосиской режем мелко перчик и вываливаем его в тот же левый горшок.
Травый, с брынзой по-шопски, постный.
Туда кладем крупно накрошенную брынзу, 150 граммов.



Посыпаем щепоткой красного молотого неострого перца брынзу в правом горшочке.



Это необязательно, можете сию операцию и пропустить.

В левый горшочек сверху на перец кладем 100 граммов брынзы, а затем слой помидоров. В правый же горшочек на брынзу тоже кладем помидоры. А на них можно еще слой брынзы, и так до заполнения горшочка.



Выливаем сверху на смесь в горшочки по столовой ложке подсолнечного масла или, еще лучше, кладем два-три кусочка сливочного масла. Накрываем горшочки крышками и ставим в сильно разогретую духовку. Температура в ней должна быть где-то 180 градусов.

Повторяю еще раз процесс заполнения горшочков.

Для сосисочного:

1. Подсолнечное масло
2. Лук
3. Сосиска
4. Перчик
5. Брынза
6. Помидор

Для брынзы по-шопски:

1. Подсолнечное масло
2. Лук
3. Брынза
4. Помидор
5. Брынза
6. Помидор (пятый и шестой пункты тут необязательны, это зависимости размера ваших горшочков)

Запекаем гювечета 30 минут.

Затем вытаскиваем их, снимаем крышки и разбиваем в каждый горшочек по яйцу. Ставим горшочки обратно в духовку, можно уже выключенную, и ждем 5-7 минут, пока яйца слегка не запекутся.

Ни в коем случае желток не должен стать твердым! Крышкой на этот раз горшочки не накрывать!

Вытаскиваем горшочки, посыпаем жарчку мелко нарубленной петрушкой. Втыкаем сбоку злоебучие перчики.

Все, жарчку можно подавать на стол.

Да, если вы любите острое, злоебучки можно положить не потом, а сразу, когда только начнете запекать горшочки. Но это на любителя.

С сосиской:



Это «сирене по-шопски»:



Да, не думайте, что гювечета у меня получились очень сухими. Масло-то стекло вниз. Когда поставите эту красоту на стол, перемешайте содержимое горшочка и все будет окей.

Если вам нравится посочнее, а вода случайно выпарится, когда будете вытаскивать гювечета в первый раз, чтобы положить на них яйцо, можете добавить туда немножко воды, но тогда придется подержать их в печи еще раз, пока она закипит.

Ну чо? Справились? Приятного аппетита!



Да, гювече едят под красное вино. Может это даже самая лучшая болгарская горячая закуска к красному вину.

Ежели пригласите домой какую-нибудь подружку, да сварганите ей такое, еще под бутылек, ну точно перед вами не устоит и бросится в кровать. Бабы жуть как падки на разные хитровыебанные пикантные блюда национальных кухонь. Ну и на халявное бухло тоже. Так что дерзайте!

.....

Ох, а про шопов-то совсем забыл? Как-то уже объяснял, но напомню тем, кто прежние тексты пропустил. Шопы - это такой маленький славянский народец, проживающий в окрестностях Софии.

Отличаются синими глазами и светлой кожей. Характер у шопов упертый, своенравный и они очень сами по себе. А бабы у них с большими сиськами. Жуть какие крикливые, любят поколачивать мужей. Я тоже шоп по отцу.

А есть и другие шопы, с темной кожей и карими глазами. Они не совсем как мы, мешались с соседями, вот и уродились такими. И бабы у них бессисечные.

Так-то.

А сосиски шопы не использовали. Они вообще про Германию узнали только в конце 19-го века. Жили себе буколическо-пасторальной жизнью, пахали землю и водили по горам и пригоркам овец. Поэтому брынзу по-шопски делают без всяких там колбасо-сосиско-мясопродуктов. А ежели печь в гювече с ними, то это уже не по-шопски, а просто так - как остальные болгары делают...

28 октября 2012

Цыпленок с картошкой по-деревенски



Ничего нового или необычного. Но с детальными пояснениями.

Ну, вот и пришла зима.

В Москве уже шесть сантиметров снега, а в Сибири вообще морозы. Говорят, в Красноярске минус двадцать, повсюду коченеют трупы, а зассанные труселя сразу же примерзают к мужским подробностям и отваливаются вместе с ними. Кошмар. Ну а раз зима наступила, значит и питаться надо плотнее. Сытнее. Чтоб не брал мороз и не сомкнулись в последний раз натруженные глаза под обледеневшими веками...

Поэтому сегодня я расскажу вам о приготовлении исключительно простого и в тоже время высококалорийного блюда - речь идет о печеном цыпленке с картошкой. Так его делают в болгарских деревнях сотни лет.

Я, к примеру, научился готовить его у своего деда. А тот у своих предков.

Многие мужчины думают, что запекать цыпленка с гарниром трудно. Предпочитают покупать готовую кури-гриль. А потом удивляются, почему это у них понос и первые признаки рака?

Не надо нам кури-гриль, приготовленной немытыми пальцами чурки или кавказца, который перед этим совал их себе в трусы, а саму кури, протухшую и позеленевшую, долго отмачивал в чане с марганцовкой и уксусом...

Но вернусь к вопросу о калориях.

Если у вас ай-кю выше ста, вы наверное догадываетесь, что одни и те же компоненты блюда могут быть приготовлены так, что количество калорий в окончательном продукте может различаться в разы?

Взять хотя бы обычную кури и самую простую картошку.

- Кури можно запечь в духовке, помазав небольшим количеством подсолнечного масла, а картошку тупо сварить и уже на тарелке сдобрить кусочком сливочного масла, чтобы не было сухо. Количество калорий блюда будет не особо высоким.

- Другой вариант.

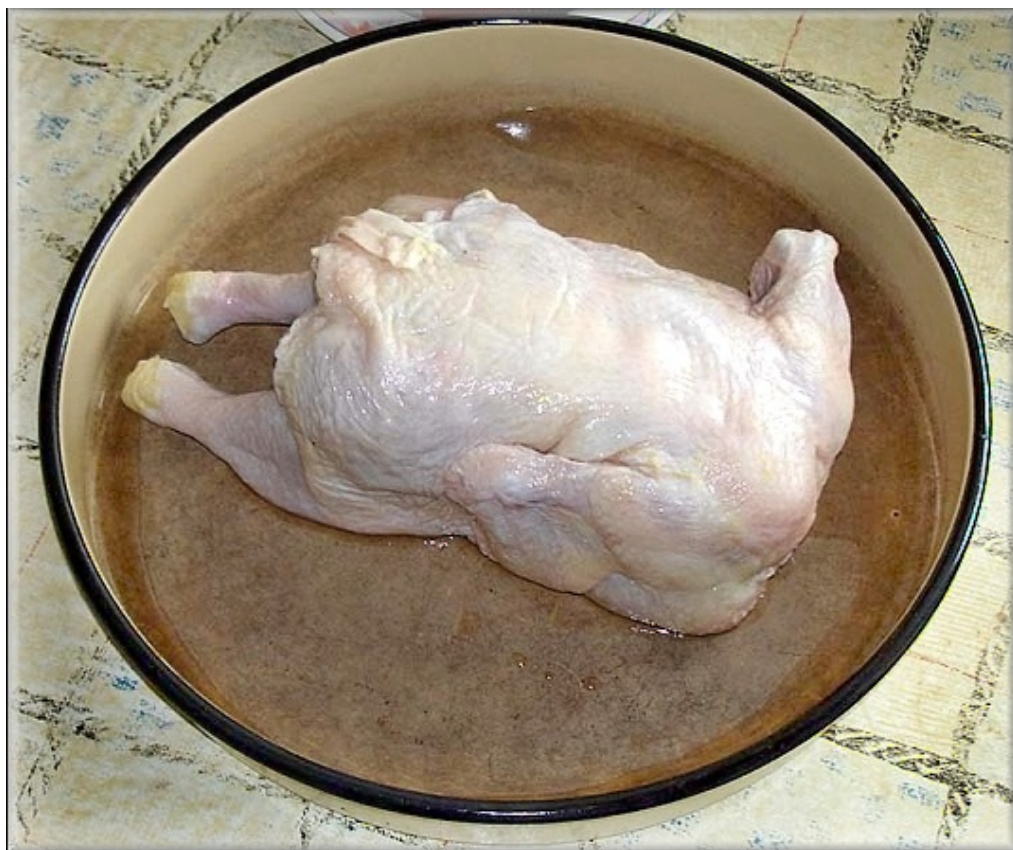
Опять же печем цыпленка в духовке, но картошку уже жарим во фритюре. Что будет на выходе? Количество калорий возрастет в полтора-два раза, потому что ломтики картошки впитали до некоторой степени горячее масло.

- И вот наш вариант - калорическая бомба.

Цыпленка и картошку запекаем вместе, и картошка тушится-готовится-плавает, медленно, но полностью пропитываясь птичьим жиром, подсолнечным маслом и водой. Как раз традиционный воскресный обед многих болгарских крестьян в прошлом. Да и не только их.

Процесс приготовления на удивление прост.

- Берем большого жирного цыпленка. Лучше кило четыреста - кило семьсот. Кладем его в глубокий (обязательно) противень или вот в такую круглую посудину как на фотке. Это традиционная болгарская тава.

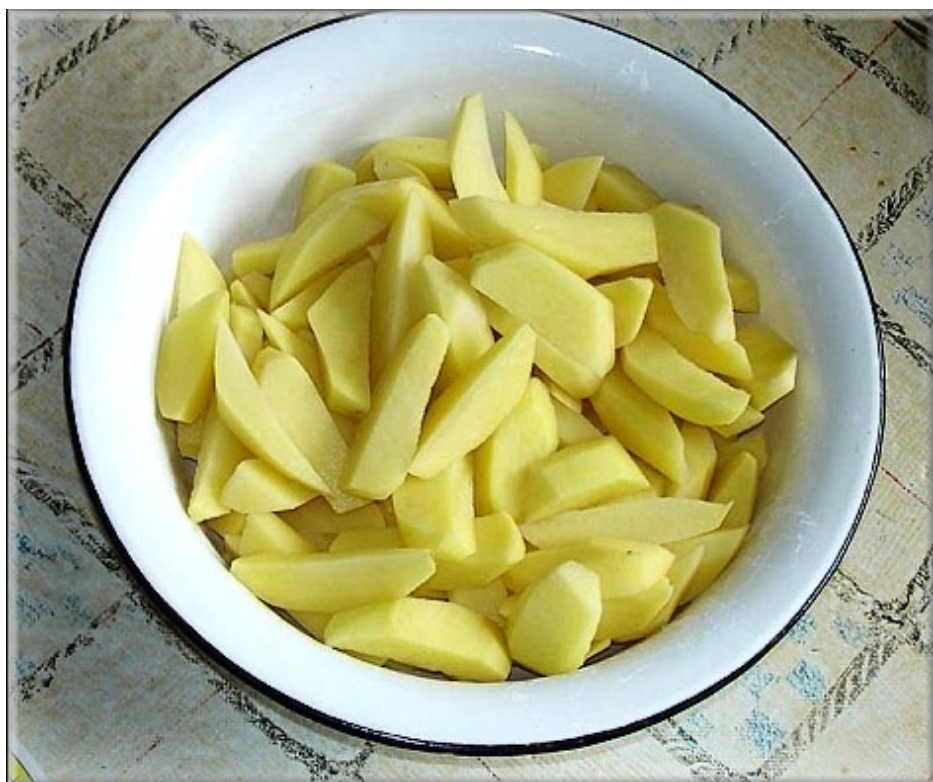


- Насыпаем в нутро тушки половинку чайной ложечки «Вегеты» и растираем ее по стенкам. Но лучше, как я, использовать типичные болгарские, самые простые: тимьян, девясил, базилик. Их берем совсем немного - по щепотке, девясила даже меньше. И натираем ими нутро птички.



Сверху тушку поливаем подсолнечным маслицем, слегка солим и добавляем в посудину холодной воды на палец. Ставим цыпленка в духовку и печем на среднем огне 40—50 минут.

- Пока наша цыпа печется, режем картошку. ТОЛСТО. Чтобы ломтики были мясистыми и впитывали побольше масла. Килограмм картошки. Или чуть больше.



Ну, пока цыпленок запекается, можно сделать и салатик по-шопски. Помните? Уже объяснял, как он готовится.





Когда цыпленок запечется с одной стороны - но ни в коем случае не особо сильно, так, средненько, вытаскиваем противень из духовки, переворачиваем цыпленка, добавляем картошку и опять доливаем воды, чтобы у нас на противне было ее с палец.

Слегка посыпаем чистую сторону цыпленка и картошку теми же приправами, можно и без девясила, потому что он очень сильный. Но овощи добавьте - она же содержит соль, вот и не придется блюдо дополнительно солить.

Печем еще 30 минут!

По ходу можно образовавшимся соусом поливать время от времени тушку, чтобы не засохла. Если хотите, в конце можно опять перевернуть тушку, выключить духовку и оставить, чтобы птичка дошла и покоричилась.

Полтора часа максимум и вот перед вами нежнейшее, мягчайшее куриное мясо, окруженное ЖИРНОЙ, пропитавшейся маслом и куриным салом картошкой.

Вон, даже кожица у цыпленка отлипла.



Может удивляетесь - ну куда я сегодня столько наготовил?

А это потому, что приходили в гости дядя с тетей. Они люди пожилые, выросли на деревенской кухне, таких вот цыплят с картошкой всегда ели. Поэтому и решил их порадовать. Они еду оценили, а тем более то, что есть в роду продолжители болгарских кулинарных традиций :-)

Да, они тоже с пустыми руками не пришли. Принесли баницу.

Это такой болгарский традиционный пирог из тоненьких листиков теста, в который закатывается или брынза, или творог, или тыква, или, совсем по-зимнему, как сегодня - фарш из кислой капусты и мелко порубленных и зажаренных кусочков ветчины и свинины.



Может, как-нибудь и о банице напишу, хотя готовить ее не особо умею, кто знает...

Ну а цыпленок с картошкой по-деревенски...

Вина! Красного вина к нему! Побольше! Минимум две бутылки. Вот тогда хорошо пойдет. А ежели потом на улку выйдете, ну точно не замерзнете. И, надеюсь, обоссанные труселя к подробностям не примерзнут и с ними не отпадут. Жирная пища ведь абсорбирует и нейтрализует алкоголь. Так что высока возможность того, что вы вообще не обоссаетесь.

Ну а если вернуться к шопскому салату, который у нас сегодня к цыпленку, добавлю такую подробность - если вы обильно посыпете его зеленой нарубленной петрушкой, вас ждет жаркая ночь, потому что петрушка - сильнейший народный афродизиак.

Ведь как в деревнях-то? Мужик вкалывает как проклятый, трудится в поте лица и на неделе внимания на свою жену особо не обращает. Ну надоели они друг-другу, столько лет вместе...

И вот наступают наконец-то выходные. Попарится уработавшийся хозяин в бане, отойдет чуток, выпьет и ляжет спать. А в воскресенье оживет, тем более, что на столе такой обед. И если хочет супруга подвинуть его на сексуальное общение - обязательно положит ему в салат побольше петрушки. И начнут они вечером ебаться-миловаться, пока все силы не закончатся. А в понедельник опять пахать...

В связи с этим как не вспомнить хачей и разных там чурок. Вот они постоянно пристают к бабам, ходят как упоротые, нервные, а в горах да аулах, когда баб под рукой не имеется, говорят, частенько пользуют коз и овец. Почему? А потому - петрушка! Они же ее жрут каждый день по многу стеблей. Не могут без нее, национальная привычка. Поэтому всегда глаза безумные, ебаться хотят. А отними у них петрушку, тут же впадают в уныние, сдуваются, весь гонор куда-то исчезает. Наркоманы, других слов нет...

PS: Чили, что на фотке с приправами, я кладу уже себе лично в тарелку. Ни в коем случае все блюдо им не приправляю. А еще в картошку, когда она печется-парится, хорошо добавить пару небольших листиков лаврушки. Куда же такая картошка без лаврушки?

Так вот.

15 ноября 2012

Белый рыбный суп по-болгарски



Болгарии есть чему позавидовать России в области богатства и разнообразия рыбных ресурсов. Нету у нас столько рыб. Но рыбные блюда здесь любят и отлично умеют готовить.

Особенно хорошо получаются у местных жителей рыбные супы.

Их примерно можно разделить на три вида:

- «красный» - с помидорами или томатной пастой

- «белый» - с заправкой из кислого молока и яиц
- тип «уха» - знакомый каждому русскому человеку

Я хочу вам рассказать о самом странном с русской точки зрения, но тем не менее очень вкусном супе - белом.

Специально сегодня готовил, чтобы вам показать.

Белые супы обычно варят на речной рыбе. Лучшие, которые мне доводилось пробовать, были из белого амура или судака. Вот последнего я и решил купить. Увы!

Специализированные рыбные магазины теперь стали редкостью и рыбу продают в основном в сетевых супермаркетах. А там...одни китайские да вьетнамские филе пангасиуса или хека. Настоящей рыбы, кроме скумбрии или мелкой ставриды, нет. А уж подавно судака.

Пришлось поэтому купить судачьи стейки, испанские.

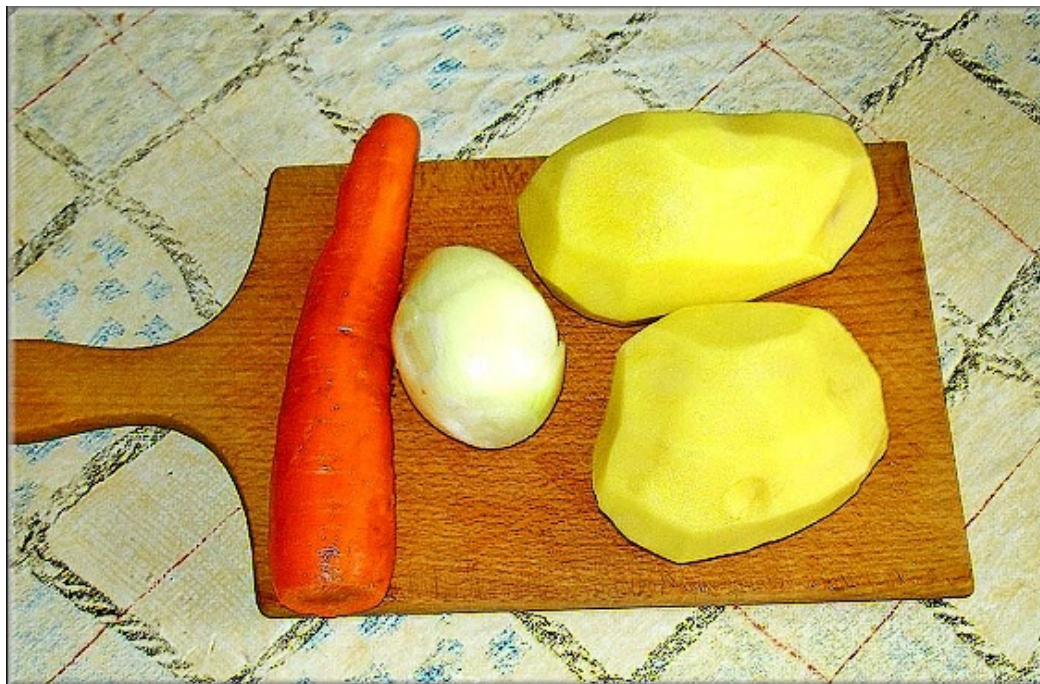


Для приготовления «бяла рибена чорба» достаточно одного такого стейка весом в 600-700 граммов. Или большого куска рыбы, лучше вместе с головой, если найдете.

Мясо у судака нежное, костей почти нет. Одно плохо - не слишком жирный. Но мы это исправим, дальше объясню как.

Моем кусок, кладем в кастрюлю, заливаем холодной водой и начинаем варить. Пока вода закипит, чистим овощи.

Столько достаточно.



Картошку режем крупными кусками, а вот лук мелко-мелко, чтобы уварился и почти растаял.

Морковь тоже лучше резать мелко, чтобы быстрее сварилась.

Когда вода закипит, добавляем в нее чайную ложку соли (не люблю пересаливать). Рыбе достаточно поварится минут 10-15. Потом вытаскиваем ее и оставляем в сторону, чтобы остыла. Если ваши куски рыбы содержат много костей, бульон лучше процедить.

Если кусок один, почти бескостный, как у меня, можно и не процеживать, хуй с ним.

Кладем в бульон картошку, морковку, лук и добавляем традиционные для болгарских рыбных супов приправы: девясил, сельдерей и тимьян.



Без них рыбный суп не суп.

А вообще, приправ, в основном трав, в болгарском рыбном супе бывает аж до 14 штук. Варьируя их, можно придавать супу самые тонкие вкусовые оттенки.

Так как в судаке нет жира, добавляем в кастрюлю 2-3 столовых ложки растительного масла.

Овощи следует варить на медленном огне. Т.е. у нас, пока они станут готовы, будет минут сорок-пятьдесят. Поэтому давайте займемся приготовлением «саламурки» - специальной злоебучей добавки к болгарским рыбным супам.

(Саламурка - ласково-уменьшительное от «саламура», так по-болгарски называется рассол). Для саламурки нам необходимы чеснок, молотый перец чили, винный уксус и соль. Чеснок давим специальным прессиком, а если его нет - нарезаем тонко-тонко.

Кладем его в чашечку, добавляем туда чайную ложечку крупномолотого вместе с семенами перчика чили, щепотку соли и заливаем до половины уксусом.



Накрываем блюдцем и оставляем в сторону настаиваться. Саламурку лучше сделать за несколько часов до приготовления супа, но ничего, и за полчаса она тоже дойдет до минимальной кондиции злоебучести.

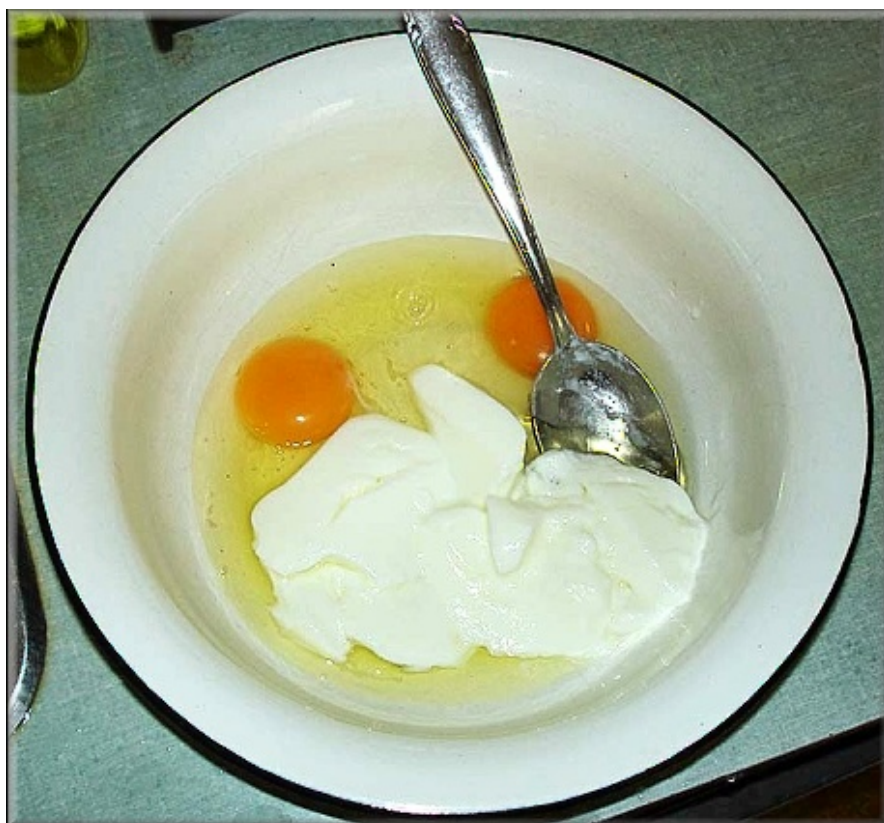
Очищаем сваренную рыбу от костей и рвем ее на мелкие кусочки. Вываливаем их в кастрюлю к остальным ингредиентам.

Промываем холодной водой, очищаем от веточек и нарезаем петрушку.



Время идет, овощи довариваются, пора готовить «заправку», из-за которой данный рыбный суп и называется белым.

Берем миску и разбиваем туда одно яйцо. Я разбил два, чтобы было погуще и сытнее, но вы в первый раз лучше не переборщайте, обойдитесь одним. Добавляем к яйцу три полных столовых ложки кислого молока или несладкого йогурта.





Взбиваем, пока не получится однородная смесь.

Овощи сварились. Берем небольшую горсточку вермишели, лучше потоньше, высыпав в суп и помешиваем-помешиваем, чтобы не упала на дно и не прилипла к нему. Вермишели, для того, чтобы свариться, достаточно трех-четырёх минут, не больше. Затем добавляем в суп мелко нарубленную петрушку, размешиваем и снимаем кастрюлю с плиты. Получается примерно так:



А теперь самое сложное!

Если сразу же вылить заправку в кастрюлю, белок свернется и выпадет хлопьями. Поэтому левой рукой берем поварешку и нацеживаем туда бульона из верхней части кастрюли. ТОНКОЙ струйкой медленно вливаем бульон в миску с заправкой. В это время ложкой, которую мы держим в правой руке, помешиваем-помешиваем-помешиваем образующуюся смесь, чтобы не свернулась.

Получилось? Тогда нацеживаем еще поварешку бульона и повторяем процедуру. Затем отставляем поварешку, берем миску с получившейся смесью в левую руку и осторожно льем тонкой струйкой смесь в кастрюлю с супом, а ложкой в правой руке его помешиваем. Если не будете спешить и нервничать, обязательно получится.

И вот белый рыбный суп по-болгарски готов!



Наливаем писят для разгона и хлопаем! Ура!!!

Затем наполняем тарелку супом и пробуем.

Можно есть? Ешьте на здоровье!

А если хотите почувствовать себя совсем по-болгарски, добавьте в тарелку чайную ложечку злоебучки-саламурки. Она моментально придаст супу остроту, обязательную кислинку и пикантность.

В идеале, если вы съедите тарелку супа, приправленного злоебучкой, у вас тут же должен вспотеть затылок.

Кстати, такой супец едят не только за обедом, но и с похмелья. Чтобы вышибло остатки алкоголя. Проверено, помогает.

Такой вот супец приготовил сегодня для вас :-)



.....
Необходимые продукты для супа:

1. Судак или другая речная рыба, 600 г
2. 2 большие картофелины
3. 1 головка лука
4. 1 морковь
5. Горсточка тонкой вермишели
6. 2-3 веточки петрушки
7. Девясил, сельдерей, тимьян. Можно добавить еще черный перец горошком, лавровый лист. Соль.
8. 2-3 ст.л. подсолнечного масла

Для заправки:

1. Одно яйцо
2. Три ст.л. несладкого йогурта или кислого молока

Для саламурки-злоебучки:

1. 2-3 дольки чеснока
2. 1 ч.л. крупномолотого чили
3. Полчашки винного уксуса

Вышеописанный рецепт «бяла рибена чорба» максимально упрощен и адаптирован. Выполнить его под силу каждому, так что, господа холостяки, вперед! Не бойтесь и пробуйте!

ПЫСЫ: пусть вас не смущает сочетание рыбного супа и кислого молока. Это соленую или маринованную рыбу нельзя есть с молоком. Свежую готовить можно. Что и делают местные десятки и сотни лет...

Ну а если будет интерес, может как-нибудь расскажу о том, как болгары готовят «красный» рыбный суп...

19 ноября 2012

Суп из скумбрии по-болгарски



На днях я уже рассказывал о том, как готовить так называемые «белые» болгарские рыбные супы.

Ну а теперь пришла пора «красного».

Красным он называется из-за большего количества томатной пасты или, еще лучше, консервированных помидоров, придающих супу отличительную кислинку.

Рецептов красных рыбных супов множество. Я попытаюсь вас ознакомить с максимально легким, адаптированным вариантом, который в состоянии приготовить любой «чайник».

Было бы желание.

Красные рыбные супы можно варить как из морской, так и из речной рыбы. Главное - не смешивать оба вида.

Я, к примеру, предпочитаю такой суп из скумбрии. Она продается во всех сетевых магазинах и в другие районы города за ней ездить не надо. Сходил один раз в супермаркет и тут же затарился необходимыми ингредиентами. Чего же более желать?

Скумбрия бывает морская и океанская. Морская жирнее, ее в магазинах теперь трудно найти, потому что в Черном море ее почти не осталось. Поэтому всюду теперь народу впаривают скумбрию океанскую. Она более суше, мускулистее, потому что океан большой и приходится проплывать огромные расстояния. Магазинам такая рыба обходится дешевле, но нам они ее впаривают по цене морской, такие вот суки-гады...

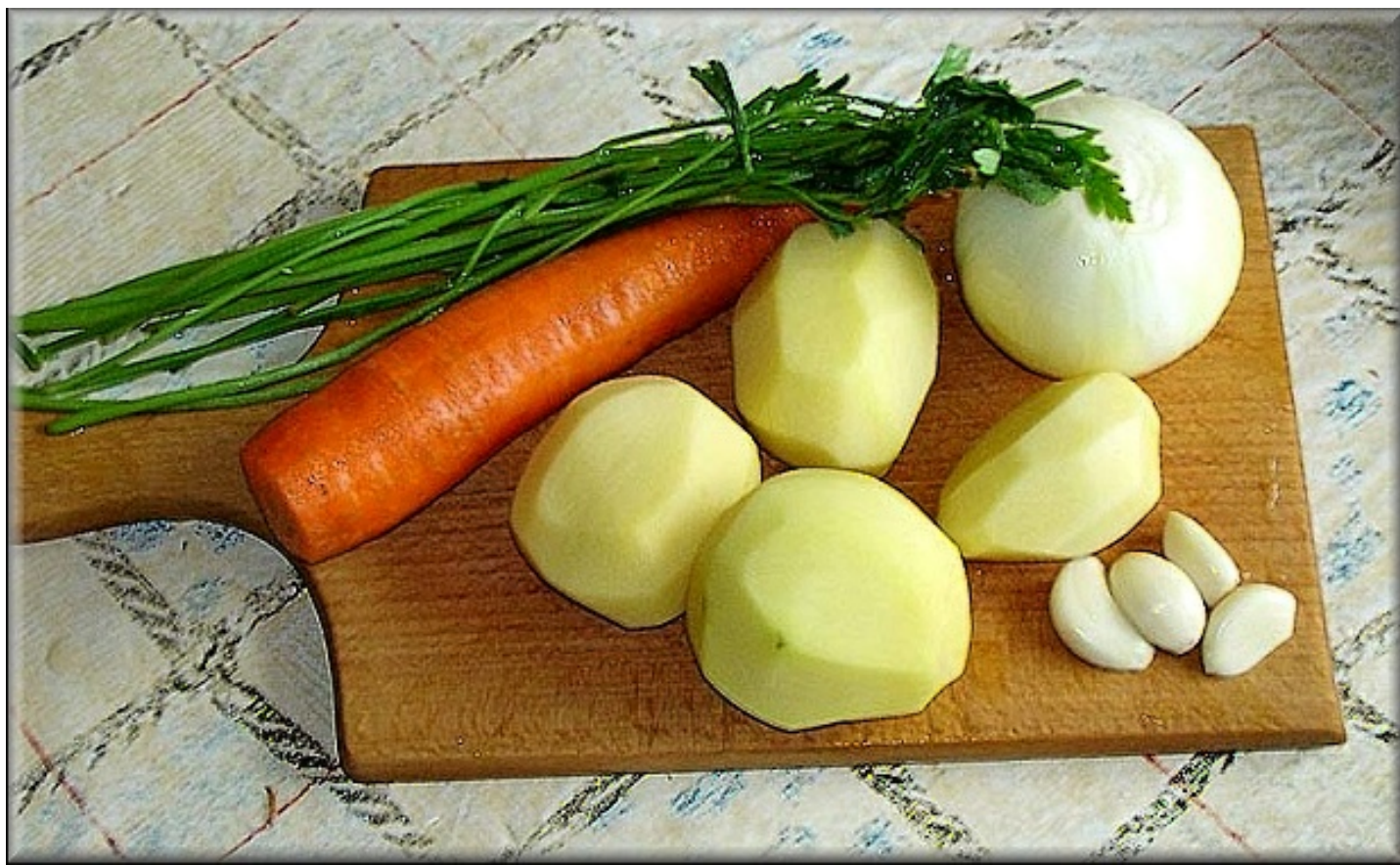
Итак, для нашего супа мы берем две штуки скумбрии. У меня океанские. Рыба замороженная, поэтому мы кладем ее в миску или глубокий противень, заливаем холодной водой и оставляем так минут на двадцать.



Полностью размораживать рыбу ни в коем случае нельзя, также как и положить в горячую воду. Почему? Да потому что как только вы начнете резать ей живот, оттуда брызнет струя черной крови и капли внутренностей. Будете потом материться, их подтирать...

Пока рыба размораживается, начинаем чистить овощи.

Обратите внимание: и морковь и луковица на фотке большие, тогда как картошки не особо много.



В идеале данный суп вообще готовится без картошки, но тогда рыбы должно быть больше. Дунайские рыбаки считают, что в подобном супе ложка должна стоять - от количества рыбы. Но у нас тут не Дунай или Миссури с Уссури, рыбу добываем лишь в магазине. Приходится поэтому компенсировать ее картофелем...



Кроме вышеупомянутых овощей нам понадобится большая, граммов на пятьсот банка консервированных помидоров.

Лучше уже очищенных.

Если таких в вашем магазине нет, не парьтесь, кожа с неочищенных снимается за секунды.

А если и таких помидоров у вас не имеется, можно взять банку густого томатного сока, тоже подойдет.

Снова, как и в прежних рецептах, обращаю ваше внимание на необходимость правильно нарезать овощи.

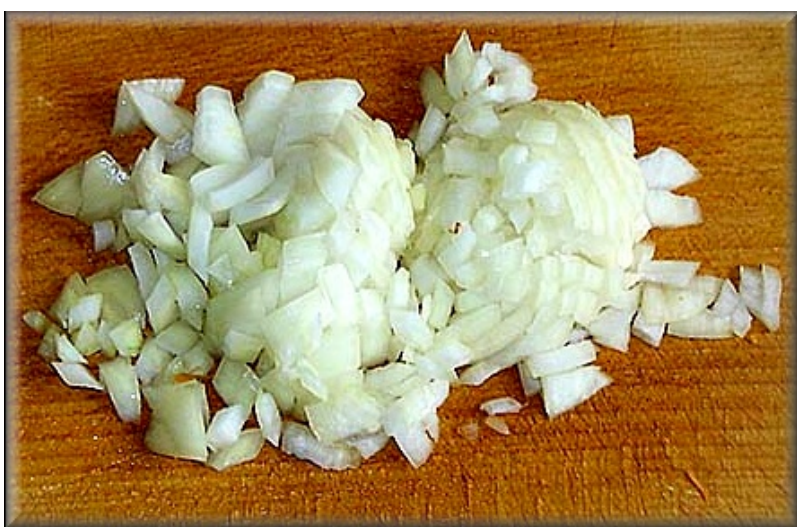
Морковь вначале пластаем на тонкие продолговатые пластинки, затем режем их продольно на две части, соединяем, придерживаем левой рукой и шинкуем на тонкие небольшие палочки.

Дело в том, что в данном рецепте морковь нам предстоит обжаривать. Соответственно, площадь соприкосновения кусочков с горячим маслом должна быть максимальной.



Морковь по структуре твердая. И так как мы обжариваем ее вместе с луком, лучше чтобы консистенция их в результате жарки не различалась слишком сильно.

Лук тоже следует резать как можно мельче. Уже объяснял методику в паре более ранних кулинарных текстов.



Нет ничего гаже, чем выудить из тарелки огромный лепесток осклизлого вареного лука. Буээээ! Лично я в детстве в таких случаях давился и блевал прямо на стол.

Лук в результате приготовления должен растаять. Не чувствоваться.

Его почти не должно быть видно. Вот такого мастерства следует добиваться, чтобы ваших детей или гостей не тошнило обратно в тарелку или на пол.

Вытаскиваем помидоры из банки и режем, тоже мелко.

Если же у вас банка с кубиками помидоров - не страшно, сгодится и такая.



Если примерно рассчитывать по времени, то к моменту когда вы почистите овощи и нарежете морковку, лук и помидоры, рыба уже «отойдет».

Поэтому отставляем в сторону картофель, пусть погодит, и принимаемся за потрошенье рыбы.

Почему можно не спешить с картошкой?

Да потому что она понадобится не менее чем через полчаса, а нарезанной она окислится и потемнеет. Ну нахуй нам такое? Никакой эстетики...

Врезаем рыбам животики и выковыриваем оттуда ножом внутренности.

Так как они не разморозились, работа идет легко и занимает всего пару минут. Соскабливаем черную пленку с внутренних полостей рыбы.

Я, когда готовлю суп из скумбрии, тут же отрезаю ей все плавники, хвост и голову.



Нет, и с головой ее можно варить, так даже лучше, голова наваристая, но слишком уж у меня нежная и ранимая душа - не могу я смотреть как на меня из кастрюли пялятся несчастным глазом рыбки бошки. В такие моменты чувствую себя ну..., прям как доктор Менгеле или какой-нибудь древний инквизитор, заживо варивший еретиков. Не-не, это не мой путь!

Кладем рыбу в кастрюлю. Обратите внимание на то, что воды в ней мало. Только-только покрывает рыбки тушки. А и зачем сразу всю кастрюлю воды набухивать? Нам же надо только сварить рыбу, а это десять минут дела...



И так, поставили мы варить рыбу. Пока вода закипает, проводим следующую операцию. Видите, у меня на фотке вместе с овощами лежат и голые, очищенные веточки-стебельки петрушки?



Знаете, зачем это?

Стебельки, когда вода закипит, мы бросим в кастрюлю, чтобы они придали бульону аромат. Рыба-то скумбрия - вонючая, не каждому нравится ее запах. Вот и приходится, пока вода закипает, чистить петрушку.

Если хотите, можете и картошку нарезать небольшими кубиками, но ни в коем случае крупными кусками, как для «белого» рыбного супа. В этом рецепте нам большие куски не нужны.

Варим рыбу с веточками десять минут, не забывая посолить, а затем процеживаем через дуршлаг получившийся бульон. Да, пока рыба варится, снимаем с нее пену!



Пусть теперь рыба остынет, а мы переходим к следующему этапу приготовления «рибена чорба от скумрия».

Ставим на плиту глубокую сковородку, наливаем туда немного растительного масла и ждем, пока оно раскалится. Тогда бросаем туда морковь с луком и начинаем обжаривать.



Жарим, помешивая, минут пять-семь, а затем выливаем на сковороду помидоры и сок. Чем больше сока, тем лучше!



Уменьшаем огонь и накрываем сковороду неплотно крышкой. Помидоры должны «выпариться», размякнуть. Пусть они тушатся так минут двадцать, не меньше. Можете даже, если консервированных помидоров у вас мало, разбавить смесь стаканом холодной воды.

Пока смесь тушится и вода выпаривается, порежьте картошку, если еще не порезали, а если уже готовы, время чистить скумбрию.



Делается это легко, со сдиранием кожи можно и не усердствовать, все равно половина ее отвалилась во время варки.

А вот с косточками следует поосторожнее, но их не особо и много, это ж не карп какой-нибудь или карась... И не надо охать-пыхать, дескать, как это сложно - чистить рыбу! Бля! Контрольную по геометрии гораздо сложнее сделать! Или начертить какую-нибудь хуйню.

Я предпочитаю косточки из рыбы вытаскивать, чем над формулами мучиться. Справитесь, не ссыте...

...Смесь на сковороде пропарилась, протушилась, немного выпарилась, обмякла и приобрела сравнительно гомогенную структуру.

Снимаем сковородку с плиты и выливаем получившуюся гущу в кастрюлю с бульоном. Добавляем туда рыбу и картофель.



А теперь приправы! Никак нельзя о них забыть!



Посыпаем будущий суп сушеным сельдерем, тимьяном и девясилом – традиционными болгарскими приправами, использующимися при приготовлении рыбных супов.

Если хотите, можно добавить пару лавровых листиков и несколько горошин черного перца.

А есть и другой вариант – перец и лаврушку положить еще при варке рыбы в самом начале, вместе с хвостиками петрушки, а потом уже выкидывать их нахуй.

Варим суп на медленном огне минут 30-40, пока картошка не сварится.

Когда почувствуете, что через несколько минут кастрюлю можно снимать, добавьте в нее мелко нарубленной петрушки и чеснока.



Еще пара минут и все –

суп из скумбрии по-болгарски готов!



Напомню лишь, что к нему в качестве добавки вы можете использовать и ту смесь из чили и уксуса, о которой писал в прошлом тексте про болгарские рыбные супы.

И опять подчеркну: если у вас рыбы много, наловили где-нибудь, и килограмма вам не жалко, можете вообще приготовить данный суп без картошки. Но тогда густоту придется восполнить рыбой. Зато сварится быстрее...

Необходимые ингредиенты для супа из скумбрии по-болгарски:

- две скумбрии общим весом граммов на 700
- банка консервированных помидоров с соком, граммов на 500-700
- 3-4 небольших картофелины
- 1 большая морковь
- 1 большая луковица
- 3-4 дольки чеснока
- девясил, тимьян, сельдерей, петрушка, черный перец горошком, лавровый лист
- соль, подсолнечное масло

Приятного аппетита!

19 декабря 2012

Болгарский салат «Охотничий»



Через два дня тутошний городской народ начнет разъезжаться по дачам и деревням - грядут Рождественские каникулы. И, конечно же, предстоит бухать - какой праздник без буханья?

Ну а чтобы пить прилично и с пользой, полагается закусывать.

Вот хочу вам рассказать об одной вкуснейшей и полезнейшей болгарской зимней закуске - салате под названием «Охотничий».

Несколько дней назад видел в жежешечке пост о том, как готовят корейское кимчи. А как прочитал его, тут же стукнуло - ведь и в Болгарии есть некое подобие этого блюда. Не настолько острое, конечно, скорее пикантное, и без молотого красного перца, но все равно - чем не наше, славянское, кимчи? :-))
Причем, очень легкое в приготовлении...

Тутошним ответом кимчи являются маринованные овощные закуски под общим названием «туршиЯ». Их множество видов. А самым вкусным и близким русскому восприятию (по моему мнению, оно частное) является салат-туршия «Охотничий» - «Ловджийска салата».

Так как текст решил написать спонтанно, фоток почти не будет, но вы ж не дураки, надеюсь, все в голове представите и поймете.

Вот это салат «Охотничий».



Купил в магазине готовый, но когда-то, покуда еще имел в деревне родственников, не раз его делал, поэтому знаю процесс.

Для приготовления салата нам потребуются следующие ингредиенты:

- свежая белокочанная капуста
- морковь
- болгарский сладкий красный перец

Можно использовать длинный, обычный сладкий красный перец, вы его не раз видели в моих кулинарных постах. А лучше взять два вида - простой и т.н. «камби».

Это такие пузатые короткие перцы, используемые обычно для фарширования.



В российских продуктовых магазинах, особенно в Москве и Питере, камбы продаются постоянно, проблем с их поиском не будет.

- зеленые свежие помидорчики

Вот с ними вам будет труднее, но их, в конце-концов, можно из рецепта и убрать, переживете как-нибудь. Хотя часть вкуса потеряется, да...

- маленькие свежие пупырчатые огурчики
- небольшой корешок сельдерея или пяток листочков этого растения, несколько веточек укропа, петрушки, соль, черный перец горошком, сахар, уксус и душистый перец горошком, листочек сухой лаврушки.

Процесс приготовления:

- Режем капусту продолговатыми ленточками. Складываем в небольшой пластмассовый тазик.
- Помидорчики нарезаем тонкими кольцами. И туда же в таз.
- Тонкими кольцами режем перцы.
- Шинкуем морковь длинной тонкой стружкой.
- Огурчики не чистим, их можно или нашинковать или нарезать маленькими кубиками.
- Режем вместе с веточками петрушку и укроп.

Нарезанные овощи тщательно перемешиваем в тазике.

Затем берем большую банку. В моей, к примеру, 2.4 литра.

На дно банки выливаем 40 мл винного уксуса, кладем чайную ложку сахара, соли на вкус, десяток горошин черного перца и пяток горошин душистого, лаврушку. Плотно набиваем банку нашинкованной и перемешанной смесью так, чтобы сверху выступил сок. Закатываем банку герметической крышкой (это если у вас есть аппарат для закатывания) или крепко закрываем закручивающейся.

Ставим банку в кастрюлю с холодной водой, включаем газ и ждем, когда вода закипит. Стерилизовать в кипящей воде надо 20 минут.

Вытаскиваем банку и переворачиваем. Ставим вниз крышкой. Так она должна стоять сутки. Если все получилось нормально, то через несколько дней, когда овощи ~~просеиваются~~ пропитаются как следует маринадом, банку можно открывать и употреблять ее содержимое. Это и есть болгарский салат-туршия «Охотничий». Им отлично закусывается и ракия, и водка, а ежели вы не пьете, то можно просто кушать салат с вареной картошкой. Или с печеным бараньим бочком :-)

В общем, если вы решите порадовать на Рождество или Новый год родных или гостей пикантным болгарским маринованным салатом, прошвырнитесь завтра-послезавтра до ближайшего сетевого продуктового магазина и к 25-му числу у вас уже будет банка отличнейшей и витаминной закуски, приготовленной собственными руками :-)

Ну и еще момент: если любите поострее, тогда добавьте в банку на самый низ, в уксус, пару зеленых тонких перчиков - есть такие, не особо жгучие, они где-то с указательный палец длиной. Только не вздумайте их резать, кладите целиком.

На банку в 2.4 л надо:

- 1.2 кг капусты
- 400 г моркови
- 400 г сладкого болгарского перца
- три или четыре зеленых помидорчика и столько же небольших огурчиков
- 10 горошин черного перца, 5-6 душистого, чайная ложка соли, столько же сахара, 40 мл винного уксуса, пара веточек укропа и столько же петрушки, один лавровый лист

Пропорциями в общем-то не заморачивайтесь, кладите овощи так, чтобы самим было приятно.



Ну вот и все, пора идти за бухлом :-)

23 декабря 2012

Баница с мясным фаршем, грибами и шпинатом



Решил приготовить болгарскую баницу, ну и конечно же рассказать и показать - сильно ли она сложна для ума и рук русского человека?

Завтра по болгарскому календарю будет Сочельник - канун Рождества Христова. И ни одна болгарская семья не сядет за стол без традиционной баницы - такого представить себе даже невозможно. Рецептов баниц - местных пирогов из тонюсенько раскатанного теста - не сосчитать.

Самыми популярными однако считаются баница с брынзой, баница с тыквой и баница с брынзой и шпинатом или щавелем.

Я же сегодня вам расскажу как готовить мясную баницу - сытную и жирную. Причина на то веская - в России сейчас лютуют морозы, да и у нас не Гавайи, поэтому есть надо пищу плотную, с мяском - иначе замерзнешь нахуй и помрешь.

В старину тесто для баницы раскатывали дома.

Но потом появились Цивилизация и Прогресс, и умные инженеры с поварами изобрели специальную машину для производства тонюсенького сухого теста для баницы. Им сейчас все поголовно и пользуются, если конечно же не живут в деревнях, где многие предпочитают месить и раскатывать по-старинке.

Вот так выглядит болгарское тесто для баницы:



Вы можете использовать его аналог, продающийся в России в крупных продуктовых магазинах. Называется он тесто «фило». Вроде греческого производства.

Для приготовления большой круглой баницы, такой, как у меня, вам понадобятся:

1. Один пакет теста «фило» в 400 г
2. Полкило шампиньонов
3. Полкило сырого мясного фарша
4. Полкило свежих листьев шпината или один пакет заморозки
5. Одна большая луковица
6. Одно яйцо
7. 100 мл подсолнечного масла, черный молотый перец, красный неострый молотый перец, соль, тимьян, чабрец, порошок мадрасского карри (если любите пикантное).



Вначале моем грибы и режем их сравнительно мелко, чтобы они лучше и побыстрее протушились и не вступали по размеру в диссонанс с мясным фаршем.

Когда вы управитесь с грибами, возьмите кастрюлю, налейте туда воды и поставьте на плиту разогреваться. В воде нам понадобится слегка забланшировать шпинат.



Пока вода греется, режем лук. Очень мелко!

Вода закипает. Вываливаем туда шпинат буквально на пару минут, ни в коем случае не больше!

Затем сливаем его в дуршлаг, пусть себе стоит.



Если у вас шпинат листьями, то, как он остынет, тоже порежьте его мелко-мелко, ну а замороженный шпинат уже нарезан, с ним никаких проблем.

Ставим на плиту сковороду и наливаем в нее немножко подсолнечного масла. Когда оно раскалится, кладем лук и жарим его, помешивая, минуты три. Затем к луку добавляются грибы. Воды доливать не надо, потому что нам не нужен соус, ведь и лук, и грибы выпустят свою воду.

Жарим, помешивая. Добавляем пару щепоток порошка сухого чабреца, соль, черный перец, тимьян.

Минут через семь-восемь, вываливаем к грибам фарш и продолжаем жарить, не забывая при этом дробить фарш на мелкие кусочки.

Лучше конечно взять говяжий фарш.

Но по болгарской традиции именно сейчас, под Рождество, в деревнях колят свиней, поэтому используется и чисто свиной фарш или смесь.

В ближайшем к дому магазине говяжьего не было, пришлось купить вот такой жирный свиной, поэтому на сковороду я налил совсем немного подсолнечного масла - фарш тает и пускает много жира.



Еще через пяток минут прибавляем к смеси отцеженный шпинат. Мешаем-мешаем! Когда фарш будет почти готов, надо сыпануть в смесь пару чайных ложечек несладкого красного перца и мешать-мешать-мешать! Потому что данный перец очень быстро пристает к сковороде, даже и тефлоновой, и пригорает.

И вот смесь-фарш для баницы готов! Снимаем сковороду с плиты, пусть он остывает.



Включаем духовку. Она должна очень сильно прогреться - до двухсот градусов.

А теперь начинается самое сложное.

Открываем пакет с тестом и аккуратно вытаскиваем стопку тестяных листочков.

Не надо при открывании рвать на куски саму полиэтиленовую оболочку, в которой тесто. Ее мы расправляем на столе - на ней и пройдет следующая операция.

Когда фарш остынет, кладем на листочек теста в среднем три столовых ложки фарша.



Осторожно заворачиваем пальчиками тесто один раз. Затем приподнимаем полиэтилен и...тестяная колбаска тихонько начинает катиться-закатываться сама, ее уже можно не трогать пальцами.



Когда колбаска скатается, внимательно берем ее и кладем на большой глубокий противень, обильно смазанный подсолнечным маслом. Укладку начинаем от бортов.

Должно получиться вот так:



Не пугайтесь, что у вас еще осталось неиспользованными чуть меньше половины листочков. Их вы аккуратно уберете в полиэтилен и сможете использовать для другой баницы.

Главное - тут же положить их в холодильник и чтобы они не засохли.

В том виде, в котором вы видите противень сейчас, баницу в печь ставить нельзя. Тестяные листочки тут же сгорят.

Поэтому берем миску, разбиваем туда одно яйцо, добавляем чуть меньше стакана горячей воды и 20-30 мл подсолнечного масла.

Тщательно взбиваем смесь и очень аккуратно выливаем ее сверху на тестяные колбаски, распределяя смесь повсюду и, если надо, быстро намазывая ее пальчиками.

Так мы не дадим тесту сразу же сгореть.



Делать намазку следует быстро - ведь иначе тоненькое тесто может начать расклеиваться - расслюнявиваться. Намазали и тут же противень в горячие недра духовки!

И вот теперь самое трепетное - ожидание!
Баница должна испечься за 15-20 минут.
Пока она печется, не открывайте духовку!

Ура!!!! Получилось!!!!



Готовую баницу надо отставить в сторону, не вынимая из противня, и накрыть сверху чистым полотенчиком. Пусть остывает, не засыхая.

Ну а минут через двадцать-тридцать...





Баница вышла исключительно сочной и жирной. И настолько сытной, что я съел один большой кусок и больше не мог.

Вот такую, повторяю, надо есть в мороз. Тем более, что если вы при этом бухаете водку, баница будет ей отличной закуской, нейтрализуя своим жиром алкоголь.

Ну, пробуйте, если хотите. Я своим произведением доволен. Думаю, и у вас получится.

Может как-нибудь объясню как готовить и другие баницы - постные. Ладно, будем живы - не помрем, хочется надеяться на лучшее, да...

27 декабря 2012

Баница с брынзой, на газировке



Сегодня, вслед за баницей с фаршем, грибами и шпинатом, я расскажу вам о том, как печь традиционную баницу - с брынзой.

Правда, в рецепте присутствует казалось бы странный элемент - газированная вода. Но, прочитав, вы поймете, что к чему...

Баница с брынзой это самое-самое болгарское.

В какую бы страну ни занесло болгар, они обязательно ее приготовят.

Вариантов рецептов и тонкостей при приготовлении баницы наверное столько, сколько семей в стране.

Я вам покажу сравнительно легкий и очень быстрый способ выпечь баницу. Весь процесс от и до занимает ровно час.

Ингредиентов вам потребуется совсем немного.

Вот они:

1. Болгарское тесто для баницы или греческое тесто «фило» - одна упаковочка, 400 граммов. «Фило» продается в российских магазинах.

2. Брынза - 350-400 г

Вместо нее также можно использовать обычный творог!

3. 4 яйца

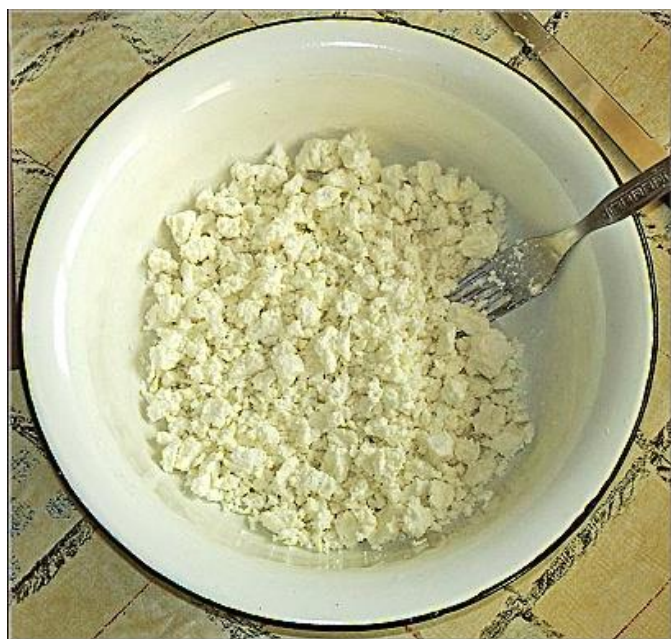
4. Три-четыре полных столовых ложки несладкого йогурта

5. Полстакана подсолнечного масла, один стакан простой газированной воды, 200-250 мл



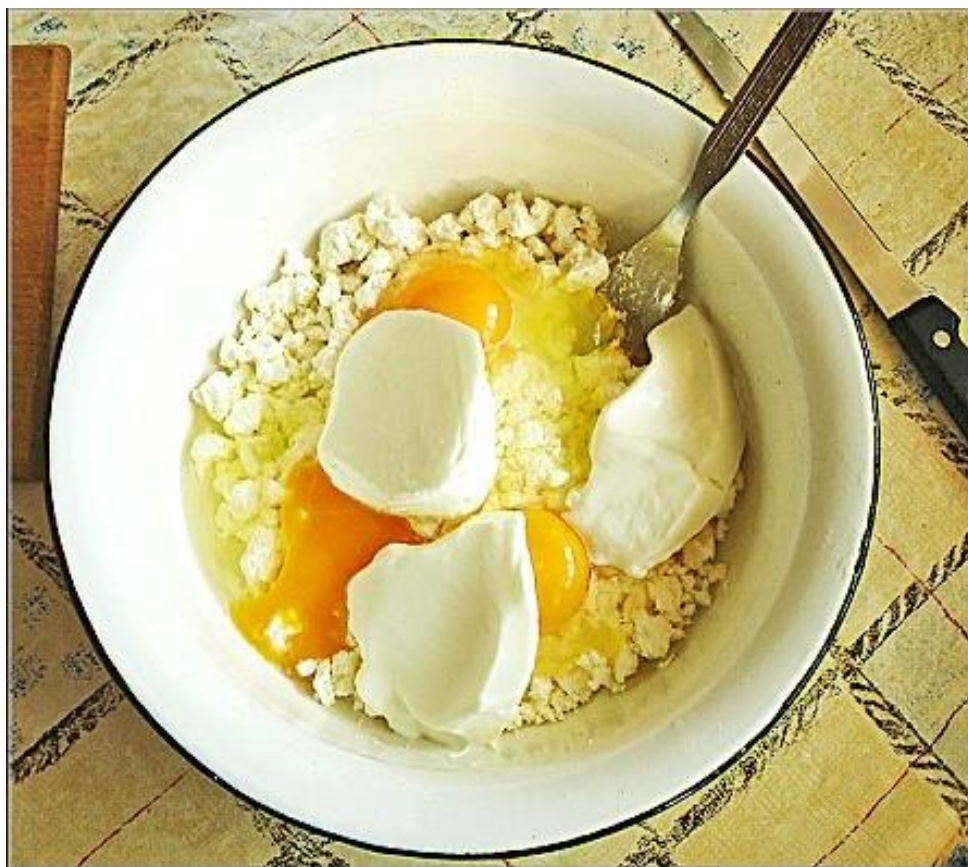
Прежде чем начать приготовление, включаем духовку. Она должна очень сильно разогреться, до двухсот градусов.

Берем большую эмалированную миску из тех, в которых в России любят замешивать салат «Оливье» с маянезиком, чтобы, набравшись, кушать оттудова, не используя вилку или ложку :-)

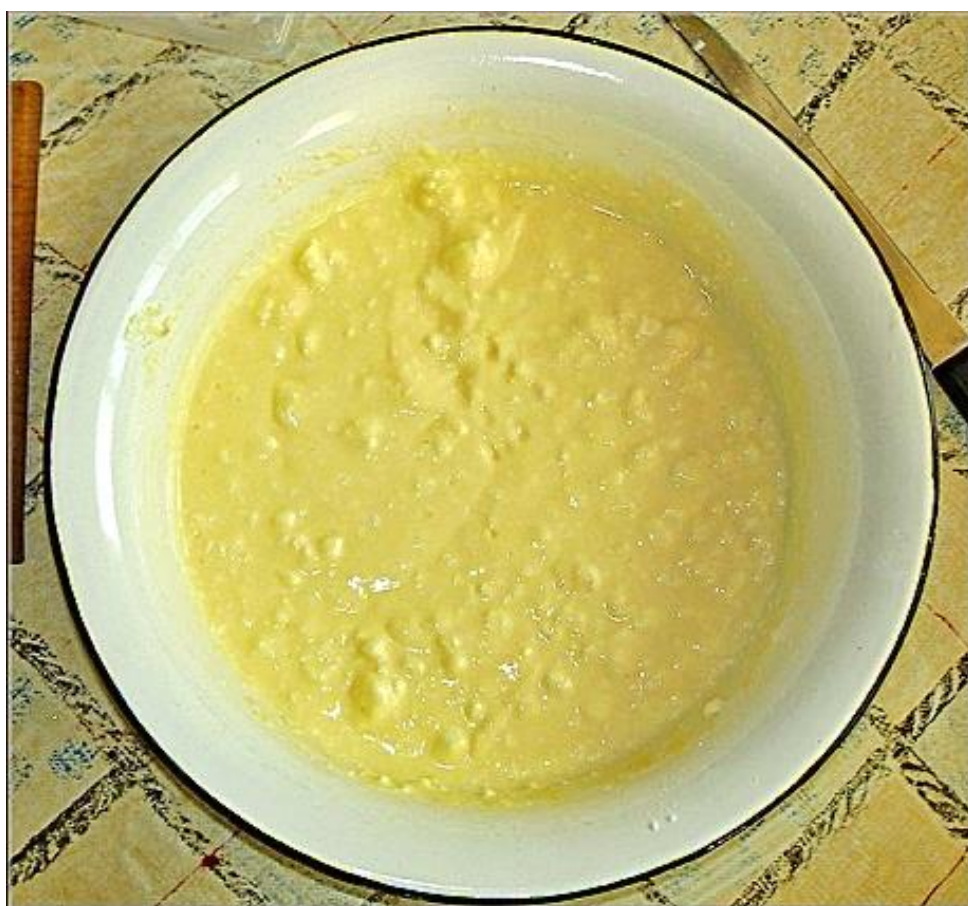


Кладем в миску брынзу и режем-крошим-разминаем ее на маленькие кусочки.

Затем добавляем три разбитых яйца и три ложки йогурта.



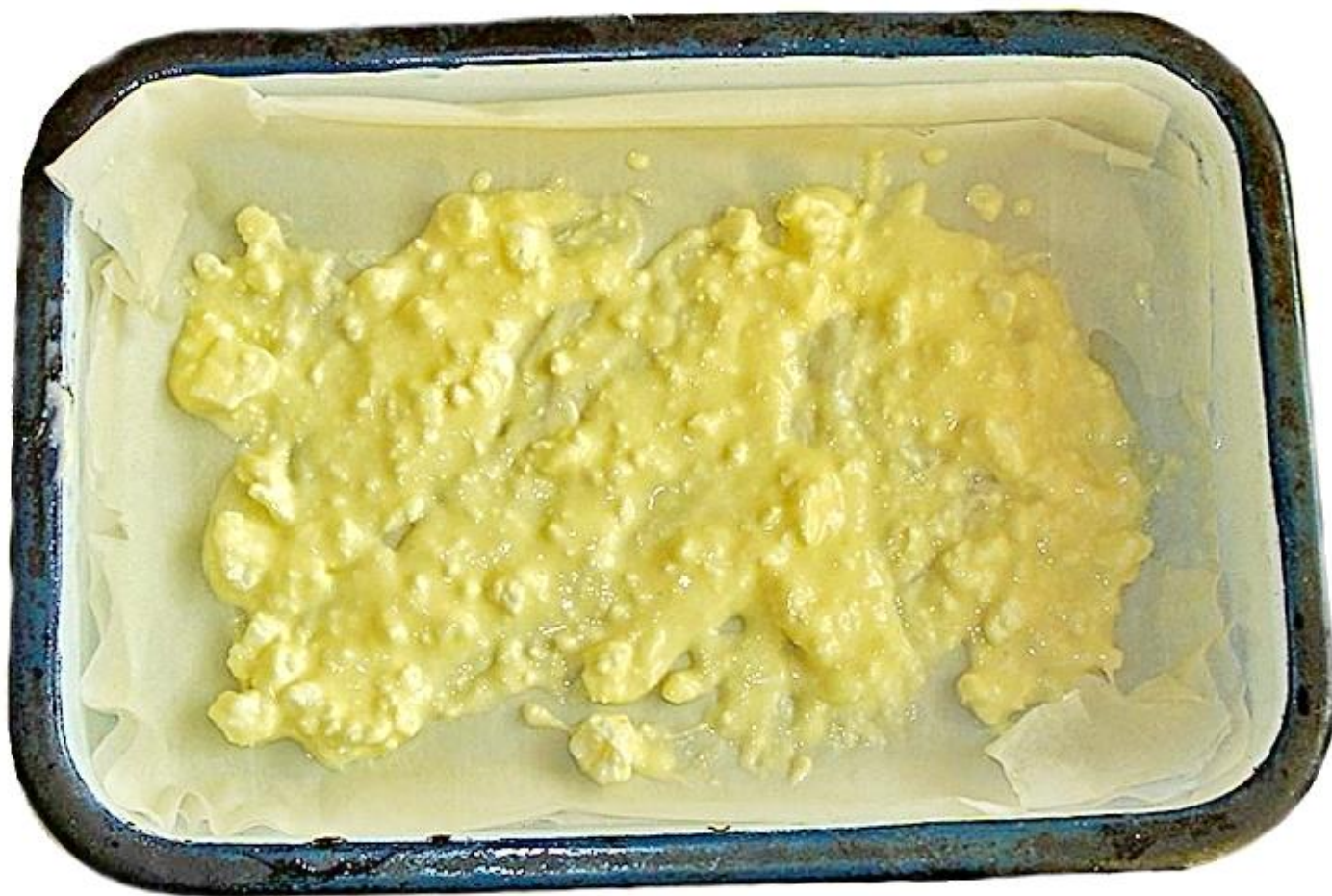
Размешиваем-взбиваем до получения однородной смеси:



Берем глубокий противень или сковородку без ручек. А лучше вот такой продолговатый контейнер.

Смазываем его подсолнечным маслом, в том числе и бортики, и кладем на дно два листка теста «фило» или, если у вас контейнер небольшой, тогда один лист, согнутый вдвое.

Распределяем по листу три-четыре ложки смеси.



Затем сверху кладем еще два листа или один согнутый пополам. Ни в коем случае не прижимаем!!!

Если хотите, то для большей жирности можно чуток побрызгать на листик подсолнечным маслом, а затем уже уложить следующий.

Кто-то вообще смазывает пространство между каждыми двумя листами.

Выкладываем следующий ряд смеси.

Аккуратно подгибаем вверх бортики.

И так ряд за рядом, пока до верха контейнера не останется где-то сантиметр.

Накрываем последний ряд смеси двумя листами теста.



Не беда, если у вас со всех сторон торчат краешки теста. Обрываете их и кладете сверху.

Затем очень острым ножом режете слои на квадратики.





В миску разбиваете одно яйцо, добавляете стакан газировки и полчашки подсолнечного масла. Тщательно взбиваете смесь до однородного состояния.

Для чего нам нужна газировка? Она не даст тесту слипнуться и слегка его «подымет».

Если газировки у вас нет, можно использовать соду. Но тогда надо добавить пол-ложечки соды в первую смесь - в момент, когда вы смешиваете брынзу, яйца и йогурт. Тогда в «заливку» соды добавлять не придется, а вместо газировки можно взять стакан простой горячей воды.

Заливаем полученной смесью газировки, яйца и подсолнечного масла разрезы в банице и тщательно поливаем ее сверху. Смесь нужно распределить всюду, не оставив сухим ни одного сантиметра теста.



Залитую баницу оставляем в сторону на пять минут. Пусть пропитается. Не впадайте в панику и не бейтесь головой об стол, увидев, что часть жидкой смеси остается сверху и не впитывается. Ничего страшного нет, оставшаяся смесь впитается во время выпечки. Ставим баницу в горячую духовку и засекаем двадцать минут.

Вот и готово!



Ставим контейнер в сторону и накрываем полотенчиком. Ждем полчаса, пока баница остынет.



Вот так - баница пропеклась и очень сочная!



Хочу обратить ваше внимание на такой момент: я приготовил вам «облегченный», не такой калоричный вариант баницы. Специально адаптированный для русского желудка.

Болгары готовят не так - они, после того как разрежут тесто еще сырой баницы, вначале очень сильно разогревают на плите в турке 150 мл подсолнечного масла и заливают им тесто, а потом уже сверху поливают взбитым яйцом с газировкой. Я этот момент убрал, заменив его смесью из яйца, газировки и гораздо меньшего количества подсолнечного масла. В общем, дерзайте! Теперь ваш черед!

29 декабря 2012

Касапски сарми, или злодейские голубцы



Приходили сейчас в гости родственники, принесли целую кастрюлю сытнейшего деревенского зимнего блюда под названием «касапски сарми». Вот о нем и хочу рассказать.

Конец декабря - жуткое, кровавое время для домашнего скота. Под Рождество сотни и тысячи болгарских деревень оглашаются истошным визгом - народ колет свиней. В хорошей свинке должно быть минимум сто кило, это стандарт, ну а еще лучше, если в ней 115-120 - тогда она и мясная, и в меру жирненькая, всю зиму на ее мясе перекантуешься.

Болгарское слово «касапин» переводится на русский как мясник. Еще одно значение - злодей, бандит.

Все эти люди едят много мяса, чтобы была сила. Иначе как резать животных да людей? Доходяге с такой задачей особо не справиться...

Блюда болгарской кухни, в которых используется слово «касапский» - т.е. мясницкий, злодейский - как раз очень сытные, мясные и грубые. Они отлично утоляют голод зимой, когда организм нуждается в протеинах и жирах. Есть касапские голубцы, касапский кебаб, даже касапская брынза :-)
Мы сегодня остановимся на «злодейских голубцах».

Что для подавляющего большинства людей означает слово голубец, по-болгарски «сарма»? Это мясной фарш, перемешанный с рисом и обернутый листом капусты, сваренный в кастрюле или потушенный в духовке. Так?
А вот в касапских голубцах никакого фарша! И ни зернышка риса! И уж тем более нет там разных постных или веганских грибочков или морковок с изюмом.

Только МЯСО! СВИНИНА! МНОГО!

Для приготовления злодейско-мясницких голубцов нам понадобятся:

- 1.2-1.5 кг хорошей свинины без жира или с совсем небольшим его количеством
- 10-12 больших листов квашеной или кислой капусты
- черный перец горошком, душистый перец горошком, красный обычный (не острый!) молотый болгарский перец, соль, подсолнечное масло, лавровый лист, немного капустного сока.

Вот и все.

Нарезаем мясо кубиками 2x2 см или небольшими толстыми брусочками. Каждый кубик натираем со всех сторон молотым красным перцем.

Берем стеклянную банку и набиваем ее мясными кубиками, не забывая добавлять также горошины черного и душистого перца. Штук по 7-10 каждого вида достаточно.

Затем, когда мясо набито в банку, заливаем его подсолнечным маслом так, чтобы оно покрыло мясо, закрываем банку крышкой и ставим в холодильник на 2 дня! За это время мясо, даже если оно у вас совсем не жирное, пропитается маслом и вкусом приправ.

Складываем и заворачиваем стороны капустного листа, оформляя голубцы, и аккуратно выстраиваем этажами в глубокой кастрюле. Кидаем к ним пару листиков лаврушки.

Выливаем на них масло с приправами из банки, в которой мясо настаивалось. Сверху накрываем тарелкой, чтобы прижимала голубцы и не давала им развалиться во время варки. Заливаем водой так, чтобы над голубцами ее было с два пальца. Еще лучше будет, если к воде вы добавите стакан сока от кислой капусты.

Варим на МЕДЛЕННОМ ОГНЕ, неплотно прикрыв крышкой. С момента закипания воды должно пройти где-то два часа. Если воды будет недостаточно, подливайте ее потихонечку.

Вот такими должны получиться у вас «касапски сарми», или «злодейско-мясницкие голубцы».



Дальше.

Голубцы можно есть и в том виде, в котором они получились.

А можно проделать с ними еще одну процедуру. Выкладываете голубцы в глубокий противень, как на первой фотке, доливаете немножко бульона, в котором они варились, ставите противень в разогретую духовку.

Когда бульон закипит, заливаете голубцы смесью из взбитых яйца, трех столовых ложек несладкого йогурта и пары чайных ложек муки. Когда «шуба» начнет запекаться и пойдет коричневыми пятнами - вытаскиваете противень и раскладываете голубцы по тарелкам.

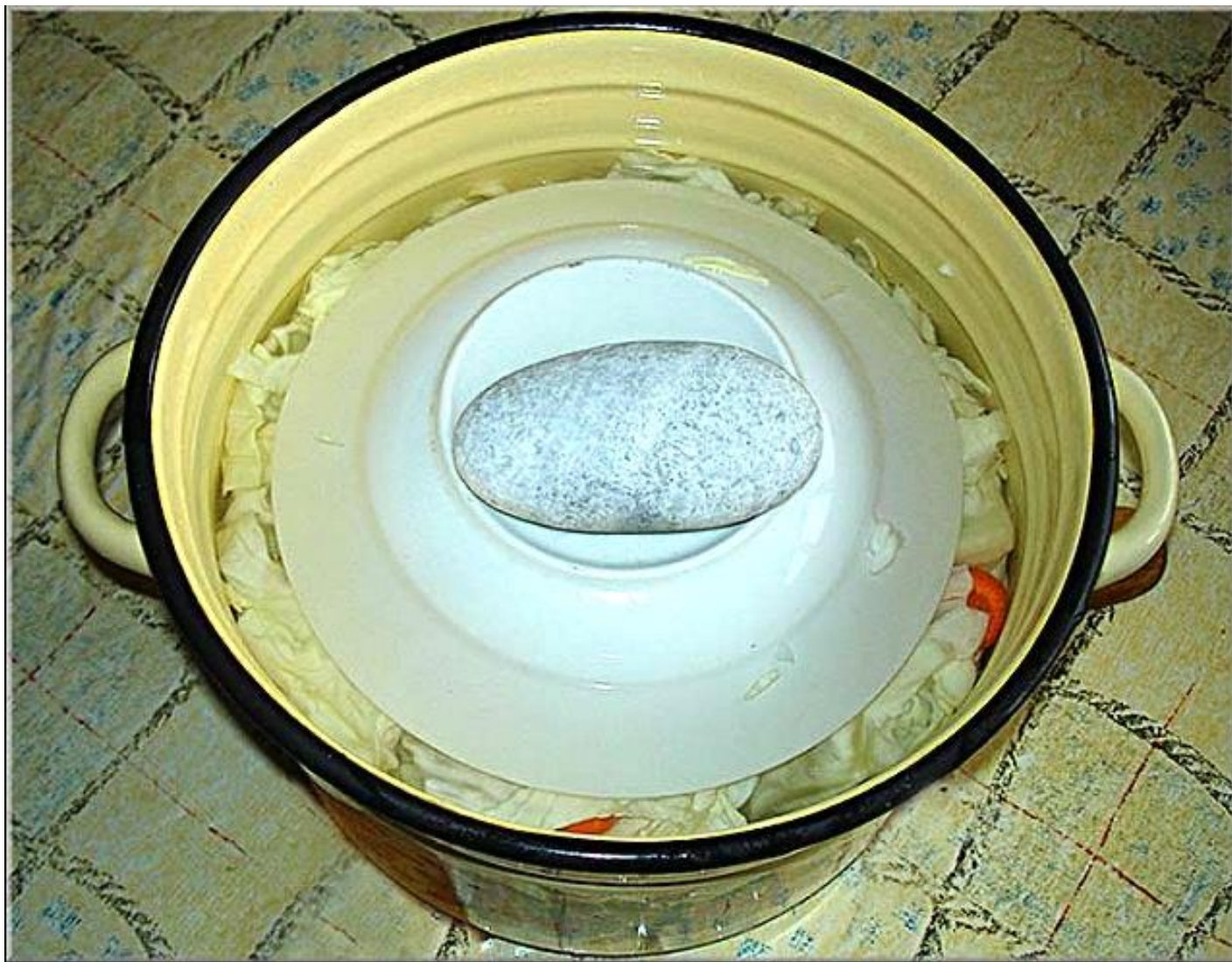
И еще момент - ежели вам очень нетерпится и вы не хотите «мариновать» мясо два дня, существует быстрый вариант.

Сырые, натертые красным перцем кубики мяса кладете на раскаленную сковородку, в которую налито совсем немного подсолнечного масла. Обжариваете их несколько минут, а уже затем, когда чуток остынут, заворачиваете в капустные листья и кладете варить в кастрюлю.

В общем, было бы побольше вкусной свининки и листьев кислой капусты. И злодейские голубцы у вас обязательно получатся :-)

5 января 2013

Как приготовить кислую капусту по-болгарски



Предлагаю вашему вниманию подробные рецепты как традиционной, так и быстрой засолок.

Когда я был маленьким и жил еще в России, большую часть времени я проводил дома у бабушки с дедушкой. Конечно же, любимым моим местом была кухня, где я часами мог наблюдать за тем, как бабушка готовит какое-нибудь блюдо.

Каждой осенью семья садилась квасить капусту по традиционному, проверенному сотнями лет рецепту. Дедушка приносил из сарая деревянную бочку, мыл и распаривал ее в ванной, а затем все рассаживались за столом и

начинали шинковать капусту и морковь. Их укладывали плотно в бочку, не забывая хорошенько посолить, а затем дедушка мял и прижимал их, пока капуста не начинала пускать обильный сок. Сверху на капусту ложили деревянную решетку и крепко прижимали большим камнем. Через несколько дней капуста начинала бродить, а потом, уже не помню, через неделю или две, дедушка на тележке отвозил бочку обратно в сарай и всю зиму мы туда бегали за квашеной капустой...

И вот переехали мы в Болгарию и наступила осень.

И тутошние мои бабушка и дедушка начали квасить капусту. И вдруг оказалось, что делают они это совсем не так! И остальные болгары тоже! Не по-нашему квасят! По-своему! И даже не квасят, а засаливают целыми кочанами!

Традиционный болгарский рецепт засолки капусты таков:

берется большущий бидон, чаще всего на 50 литров. Снизу к нему обязательно приделывается крантик для стока сока. Раньше вообще некоторые бидоны так и продавались с крантиками.

Не особо большие кочаны капусты плотно укладывают друг к дружке в бидоне несколькими рядами, оставляя сверху расстояние сантиметров в двадцать до крышки. Обязательно кроме белокочанной капусты используют пару кочанов красной - для придания соку розового приятного цвета. Если красной капусты нет, можно сунуть в бидон пару разрезанных свеколин. Также к кочанам можно положить несколько морковин, пару-тройку разодранных на венчики кочанчиков цветной капусты, несколько зеленых помидорчиков. Есть ценители, которые добавляют в бидон пяток зеленых яблочков или две-три груши, пару плодов айвы. Или кусочек корня хрена длиной сантиметров в пять. Вопрос вкуса.

Далее в большущей кастрюле приготавливается рассол. На сто литров холодной воды следует взять 4 килограмма морской соли. Она крепче, чем обычная, «держит» капусту, не позволяя ей раскисляться и распадаться спустя несколько месяцев.

100л - 4 кг

50 л - 2 кг

Капуста заливается рассолом, сверху прижимается деревянной крестовиной или решеткой, сверху которой кладется камень. Бидон закрывается крышкой.

Казалось бы все, да?

Но нет, не все.

Через несколько дней начинается самый неприятный процесс - по-болгарски он называется «претакване на зелето». Через крантик рассол сцеживается и заливается вновь - сверху.

Эту операцию следует повторять через день в продолжение двух недель. И только тогда капуста начинает пускать сок и засаливается равномерно. Готова она будет лишь где-то через месяц и так ее можно хранить до конца февраля. В марте же начинается процесс, метко прозванный болгарами «Баба Марта почва да пърди в кацата» - «Бабушка Марта начинает пердеть в бочку». Капуста портится, выпускает зловоние и им переполняется весь дом. Пора ее выкидывать!

.....
Сегодня я хочу ознакомить вас с быстрым рецептом засолки капусты по-болгарски, используемым при небольших количествах продукта. Речь идет о паре-тройке килограммов, не больше.

Вот с утра сходил в магазин, купил один кочан капусты, где-то около трех килограммов, и пару морковин.

Морской соли не было, но это не страшно - при быстрой засолке сойдет и простая.



Солить буду в пятилитровой эмалированной кастрюле.



Перед тем как приступить к процессу, включаю чайник, потому что мне понадобится ГОРЯЧАЯ (а не холодная) вода. Нарезаю морковь крупными шайбочками.



Капусту солить я буду не шинкованную и не кочанами, а листьями. Мне, а и вам, надеюсь, они потом понадобятся для приготовления голубцов из кислой капусты. Помните, с неделю назад постил рецепт? Кроме того, засоленные листья за пару минут можно нарезать для салата или щей.

Обрезаю кочерыжку и аккуратно начинаю срывать с капусты листья. Если они слишком большие, режу их пополам.



Устилаю ими дно кастрюли, а сверху кидаю две-три шайбочки морковки. И так, пока до верха не останется одна ладонь в ширину расстояния.



Слегка приминаю слои, чтобы понять, сколько воды мне надо.



Затем выливаю из чайника горячую воду в другую кастрюлю, высыпаю туда соль и начинаю мешать рассол.



Помните пропорцию?

100 литров воды - 4 килограмма соли.

Значит, если мне надо три литра воды, туда я должен опустить 120 граммов. Много, по-вашему?

Если у вас проблема с почками, уменьшите дозу, но ведь надо, чтобы капуста просолилась, а? Поэтому потом, когда она будет готова, листья перед использованием всегда можно промыть холодной водой...

Заливаем капусту рассолом, сверху прижимаем ее обычной тарелкой.

Если есть камень - хорошо, если нет, не страшно.

Главное - чтобы вся капуста оказалась под водой, которой сверху должно быть на два пальца.



Накрываем кастрюлю крышкой и ставим в теплое место.

К концу второго дня на поверхности воды появятся пузырьки, процесс пошел. Еще через день-два капуста будет готова, тогда ее можно прямо в кастрюле ставить в холодильник или переложить в банки, плотно, и залить рассолом. Листья можете поменять местами, чтобы те, что были сверху, оказались внизу.

НО! Очень важный момент!

На третий-четвертый день капуста будет готова, если вы предварительно ее нашинкуете. Для листьев нужно на пару дней больше. И еще необходимая подробность - морковка СДЕРЖИВАЕТ процесс подквашивания-просолки. Если положить просто капусту, она через три дня уже будет готова.

В общем, начиная с третьего-четвертого дня отламывайте по маленькому кусочку и пробуйте. Подходит на вкус? Значит прерываем ферментацию и убираем продукт в холодильник.

Вернусь к рецепту приготовления «злодейских голубцов».

Помните фотки? Голубцы сделаны из листьев капусты, которые солились без моркови около недели. Сегодня у нас воскресенье, поэтому если вы решите приготовить на следующие выходные голубцы, вам уже завтра надо купить кочан капусты и засолить его. Через неделю листья можно использовать.

Так что, если есть желание, поэкспериментируйте. Возьмите маленькую кастрюльку, нашинкуйте туда капустки, залейте горячим рассолом, прижмите блюдцем и ждите.

Получится? Обязательно должно получиться :-)

11 января 2013

ПОСТНАЯ БАНИЦА



Позвонила с утра тетя: «Давно не виделись, - говорит. - Загляну-ка я к тебе на огонек через пару часов».

В холодильнике пусто. Послепраздничная диета у меня. Ужрался за эти дни мясом, смотреть на него не могу. Но надо что-то к приходу гости сварганить, чтобы не позориться. А что?

Закурил я сигарету, хлебнул кофя и тут меня осенило: сделаю-ка я постную баницу! Тетка - человек старорежимный, ей баница обязательно придется по вкусу!

Побежал в магазин, он у меня рядом, а через пятнадцать минут все ингредиенты для постной баницы уже лежали на кухонном столе:

- пакет листочков теста «фило»
- два стебля лука порея

- полкило шампиньонов
- 3 яйца
- подсолнечное масло, красный неострый молотый перец, сухие чабрец и тимьян, соль

Траз - так называется по-болгарски лук порей. Зима - время празы. Очень его любят болгары, особенно в баницах.

Вот вам фотка порея, если вам сей лук использовать до сих пор не доводилось.



Ставим на плиту кастрюльку и варим в ней два яйца.

Пока они готовятся, по-быстрому режем порей тоненькими кольцами. За ним следуют грибы, тоже мелко их крошим, не заморачиваемся.

Наливаем на глубокую сковороду подсолнечного масла и раскаляем его. Выкладываем туда порей и жарим, помешивая, пять минут.

Затем добавляем грибы. Они сами пустят воду, поэтому на сковороду доливать ее не следует.

Солим и приправляем тимьяном и чабрецом, совсем немножко.

Минут через пятнадцать, когда грибы будут готовы, посыпаем их одной чайной ложкой красного неострого молотого перца и добавляем мелко порубленные яйца.

Перемешиваем, жарим пару минут и снимаем с плиты.

Напомню, что красный молотый перец очень быстро подгорает, поэтому его и кладут в самом конце.

Пока смесь остывает, вытаскиваем листочки теста «фило».

Включаем духовку. Она должна прогреться до 200 градусов.

На один листочек кладем три ложки смеси и закатываем его в трубочку. Как это делается, я уже объяснял и показывал в посте про баницу со шпинатом.

Намазываем подсолнечным маслом контейнер и выкладываем в него трубочки. Когда контейнер заполнится, разбиваем в миску одно яйцо, добавляем пару ложек подсолнечного масла и стакан теплой воды. Взбиваем их и поливаем получившейся смесью трубочки. Это предохранит баницу от сгорания.

Ставим в духовку и засекаем двадцать минут.

Вот и все!

Тете баница очень понравилась, ела да нахваливала, а как наелась, постановила: „Как хорошо, что в век засилья фаст-фуда есть еще люди, берегущие болгарские кулинарные традиции!“ :-)

13 января 2013

Постные голубцы по-болгарски



Ну что? Капустные листья засолились, пора их использовать.

Вот вам подробный рецепт постных голубцов по-болгарски - постни зелеви сарми.

Когда на днях приходила тетья, первым делом она проинспектировала, правильно ли я поставил солиться капусту - попробовала и рассол, и кусочек листочка, и кругляшок морковки. Все оказалось в норме, как и должно быть.

Поэтому наступило время переложить капусту в другие контейнеры и убрать в холодильник, где она дальше будет доходить. Тут следует отметить, что морковинки еще не впустили в себя достаточное количество соли, это произойдет попозже, но они нам сегодня и не нужны...

В одну кастрюльку мы сложили большие листья, прижали их тарелкой, чтоб были под рассолом - они пойдут на голубцы. А во вторую кастрюльку положили небольшие листики капусты - из нее буду варить свои любимые щи.



Но вернемся к голубцам.

Постные голубцы болгары ставят на стол одним из рождественских блюд. И вообще, их очень часто едят зимой, мясо-то по цене кусается, а вот кислой капусты у людей полные бидоны...

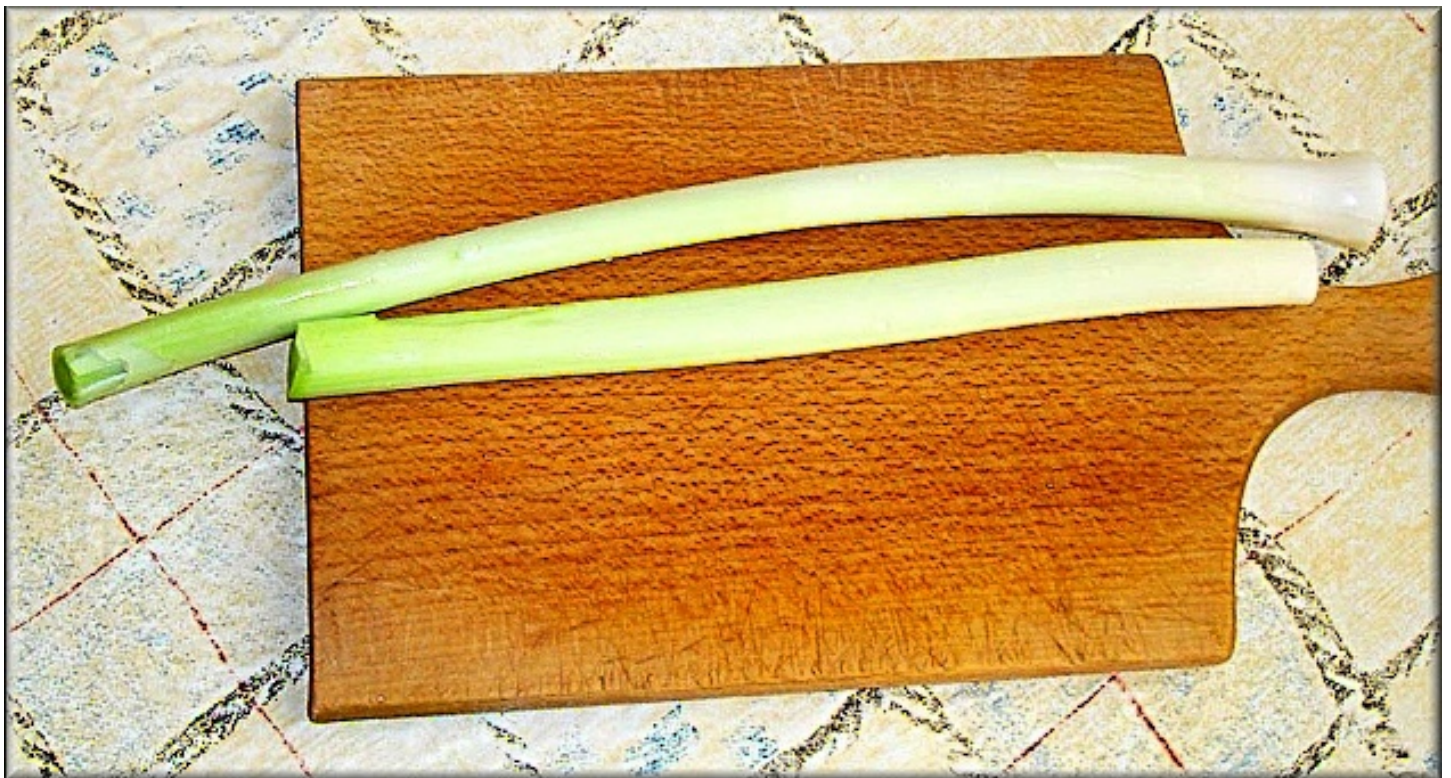
Продуктов для голубцов нужно совсем немного:

- 10-12 больших листов кислой капусты
- два стебля лука порея
- полкило шампиньонов
- полстакана риса
- подсолнечное масло, сушеная петрушка, сельдерей, чабрец, красный неострый молотый перец и соль

Порей в этом году уродился отличный, купил сегодня связку, каждый стебель толщиной с мужской указательный палец и длиной сантиметров в пятьдесят - шестьдесят.



Берем два стебля, обрезаем корешок и зеленый верх, счищаем верхний слой.
Должно остаться вот это:



Режем стебли пополам, а затем вдоль - очень уж толстые они, если просто порезать мелко кольцами. Лучше порубаем их на полукольца. Затем моем, очищаем и мелко нарезаем грибы. Раскаляем на сковородке немного подсолнечного масла и опускаем в него порей.



Жарим пять минут, затем добавляем грибы и стакан воды. Если капустные листья у вас не особо соленые, то время добавить чайную ложечку соли и тимьян с петрушкой и сельдереем. Уменьшаем огонь, накрываем сковородку крышкой и даем грибам потушиться минут пятнадцать.

Ну а пока грибы тушатся, открываем кастрюльку и выбираем в отдельную миску самые большие и недырявые листья капусты, штук 10-12.



Через пятнадцать минут снимаем со сковородки крышку и добавляем к грибам с луком полстакана промытого холодной водой риса. Я обычно использую длиннозерный бланшированный. Он не разваривается в кашу. Мешаем смесь, доливаем еще один стакан воды и накрываем крышкой. Напоминаю, что тушим на медленном огне. Рис должен впитать воду и вздуться - но не полностью, до кондиции, а где-то наполовину. Делается это потому, что голубцам ведь еще вариться в кастрюле - будет у риса время приготовиться...

Минут через десять кладем в смесь неполную столовую ложку красного молотого перца, мешаем, жарим пару минут и снимаем сковородку - пусть начинка остынет.

Расправляем на досочке листок кислой капусты и кладем на нее пару столовых ложек смеси.



Переборщить не надо - иначе во время варки рис вздуется и голубец лопнет. Поэтому сворачиваем голубец неплотно.



Если центральная жилка у капустного листа очень толстая - обрезаем ее, а уже потом кладем на лист начинку. Готовые голубцы аккуратно ставим в кастрюлю рядами, один на другой - но не плотно, ведь они при варке вздуются.



Когда заполните кастрюлю на две трети-остановитесь.

Если осталось еще начинка - можете прямо так высыпать ее в кастрюлю, сварится и без голубцов. Чтобы не было совсем уж постно, выливаем сверху пару столовых ложек подсолнечного масла.

Берем тарелку и плотно накрываем ею голубцы - это не позволит им раздербаниться во время варки.



Ставим кастрюлю на плиту, неплотно накрываем крышкой и ждем, когда вода закипит. Уменьшаем огонь, он должен быть совсем небольшим, и варим голубцы примерно 50—60 минут.

Если надо, добавляем в ходе варки воды, но ни в коем случае нельзя приподнимать тарелку - голубцы из-под нее выскочат, да и горячая она, обожжетесь нахуй и будете потом долго страдать.

Спустя час снимаем кастрюлю с плиты - постни сарми готовы!



Да, если хотите добавить к ним кислинки, можете приготовить соус-заливку. Как его сделать, я описывал в посте про белый суп по-болгарски. Получится гораздо вкуснее!

Так что пробуйте!

Очень аппетитное блюдо, не пожалеете.

Ну а если вас от постного кривит, замените грибы мясным фаршем. Будет сытнее...

16 января 2013

Зелник на двоих



Любите водку? Значит и зелник вам понравится.

Ежели вы уже научились печь болгарскую баницу из готового теста, данный пирог вам приготовить раз плюнуть. Название «зелник» происходит от слова «зеле» - капуста. Разновидностей зелника много, но мы сегодня спечем классическую версию - из кислой капусты и порея.

...Вот представьте себе ситуацию - сидите вы дома, читаете книжку или размышляете о своем месте во Вселенной, чешете яйца, одним словом. Никого не ждете. И вдруг звонок в дверь! Хуякс!

Открываете, а на пороге баба, ну, знакомая. Дескать, проходила мимо, вспомнила, что вы здесь проживаете, вспылала сиюминутными чувствами.

Купила бутылку водку и забрела на огонек.

Бывает же такое? Конечно, бывает. Исхожу из личного опыта.

И вот впускаете вы ее в квартиру, а в холодильнике у вас шаром покати!

И деньги только завтра получите. Ну не ожидали вы гостей! А ведь водку-то надо закусывать. Да и перед бабой неудобно. Что о вас подумает?

Сымаете вы с бабы шубку, приглашаете в гостиную, а сами опять к холодильнику - проводить подробную инспекцию. Не может же случиться, чтобы прям совсем ничего там не оказалось. Вы ж здоровый мужик, т.е. вообще-то едите, а не только бухаете.

И вот осматриваете вы холодильник и устанавливаете, что все совсем не так плохо - потому что у вас, оказывается, имеются те немногие, но так необходимые ингредиенты для приготовления неприхотливого, но вкусного болгарского пирога под названием «зелник».

А всего-то вам надо вот что:

-пакет теста листочками «фило»

-полкило кислой капусты

-два стебля лука-порей

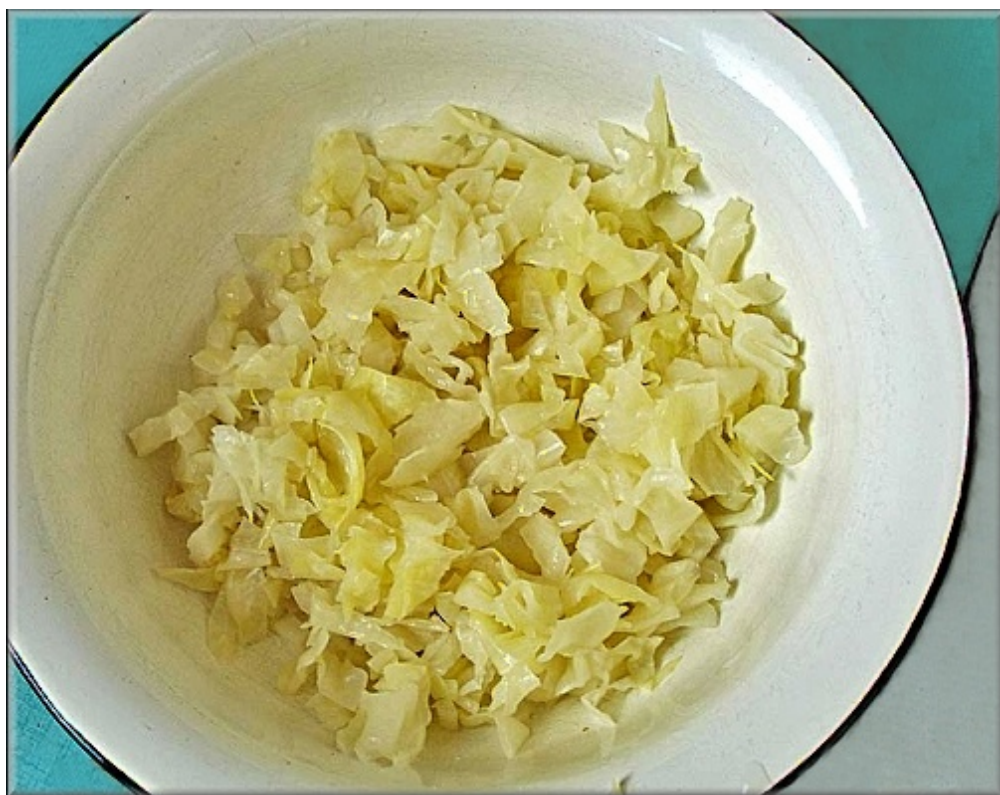
-одно яйцо

-подсолнечное масло, красный неострый молотый перец, сушеная петрушка, соль. Больше ничего!



Ну, для начала надо извиниться перед гостьей и заинтриговать ее - сейчас, дескать, приготовлю тебе охуенный иностранный специалитет, все пальчики оближешь!

Пускайте бабе телек, ну там Малахова, или включайте комп, чтоб почитала жежешечку. Наливаете ей писят, дабы не скучала, и бежите на кухню. Включаете плиту и ставите на нее сковороду с небольшим количеством растительного масла. Пока оно разогревается, в темпе режете кислую капусту тонкими ленточками. Кидаете на сковородку.



Тут же режете полукольцами порей.



Минут через пять, когда капуста слегка обжарится, добавляете в нее стакан воды, уменьшаете огонь, накрываете крышкой и оставляете тушить двадцать минут.

В это время можно пойти в гостиную к бабе, чокнуться рюмками, расспросить о жизни, чего там и как, потрепать по голове или поцеловать в щечку. Бабы-то любят внимание, гостье будет приятно...

Через двадцать минут опять бежим на кухню, смотрим капусту, если вода из нее выпарилась и капуста обмякла, кидаем к ней порей, щепотку петрушки, соль и начинаем жарить, помешивая.

В идеале капуста и порей должны жариться на отдельных сковородках и уже потом смешиваться. Но у нас же баба в гостях! Не весь же вечер на кухне куковать?

Поэтому жарим в одной сковороде, как я написал выше.



В последний момент высыпает в смесь чайную ложку красного неострого перца, мешаем пару минут и снимаем с огня. Пусть остывает.

Тут же включаем духовку.

Для небольшого зелника на двоих нам понадобится где-то 8 листочков теста.

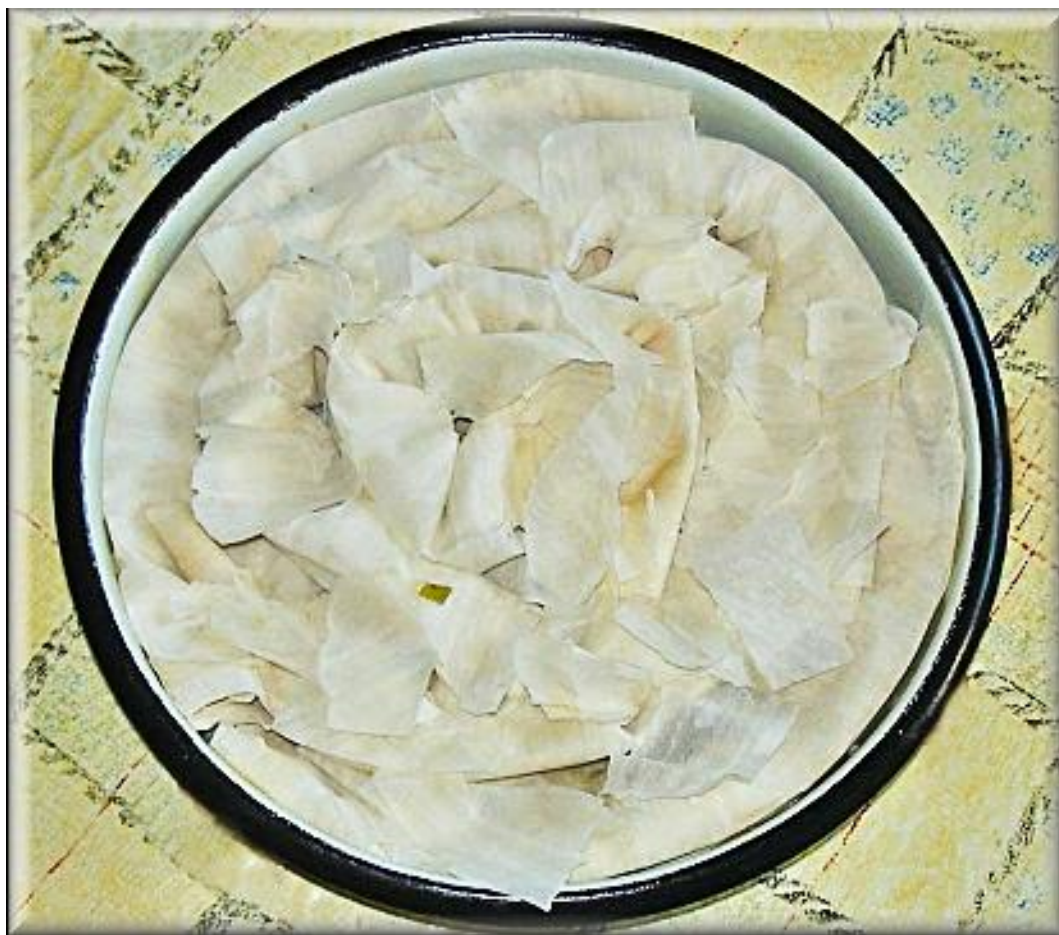
Для большого - почти вся пачка.

Смазываем контейнер подсолнечным маслом, в том числе и бортики,



кладем на листок три ложки начинки и скатываем трубочку, как я уже показывал вам пару раз в других постах про баницы.

Выкладываем трубочки кругом, а если хотите, то можно еще взять один листок теста, порвать его на небольшие кусочки и рассыпать сверху зелника. Это придаст ему художественный вид.



Затем повторяем операцию, которую я тоже не раз описывал. Разбиваем в миску яйцо, добавляем стакан теплой воды и 20-30 мл подсолнечного масла. Взбиваем и аккуратно поливаем смесью zelnik. Пальчиком развозим смесь по всей его поверхности, чтоб нигде не осталось сухо.

Если духовка уже разогрелась до двухсот градусов, ставим в нее контейнер и засекаем двадцать минут.

И в душ! Ведь вы весь пропахли кислой капустой. Тьфу! Не ложиться же таким вонючим пейзажем с бабой?

Принимаете душ за десять минут и гоните туда подружку. Пока она помоеется, необходимое время как раз пройдет.

Вытаскиваете баницу,



накрываете ее чистым рушником, хватаете водку и бросаетесь с бабой в постель. А баница пусть стынет.

Ну а где-то через час, когда вы уже вдоволь побарахтаетесь, ясьень пень, вам и вашей гостье захочется жрать. Секс-то сжигает хуеву кучу калорий!

Вот тут-то и пора сходить на кухню, разрезать баницу, разложить ее по тарелкам и принести в постель.

Вы думаете, баба не будет ее жрать? Дескать, капуста это фи?



Не беспокойтесь! Будет хавать так, что за ушами затрещит.

Еще и котиком вас назовет, душечкой и прочими ласковыми словами. Каждому же приятно такое персональное внимание - много ли баб, которым вот так случайные партнеры готовят блюда иностранной кухни?

То-то!

.....

Ну...это я вам описал примерный случай из своей молодости. Тогда мобил не было, да и обычные телефоны имелись не у каждого. Поэтому вот такие неожиданные набеги в гости были явлением нормальным.

Ничего, выкручивались :-)

Сейчас-то конечно домашние встречи в основном предварительно оговариваются. Так что, вам гораздо легче и удобней будет подготовиться заранее и спечь к приходу гостей болгарский зелник или любую другую баницу.

Только ежели гостей будет больше одного человека, тогда и пропорции ингредиентов следует изменить.

Теста вам понадобится целый пакетик. Капусты грамм 700-800, порея можно взять три стебля. И насчет водки тоже надо подумать. Это на двоих ноль семь нормально. А если гостей побольше?

Ну, вы люди умные, сообразите, что к чему и сколько на душу.

Так-то...

23 января 2013

Кислая капуста, запеченная со свининкой



Как я уже упоминал, рос я на кухне у бабушки.

И поэтому всегда с интересом наблюдал за тем, как она готовит, частенько подключаясь к процессу.

Квашеной капусте зимой было много, целый бочонок - каждую неделю из нее варили щи или пекли пироги из капусты с яйцом или мясным фаршем.

И вот кончилась у папаши командировка и уехали мы жить в Болгарию.

Оказалось, что и тут кислую капусту сильно уважают, но...почти никто не варит из нее супов!

Нету такой традиции!

Самые кислокапустные месяцы – декабрь, январь, февраль – болгары поедают сей овощ в больших количествах, однако готовят его совсем по-другому – запекают или тушат с мясом.

Краеугольным камнем приготовления блюд из кислой капусты по-болгарски является фраза: «Зелето иска мас!» – т.е. кислая капуста требует топленого свиного сала или побольше другого жира.

Вот пример:

собирается деревенская хозяйка потушить капусту в кастрюле на всю семью. Для этого берется огромная кастрюля, литров на пять, включается огонь и в кастрюлю кладется пяток столовых ложек топленого свиного сала или большущий, с ладонь, и толщиной в сантиметр, кусок сала.

Его растапливают, затем добавляют с килограмм крупно нарезанного мяса, обжаривают его, а потом перемешивают с парой килограммов кислой капусты и сверху заливают водой.

Два-два с половиной часа варится это чудо, пока мясо не станет мягким-мягким, а капуста не пропитается салом.

Воду доливают, потом выпаривают, и на тарелку тебе вываливают гигантскую порцию, которую ты уминаешь с толстенными ломтями деревенского хлеба.

Вкуснотища!!!

Второй способ будет посложней, но позачетней.

Большущий глиняный горшок выстилают на дне капустой, затем кладут куски свинины, колбаски, курятину, сосиски, сверху добавляют пару кило капусты, приправы, воду, закрывают крышкой и ставят в печь или духовку.

Готовится это чудо минимум три часа, а ароматы плывут и плывут, заполняя дом...

Но сегодня я остановлюсь на самом простом и быстром способе – кислую капусту со свининой я буду запекать в глубоком противне.

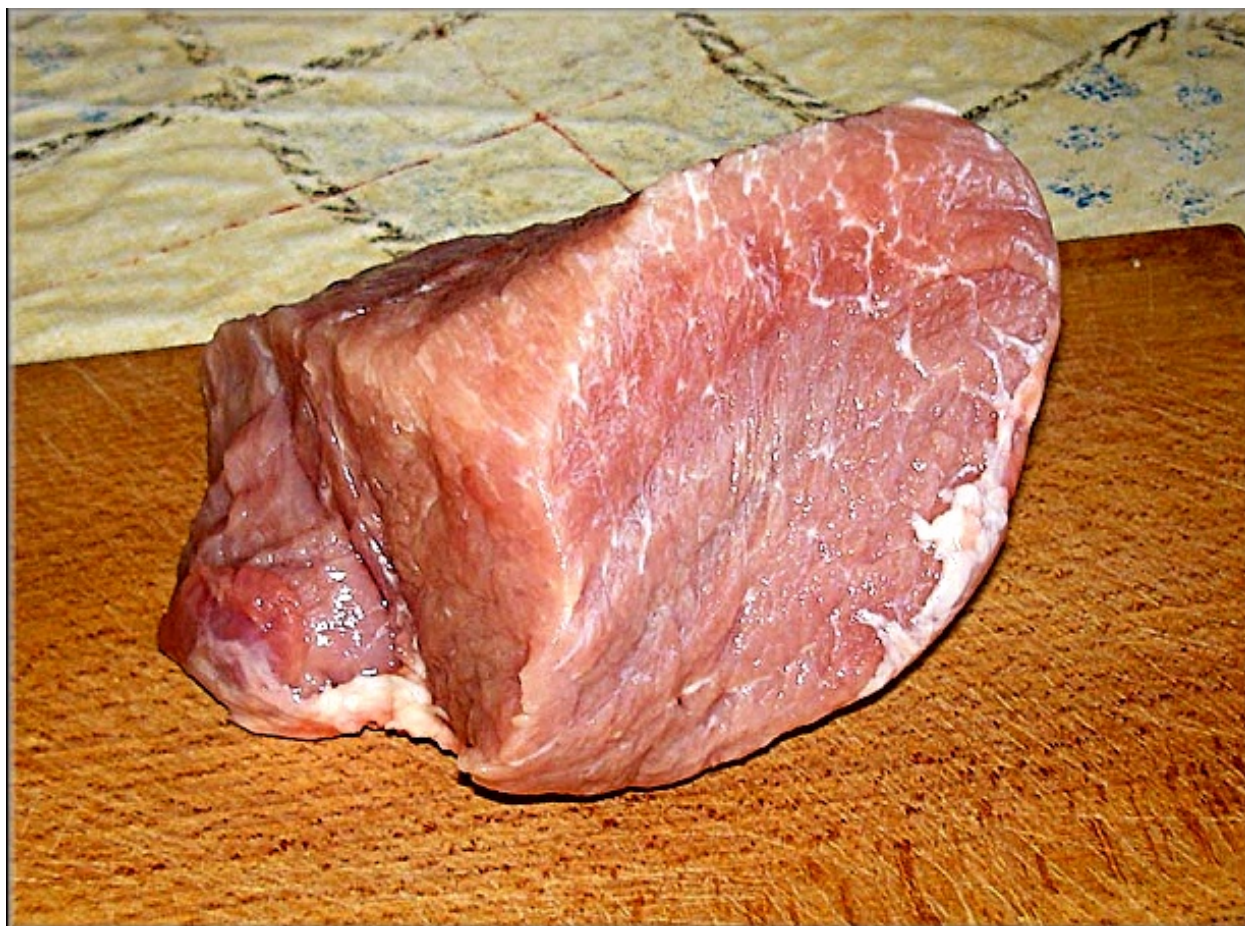
Для начала о мясе:

лучше конечно же использовать свинину с жирком, она и сочней, и масла/сала/жира вам понадобится меньше.

Если же свинина «мясная», тогда сала берем больше.

Так как особо жирного жрать неохота, готовить буду на самом обычном подсолнечном масле.

Я вот купил кусман чистого мяса, шею, граммов на 800.



Режем мясо крупными кусками, размером с грецкий орех.



Достаем из холодильника кислую капусту.



Она у меня в кастрюльке, как раз на небольшой противень хватит.

Капусту нарезаем не мелко, а средне. Кругляшки морковки кромсаем на две-три части. В принципе, в классическом варианте блюда морковки нет, но не выкидывать же эту? Пусть пойдет в дело! Главное, не забыть - попробовать капусту на вкус. Если она очень соленая, лучше промыть ее под струей холодной воды.



Обжариваем мясо на сильном огне в подсолнечном масле 5-7 минут. Затем вываливаем его в глубокий противень или контейнер без ручек. Смешиваем с капустой, кидаем десяток горошин черного перца, пару листочков лаврушки и заливаем сверху водой.

Нарезанный лук-порей можно и не добавлять, но у меня засыхал в холодильнике один стебель, порезал его кольцами.



Ставим противень в духовку и начинаем печь на средней силы огне. Время от времени следует проверять как идет процесс - подливать водички, мешать мясо, чтобы не подгорело.

Где-то через час с небольшим попробуйте мясо - если оно стало мягким и вы согласны его есть, вытащите противень и посыпьте капусту щедро наполненной ложкой молотого красного перца. Добавьте щепотку сухой петрушки и тщательно все перемешайте. Долейте еще воды и пеките минут двадцать-тридцать.

Вынимаем, пробуем - готово!

Перед вами болгарское «кисело зеле със свинско, печено на фурна». Любимое, кстати, блюдо, моего болгарского дедушки. У него и учился его готовить :-)



Необходимые ингредиенты (для большого противня):

- килограмм свинины
- полтора килограмма кислой капусты (в общем, определите на глаз по ходу дела)
- полная столовая ложка красного неострого молотого перца
- десяток горошин черного перца, щепотка сухой петрушки, два листика лаврушки
- 30-40 мл подсолнечного масла. Специально даю облегченный вариант - без топленого или обычного сала
- стебель лука-порея и морковь - по желанию. Можно обойтись и без них.

Приятного аппетита!

7 февраля 2013

Фасоль по-зимнему



Предлагаю вашему вниманию традиционный болгарский рецепт приготовления зрелой фасоли по-зимнему.

Слабонервным лучше не читать и не смотреть - много САЛА!

Приезжали ко мне на днях в гости родственники, привезли разных вкусностей, а также домашней зрелой фасоли последнего урожая. Очень хорошая фасолька, быстро варится.

Несколько месяцев назад я уже писал о том, как готовить постную летнюю фасоль. Там ни грамма мяса, зато много помидоров, болгарского красного перца, лука... Очень вкусное и нетяжелое блюдо.

Но сейчас я решил в соответствии с сезоном приготовить фасоль сытную и жирную – такую, какую едят зимой в болгарских деревнях. Варианты бывают разные, самым лучшим признан рецепт с копчеными свиными ребрышками. Вот за ними я и отправился в магазин.

И тут первый удар!

Оказалось, что ребрышек нет! На этой неделе не завозили!

И что делать, когда у меня уже весь организм пышет настроением совершать кулинарные подвиги?

К счастью, прямо там, у мясной витрины, я вспомнил о другом рецепте, простом и жутко калоричном, наи-наидеревенском – фасоли с салом!

По-болгарски это будет «боб със сланина».

И тут же спросил продавщицу: «А шо, сала нема?»

На что она вдруг указала мне на противоположный край магазина, где стоят стеллажи с деликатесными продуктами. Удивившись, я пошел туда.

И тут меня ждал второй удар!

За те несколько лет, что я не покупал сала, хитроумные торгаши превратили его из дешевого незамысловатого продукта в элитный деликатес!

Сало в магазинах теперь продается только зимой, малюсенькими упаковочками по 100-200 граммов, и стоит в перерасчете на килограмм дороже самой-самой вкусной свинины – свежей, незамороженной, без капли жира!

Так шея или оковалок вчера продавались по 7.70 – 8.00 лв, а салце выходило аж 9.37!

И лежало оно, окруженное суперэлитными упаковочками луканки, сушеного мяса и прочими безбожно дорогими деликатесами.

Ну, делать нечего, купил я сала. Вернулся домой и начал готовить.

Для «боб със сланина» ингредиентов необходимо меньше, чем пальцев на одной руке.

Вот они:

- полкило фасоли
- 200 г сала
- один толстый стебель порея или большая луковица



Фасоль лучше замочить с вечера.

Вываливаем ее в кастрюлю, заливаем кипятком, накрываем крышкой и забываем о ней до утра.

На следующий день (или через 5-6 часов) сливаем воду, фасоль уже взбухла, так она сварится быстрее.

Заливаем фасоль новой водой, холодной, и ставим на плиту. Вначале делаем сильный огонь, а как фасоль закипит, уменьшаем его.

Через двадцать минут сливаем и эту воду.

Процесс сей называется «обезпърдяване» - считается, что с первой варкой из фасоли выходят разные вредные газы, которые в противном случае будут мучить ваш бедный животик весь следующий день.

Наливаем новой воды, когда она закипит, опять уменьшаем огонь и варим фасоль где-то час.

Теперь время приступить к салу.

Видите, какое оно у болгар?



По традиции сало всегда солится обваленным в паприке - красном остром перце.

Режем сало небольшими кубиками.



За ним мелко нарезаем порей, включаем соседнюю конфорку и ставим на нее сковородку. Вываливаем туда сало и слегка обжариваем его пять минут. Затем добавляем лук и жарим еще 3-4 минуты.

Тут могут присутствовать и варианты - если у вас в холодильнике стоит, к примеру, открытая банка консервированных помидоров, можно добавить на сковородку пару-тройку помидорчиков, предварительно их нарезав. Можно кинуть и пару зубчиков чеснока. Но это не обязательно. Если добавите помидоры, придется потушить смесь еще с десяток минут.

Затем вываливаем обжаренное сальце с остальными ингредиентами к фасоли и продолжаем варить на медленном огне до готовности. Может еще минут 40-50. Пока фасоль не станет мягкой.

Под конец берем приправы - это очень важный момент, потому что приправ должно быть много.



Традиционными болгарскими приправами для фасоли являются «зеленые» - петрушка, чабрец и сельдерей, и «красные» - неострый красный молотый перец, и острый.

Кладем в фасоль по небольшой щепотке петрушки, чабреца, сельдерея и острого перца, а вот неострого добавляем побольше - столовую ложку. Размешиваем и варим еще пяток минут. Только теперь солим, немного. Зрелую фасоль, напоминаю, ни в коем случае нельзя солить в ходе самой варки - она стягивается и готовить ее придется 3-4 часа.

Ну вот и все - «боб със сланина» готов!



А теперь варианты.

Рецепт, который я показал - жуткая калорическая бомба. Такое готовят в самые лютые морозы, зато тепло, выделяемое салом, а также большое количество белка, содержащегося в фасоли, будут греть вас многие часы.

Если вам сей рецепт видится очень жирным, вместо сала можно использовать сырые или копченые свиные ребрышки или бекон.

- Берем пару-тройку сырых ребрышек, грубо обрезаем с них сало и мясо и обжариваем с луком. Потом кидаем в кастрюлю вместе с костями. Кости тоже обжариваются.

- Если у вас хороший мясной бекон, его тоже все-таки придется обжарить.

- А вот если вы используете копченые свиные ребра, обжаривать их не надо. Нарезаем их вдоль кости и кидаем к фасоли где-то через час. Нарезанный лук тогда тоже не обжариваем, кидаем вместе с ребрышками.

Последний вариант, который предложил - самый «некалорический» и самый предпочтительный. Остается найти в магазине хорошие копченые ребрышки. Толкило или чуть больше.

Следует лишь добавить, что самая вкусная фасоль готовится не в кастрюле, а в глиняном горшке. Медленно-медленно, минимум три часа. Но уж по вкусу она обставляет все приведенные выше рецепты.

Пробуйте!

9 февраля 2013

Бомж-курая облагороженная, или елбаса-колбаса



Беседовали тут на днях с одной френдессой и она похвасталась новым кулинарным рецептом.

Приехали к ней в гости ееные друзья из Казахстана и научили варить курю в пакете из-под сока. Берется куря, сдирается с нее мясо, перемешивается с приправами и желатином, набивается в пакет от сока и варится в кастрюле с водой. Во как!

Ну, я лично вам такой рецепт никогда бы не посоветовал. Пакет-то ведь снаружи покрыт красками да разной химией, вдруг прорвется внутрь и эта краска в курю впитается? А вы начнете потом есть и помрете в ужасных мучениях.

Но с другой стороны...зацепило меня что-то.

Подумал, до чего ж дошли они там в Казахстане, прям бомжи какие-то, поймают курицу и варят в пакете. Это ж какое падение! Хотя понятно - русские из Казахстана бегут, также как и умные казахи с профессией, которые хотят честно трудиться, а не жить при культе личности и сталинизме. А кто остается? Вот такие и остаются - обомжевают постепенно, возвращаясь в дикие времена, когда тамошние кочевники только и делали, что разъезжали на верблюдах. Трудно живется людям под гнетом бабая-тулумбаса Назарбаева. Поэтому и докатились до подобных кулинарных изысков...

И вот думал я, думал, и решил помочь - облагородить сей рецепт. Сердце-то у меня чувствительное. Не могу пройти мимо издевательства над человеком. Как можно приготовить желированную курью, да чтоб не в пакете из-под сока, а в приемлемом сосуде?

Тут же в голову пришло - опа! Есть выход! Пошел я на кухню, открыл шкафчик, а тамotka вон она - настоящая химическая колба! В ней и решил провести эксперимент.



Берем самую обычную курицу и размораживаем ее.

Знакомая сказала, что пробовала готовить и без курицы, а только используя две куриные грудки и бедра. Получилось очень сухо.

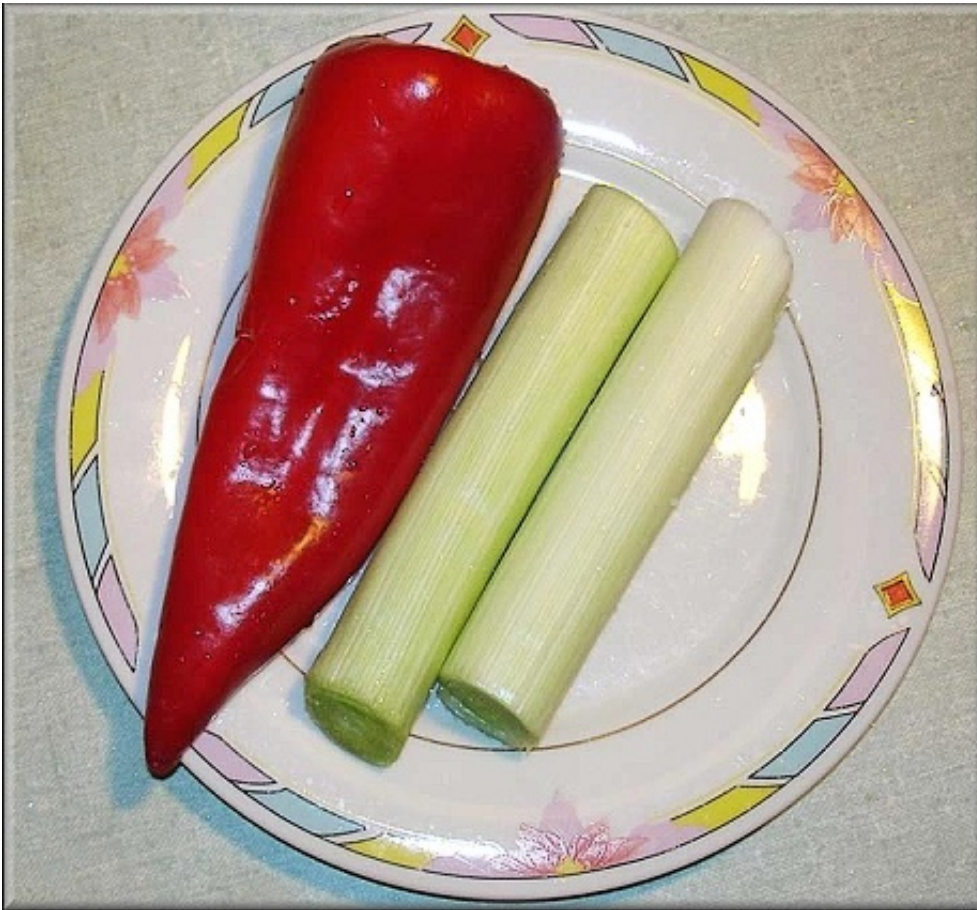
Все правильно - грудку для таких проектов использовать нельзя. Бедрышки да, или лучше окорочка, они гораздо жирней и сочней. Но в магазине бедрышки мне показались какими-то слишком старыми, поэтому взял курицу.

Снимаем с курицы кожу и разделяем мясо. Режем на небольшие кусочки. Прежде всего, те же окорочка и спинку - они самые жирные. Затем уже грудку. Вовсю используем куриное сало, соскабливаем его и кладем вместе с мясом в миску.

Вот так должно выглядеть.



Оригинал божж-кури, где только мясо, приправы и желатин, показался мне слишком убогим. Поэтому я решил добавить туда немного овощей. Так, кстати, делают у нас разные заливные, которые изредка продаются в кулинарных отделах магазинов.



Берем один красный перчик и толстый стебель порея.

Чистим, перчик режем небольшими квадратиками, а порей мелкими полукольцами. Вываливаем к куриному мясу. Добавляем десяток зерен черного перца и столько же душистого перца горошком.





Затем высыпаем сверху полтора пакетика желатина, солим немного, тщательно перемешиваем и оставляем в сторону. Пусть смесь пропитается с десятков минут

Набиваем смесью колбу. Тут следует толсто подчеркнуть - в нее не добавляется ни капли воды! Как и масла!



Затем берем кастрюлю, ставим на ее дно тарелку/блюдце (вниз дном!) или, как сделал я, кусок самой обычной плитки. Это нужно, чтобы дно колбы не взорвалось или чтобы содержимое не подгорело. Накрываем отверстие колбы фольгой и тщательно придавливаем ее к стеклу. Сверху хорошо положить блюдце и на него какой-нибудь грузик,

вот я камушек положил.



Аккуратно наливаем в кастрюлю холодную воду - так, чтобы ее уровень сравнился примерно с уровнем смеси в колбе. Ставим на плиту и включаем огонь. У меня мяса получилось больше, кастрюля не особо высокая, но воду в процессе варки я доливаю, да и мясо съезживается и его уровень спадает.

Когда вода закипит, уменьшаем огонь и варим смесь час с чем-то.
На мееееедленном огне!

Чем шире у вас колба, тем подольше придется варить.

Может и два часа.

Затем, когда пройдет нужное время, снимаем кастрюлю с огня, вынимаем колбу и отставляем - пусть смесь остынет.



На ночь ее можно и даже нужно выставить на холод, чтоб окончательно сформировалась и зажелировалась наша колбаска.

На следующий день опускаем колбу в теплую, но не горячую воду, чтоб чуть оттаяла, и вытряхиваем блюдо. Можно есть! Перед вами уже не какая-то бомж-кура, а самая настоящая элитная желированная елбаса-колбаса из курятины, овощей и приправ. Таковую небось и Путин с Бабаем никогда не пробовали, так что вам будет чем гордиться!

Да, яшень пень, колбы у вас нет. Поэтому найдите в хозяйстве или купите в магазине узкий высокий бидончик или эмалированный сосуд. Молочники такие бывают, видел, продаются. И уже в нем варите. Ставьте в кастрюлю и начинайте курю угнетать.

И еще - кто-то может сказать: бя! А отходов-то сколько! Кости, крылушки, кожа! Неэффективно как-то получается! Их-то куда? Сразу же объясняю: кости, крылушки и кожу кладете в полиэтиленовый пакет и убираете в морозилку. На неделе их можно достать, кинуть в кастрюлю, залить водой, а когда через часок они свой жир выпустят и у бульона появится дух, надо сыпануть туда полстакана риса и одну нарезанную морковь. Получится отличный суп для детей. Специалисты по питанию давно знают - детей не следует кормить особо мясом и, тем более, деликатесами. А вот куриный супчик - самое оно.

Колбасу-елбасу же вы сами вечером съедите, или еще ее хорошо приготовить к приходу гостей. А дети пусть супом довольствуются.

И еще момент - вот разговаривал я на днях с родными из Подмосковья. Жалуются, что там теперь самая простая соевая «докторская» колбаса уже стоит более 350 рублей. Бля, дожили! Мне все ингредиенты для сегодняшнего блюда обошлись ровно в 5 евро - 200 деревянных. И ней, моей колбасе, ни сои, ни картона, ни хрящиков, ни консервантов.

Мотайте на ус!

ПыСы: только что френдесса прочитала текст и прислала фотку того, как должна выглядеть сия колбаса-елбаса. Это фотка, что сверху.

10 февраля 2013, на следующий день.

Елбаса-колбаса (2)



Вот, вытащил колбаску из колбы. Вроде ничего.



Но - тут же должен сделать предостережение тем, кто возможно захочет ее приготовить. Я вытащил колбу из холодильника, налил в кастрюлю горячей воды, опустил туда колбу и ...решил вымыть пару чашек, пока колбаса отклеится. Буквально пара минут. Вот и упустил момент - надо было вытаскивать раньше, а так слой желатина снаружи резко поплыл. Имейте это в виду!

Однако куриная колбаса получилась отличной.

Как отрезал для фотографирования кусок, тут же убрал остальное в морозилку, чтобы желатин подмерз.

И еще момент, помните, объяснял, что уровень воды в кастрюле снаружи должен соответствовать уровню мяса в колбе или даже чуть его превышать?

У меня воды было меньше, поэтому у колбаски с одного края эстетический вид похуже.

Нет того равномерного слоя желатина.



Да, если у вас сосуд имеет большой диаметр, ну, как у меня колба, слой желатина снаружи колбаски получается тоньше. Может это зависит и от того, что в моей елбасе кроме чистого мяса еще и нарезанные перчик с луком-пореем. Возможно, они оттягивают часть желатина в себя, тогда как если бы в колбе было чистое мясо, оно бы выталкивало желатин в сторону поверхностей, а не забирало внутрь. А может дело и в количестве желатина. Я, как мне и сказали, положил полтора пакетика. Болгарские пакетики имеют массу 10 граммов. Надо было высыпать видимо два целых пакетика.

Но очень вкусно!

И обязательно кладите обычный черный перец горошком и душистый перец горошком. Второй придает мясу очень тонкий и волнующий пряный аромат. Так вот...

13 февраля 2013

Пара тонкостей – ставрида, жаренная по-болгарски



Захотелось мне пожарить себе морской рыбки. Ставридки.

Поэтому положил я в карман денежку, оделся и отправился в магазин за водкой. Не, шучу про водку, не беспокойтесь.

Я, кстати, речную рыбу не люблю, слишком в ней много костей.

И благородную форель терпеть не могу. У меня к ней какая-то идиосинкразия, несовместимость. Пек пару раз, а потом тем же вечером температура под тридцать восемь и рожа красная, вся горит.

А морскую рыбку я нормально ем. Очень ее уважаю.

Взял я большущий пакет ставридки и вернулся домой.

А почему решил написать про ставриду? Сейчас объясню.

Есть в жежешке разные типа продвинутые блоггеры, пишут об «элитной», «высокой» кухне.

Например, «150 рецептов, как приготовить опарышей». Или «Допустимая степень вонючести испанского хамона».

У меня вы никогда этого не увидите. Я сторонник самой обычной, традиционной народной кухни. Блюда которой, не заморачиваясь, может приготовить каждый. Только такие рецепты у себя и выкладываю.

А ставридка чем интересна?

Вот вы, ежели живете на море, можете дальше и не читать - то, что я напишу, вы наверняка прекрасно знаете. Но кому-нибудь, например, из России, кто проживает в глубинке и особо по заграницам не шастал, наоборот, написанное может оказаться полезным.

Ставрида - рыба морская. А еще и океанская. Проживает не только в Черном море, но и в Средиземном. Во многих местах. Размером ставрида достигает до 50 сантиметров, правда, никогда такой не видывал. К нам привозят лишь испанскую, в ней 10-13 см всего. Мелкота!

Ставрида - хищник. Где только увидит кильку, тут же на нее нападает, вгрызается и сжирает вместе с потрохами. Бедная килечка! Поэтому ее все меньше и меньше в Черном море и в ресторанчиках с кабаками...

А теперь о самом приготовлении.

Вот вы как жарите рыбу? Ну, например, какое-нибудь филе хека, пангасиуса или леща? Обваливаете рыбку в пшеничной муке и суετε на сковородку, так ведь?

А можно приготовить и повкуснее. Особенно если у вас на столе как раз ставрида. Вот пара тонкостей, используемых болгарами, проживающими на Черном море. Уж кто, а они ставриду прекрасно умеют жарить.

Берем, к примеру, полкило ставридки, как раз порция на одного, и размораживаем в миске. Можно в холодной воде, а можно и так, без воды.



Потрошим рыбку и промываем под холодной водой. А затем...
Разрезаем два лимона и выдавливаем их на рыбочек. Или наливаем в миску сто миллилитров лимонного сока из бутылки. И посыпаем самой-самой рыбной и ягнячьей болгарской приправой - девясилom.



Тщательно перемешиваем. Можно добавить немножко сухой петрушки, щепотку черного молотого перца.



Накрываем миску тарелкой и ставим в холодильник на час. Пусть промаринуется. Это первая тонкость.

А вторая такая - жарить надо не в пшеничной муке, а в равной смеси пшеничной и кукурузной или вообще полностью в кукурузной!



Тут, однако, сразу же предупреждаю: если вы никогда блюд из кукурузной муки не пробовали, лучше использовать не чистую кукурузную муку, а смесь с пшеничной.

Покупал я пару раз кукурузный хлеб - не то, не могу есть. Мамалыгу (качамак) на дух не переношу. А вот жареных в кукурузной мучке цыпляток из КФЦ очень уважаю! Ммммммм! Видите, какой парадокс?

Итак, наваливаем в тарелку муку, обваливаем в ней рыбку-ставридку и тщательно протираем мучкой снаружи и внутри рыбки. А затем обжариваем с обеих сторон на очень сильном огне, пока мука не подрумянится. Минут 7-8.



Все! Готово!

Выкладываем на тарелку, сбрызгиваем лимонным соком и посыпаем свежей петрушкой. Ее на фотке нет, потому что в магазине не было.



В качестве гарнира лично я сегодня использую «весенний» - нарезал полную миску зеленого салата, сдобрил его уксусом, подсолнечным маслом и больше ничего туда не надо положить.

Ну а ежели у вас зима и холода, то лучше конечно наварить картошки. Я картошку со сливочным маслом, правда, давно уже не ем, предпочитаю вареный картофель смешивать с мелко нарезанным зеленым луком или пореем и заправлять уксусом и подсолнечным маслом.
Вкуснотища!

А пью я сегодня не водку.

Как зашел в магазин, там промоция - понавезли какого-то немецкого пшеничного пива по 20 рублей за банку. Пять градусов пиво. Пью, вроде ничего.

Хороший вечер получился. И вам того же желаю!



17 февраля 2013

Зеленая фасоль и метеориты



Есть некоторые продукты питания, на которые обычный русский человек чаще всего не обращает внимания. Или не умеет их готовить, или раз попробует, но не понравилось, или считает, что не стоит тратить время и нервы на уваривание-упаривание простонародной экзотической пищи, которую в приличных домах никто есть не согласится. Речь идет прежде всего о таких продуктах как чечевица, зрелая фасоль и зеленая фасоль.

И вдруг на город, где проживает гражданин, падает метеорит!
Вот все вы знаете про события последних дней в Челябинске. Гигантский болид пролетел над городом и упал в озеро где-то за ним. А попади он в Челябинск, там бы сейчас валялись в развалинах десятки тысяч трупов и граждане разбивали бы магазины в поисках еды.

Что бы исчезло в первую очередь? Ясень пень - мясо, мясные консервы, водка, макароны, сыры, колбасы. И вот опоздали вы к разборке, вбегаете в раскуроченный супермаркет, а полки пусты! И вам нечего есть! Представляете, что бы это был за кошмар?

Но не надо пугаться. Сразу вас успокою - и в разбитом и вынесенном магазине еда для вас бы нашлась. Потому что практика показывает - меньше всего русские обращают внимание на стеллажи с нетрадиционными для них фасольями и прочими бобами. Как замороженными, так и консервированными. И уж никто, если рядом мясо, не станет тянуть с полок томатную пасту или банки с помидорами...

Зеленая фасоль, как и зрелая, неразрывно связана с метеоритами. Этому имеется даже научное определение «метеоризм», расшифровывающееся как «образование газов, пердение, вследствие поедания фасолей».

Я хочу вам показать элементарный рецепт приготовления зеленой фасоли. Ему меня когда-то обучили мои болгарские родственники. Продуктов требуется минимум. И времени тоже не особо много.

Если мы готовим постную зеленую фасоль, берем вот это:



- пакет замороженной фасоли в 450 г
- три картофелины
- головку лука
- банку консервированных помидоров в 400 г

Следует сразу подчеркнуть: именно помидоры, свежие или консервированные, обязательны. Или томатная паста. Дело в том, что у зеленой фасоли, будь она свежей, замороженной или консервированной в собственном соку, хм, специфический запах. И он не всем нравится. Поэтому всегда, когда мы готовим зеленую фасоль, этот запах и вкус следует нейтрализовать - а лучше помидорчиков ничего пока не выдумано. Народ так подметил.

Если вам постный рецепт не по душе и метеорит на ваш город не упал, предлагаю обогатить наше кушанье и добавить в него жирной свининки - как и полагается в идеале в болгарских домах :-)

Свининки потребуется около полкило. Пожирнее, плиз!



Чистим картофелины, режем на среднего размера куски и кладем в кастрюлю. Заливаем холодной водой и варим.

Минут через пять после того как вода закипит и картошка поварится, добавляем в кастрюлю фасольку.



Пока картошка и фасоль варятся, мелко режем лук, а свининку нарезаем тонкими аккуратными полосочками. Ставим на соседнюю конфорку сковородку, раскаляем немного подсолнечного масла и кидаем в него лук. Жарим пару минут и добавляем мясо. И косточки, если есть, тоже туда бросаем. Обжариваем мясо еще минут 5-7, а затем вываливаем к нему нарезанные помидорчики. Без кожуры, конечно.



Если любите чесночок, можно покромсать и пару-тройку зубчиков.

Тушим смесь с пяток минут и вываливаем в кастрюлю. Уменьшаем огонь и варим еще с полчаса или больше, пока мяско и фасолька не станут мягкими. Только в конце, когда похлебка готова, солим и приправляем красным неострым и острым перцами, сухой петрушкой и тимьяном.

И вот наша фасолевая похлебка готова!



И плевать, что какой-нибудь сноб воротит от нее нос, типа «зеленая фасоль это слишком пейзанско» - пусть идет нахуй.

Нормальный человек ну никак от такого блюда не откажется.



И, повторю, зеленую фасоль совсем нормально можно готовить и есть без мяса. Особенно если ваш город попал под бомбардировку астероидами или началась гражданская война. Тогда не до жиру, быть бы живу.

Такой вот простой болгарский рецептик.

Ну а самая вкусная зеленая фасоль конечно же готовится с баранинкой и помидорчиками. Но нетути сейчас у нас в магазинах баранинки, не сезон еще. Зато свининка ужас как хороша...

28 февраля 2013

Зелен фасул с гъби



Еще один любимый болгарами рецепт - запеченная зеленая фасоль с грибами и овощами.

Писал я недавно как готовить похлебку из зеленой фасоли со свиной. Но на исходе уже зима, свинюшек в деревнях доедают, потом и ягнят на Пасху сожрут, кончится домашнее мясо!

А зеленой фасоли, законсервированной в банках, полно. И оказывается, что ее совсем спокойно можно готовить и постной. Тем более, что зазеленеют луга и деревья, рассупонится солнышко, прогреется земля и повылазят из нее грибы. Ну а у кого не вылезут, в магазине купит.

Вот я пошел и купил.

Зеленую фасоль с грибами и овощами можно сварить в виде густой похлебки - яхнии. Можно запечь в духовке в глубоком противне, т.н. таве, или, что еще лучше - приготовить опять же в духовке или печи в огромном глиняном горшке - гювече. Но... я понимаю, что у многих из вас с такими горшками напряг. Пьет народ, обычное дело! Ну а как выпьет, посуда из рук валится. Я тоже так когда-то свой гювеч разбил. Поэтому мы будем запекать зеленую фасоль в таве.

Продуктов понадобится немного. Блюдо у нас, подчеркиваю, постное. Вроде сейчас опять какие-то христианские посты, вот вам сей рецепт и пригодится.

Необходимые ингредиенты:

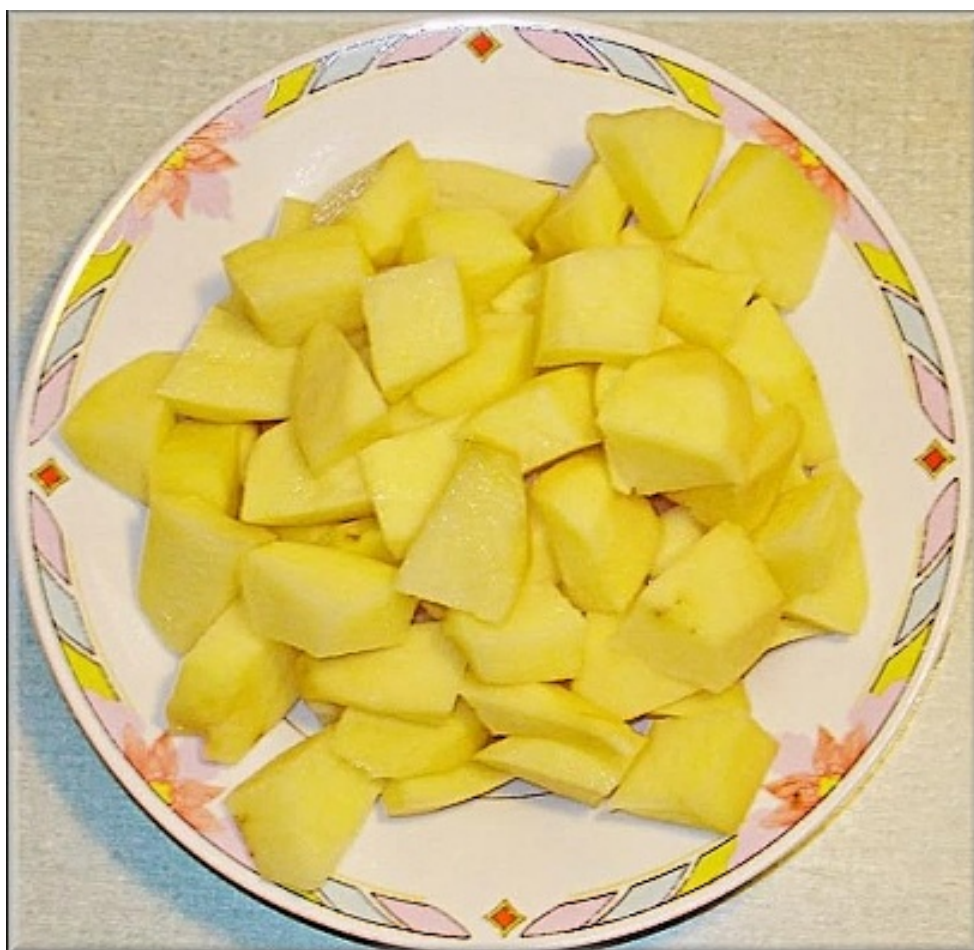


- полкило замороженной зеленой фасоли
 - полкило шампиньонов
 - пара-тройка стеблей зеленого лука
 - одна большая морковь
 - 400 г консервированных томатов
 - если хотите, можете добавить один красный сладкий болгарский перчик и две-три дольки чеснока
 - ну и приправы конечно же: тимьян, чабрец, петрушка, черный и душистый перцы горошком, красный неострый перец, базилик.
- Грибы моем, чистим и режем крупными кусками.

Типа они будут изображать мясо.

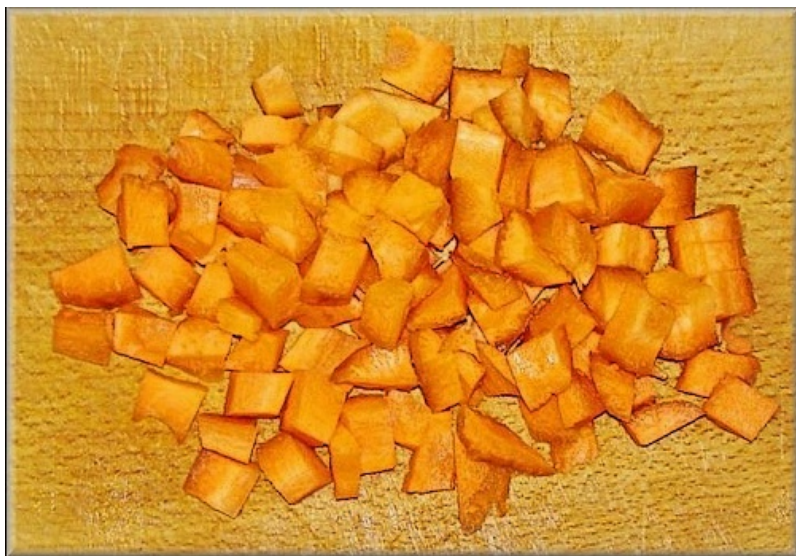


Картофель нарезаем средними по размеру кубиками.
Не маленькими, что по 1 см.



Лук тоже не надо мельчить, режьте нормально.

А вот морковку стругать или шинковать для данного блюда не рекомендуется. Если у вас морковинки небольшие, порежьте кругляшками. А если одна большая, маленькими кубиками. Ничего, пропекутся-сварятся, не бойтесь...



Раскаляем в глубокой сковороде подсолнечное масло, вываливаем туда лук и обжариваем с минуту. Затем добавляем морковку и жарим еще три-четыре минуты.



Прибавляем грибы, солим и приправляем. Можно добавить и полстакана воды. Накрываем крышкой и тушим минут десять на не особо сильном огне.



Обратите внимание, сколько у меня разных приправ. Мясо-то сегодня не кладем, а грибы шампиньоны безвкусные. Вот мы и обхмичиваем их природными ароматами, чтоб хоть приятно было есть ...



Через десять минут добавляем на сковородку фасольку, тщательно перемешиваем, можно подлить еще и водички, и опять накрываем крышкой.

Тушим еще минут пять-семь.



Берем большой глубокий противень или контейнер, выкладываем туда кубики картошки, вываливаем сверху все содержимое сковородки, с образовавшимся соусом, и добавляем банку консервированных помидоров.

Если они у вас с кожурой, не забудьте ее снять, а сами помидорчики порезать.



Очень хорошо перемешиваем получившуюся смесь и наливаем в нее воды, пару стаканов, так, чтобы до бортиков оставалось все-таки с сантиметр расстояния.

Ставим таву в предварительно разогретую до 150-180 градусов духовку и печем.

Когда вода в смеси забулькает, процесс пошел, печь надо минимум полтора часа, пробуя время от времени твердость картошки вилкой.

И конечно же придется в ходе выпекания пару раз долить водички.

Пока овощи еще будут твердыми, если они слегка начнут сверху подгорать, можно их перемешать. Не надо это делать лишь тогда, когда они будут ягкими - у вас в контейнере получится каша, прям хоть поросе в таз вываливай.

Ну вот и все! Зелен фасул с гъби е готов!
Ммммммммм! :-)



Теперь только красного винца не хватает. К такой фасольке обязательно полагается :-)

ПыСы: Банки томатов в 400 г мне не хватило, поэтому где-то через полчаса после того, как фасоль уже пеклась, добавил три столовые ложки томатной пасты из другой банки и тщательно перемешал смесь.

3 марта 2013

Трэш-спагетти с печенкой



Пошел я вчерась в магазин за продуктами, смотрю - из внутреннего помещения в мясной отдел выносят огромный противень со свежайшей свиной печенкой. У меня аж руки затряслись от радости - дай, думаю, куплю печеночки да пожарю...

Взял я и ее, и салат зеленый, и еще разных там продуктов и отправился домой. Ну а как выгрузил сумку на стол, тут-то и задумался! Блять! А луку-то у меня нету! Печенку-то хорошо с лучком жарить! И помидорчиков свежих не взял, чего-то слишком дорогими они мне показались. Как же готовить теперь? Вышел я в расстройстве на балкон покурить и задумался. Чегой-то слишком уж капризные у меня запросы - и помидоры подавай, и прочие зимние свежеевощные деликатесы. Нехорошо!

Потому что есть, к примеру, разные там Норильск, Новосибирск или вообще Якутск, где, между прочим, тоже вроде люди живут. Только нет у них сейчас никаких помидоров. Они их может раз в году в магазине видят, а больше по телевизору. Жрут какую-то мороженую картошку, консервы, что им закидывают с Большой земли, ходят по тундре собирают мох, выдерживают брагу в оленьих или моржовых мочевого пузырях. Об этом даже книжка когда-то была - «Алитет уходит в горы».

Стало мне конечно стыдно за свои неумеренные кулинарные желания и решил я себе представить, что как раз нахожусь сейчас в каком-нибудь трэшевом Ханты-Мансийске среди чурок и прочих тамошних чукотских племен - вот и буду готовить в соответствии с продуктами, которые может у них сейчас есть. А блюдо так и назову: трэш-спагетти с печенкой.

При подготовке печенки к жарке я решил использовать наработку, которую уже описывал пару недель назад в посте про ставриду.

Отрезал полкило печенки, порезал средними кусками, положил в эмалированную миску, залил полсотней миллилитров лимонного сока, посыпал острым красным перцем, сухими петрушкой и тимьяном и хорошо перемешал. Накрыв крышкой и поставил в холодильник на сорок минут для маринованья.

Обваливать печенку решил в кукурузной муке, все равно с ней больше делать нечего. Не лепешки ж печь, как Том Сойер с Гекльберри Финном...



Поставил на плиту кастрюлю с водой, а когда она закипела, сунул туда полпакета спагетти. Ну и плеснул конечно немного подсолнечного масла, чтобы спагетти не липли друг к другу.

Как сварились макароны, откинул их на дуршлаг и достал свою любимую глубокую сковороду. Раскалил в ней на сильном огне подсолнечное масло, по-быстрому обвалял печенку в мучке и принялся жарить.

Тут что важно? Не пережарить печенку, а то станет твердая как подметка. Поэтому обжариваем ее максимум минут 6 -7, пока не зазолотится мука.



Пока печенка жарилась, нашинковал полкочанчика зеленого салата.

Ну а вы, ежели живете на Севере или в Сибири, наверняка же запасли-заморозили какого-нибудь дягиля или листочков? Вот их вместо зеленого салата и используйте.

Затем вымыл я от печеночного маринада миску и распределил в ней получившиеся ингредиенты блюда: треть пространства отдал спагеттам, треть салату и треть печенке.



Ну а дальше наступил самый трэшевый момент. Блюдо-то сухое, а помидоров для тушения у нас нет! Поэтому прямо на сковороде, что продолжала греться на плите с остатками масла, в котором я жарил печень, я добавил еще немного подсолнечного масла и выцедил из пластмассовой бутылки грамм сто самого обычного кетчупа. Уж он-то в ваших магазинах наверняка там в тундре есть.

Еще я добавил к кетчупу полстакана холодной воды и приправил смесь опять же острым красным молотым перцем, петрушкой и тимьяном.

Жарил, помешивая, 3-4 минуты, пока кетчуп не загустил смесь, и вылил ее всю на спагетти.



Ну а потом тщательно все перемешал.

И получилось жирно-жирно, аппетитно-аппетитно!



Конечно, если бы мои трэш-спагетти увидел в тот момент какой-нибудь итальянец, он наверняка бы впал в истерику и прыгнул бы от ужаса с балкона! Ну и хуй с ним!

Мы не в Италии. Там, кстати, сейчас полная жопа, у большинства людей небось и денег на печенку нет, жрут свои постные пиццы или макароны, сдобренные для приличия прохимиченным оливковым маслом.

Ну а мне мои спагетти понравились. Так что, если у вас свежих помидоров и лука нет, но печенка, кетчуп и немного зелени имеются, тоже можете попробовать приготовить, как я. В морозы это очень сытная еда.

Такие вот дела с трэш-спагеттями, да...

ПыСы: Ну а ежели ваш Иегова, Аллах или какой-нибудь мансийский бог Пердыбердам свинину вам есть запрещает, берите говяжьё или оленью печенку. Их тоже едят.

6 марта 2013

Печень по-деревенски (два рецепта)



Остался у меня с прошлого раза кусок печени граммов на семьсот, поэтому решил показать вам еще парочку традиционных болгарских рецептов. На этот раз речь пойдет о «дроб по селски», что переводится как «печень по-деревенски».

Печень - свиную, куриную, говяжью, баранью - можно готовить самыми разнообразными способами. Но если мы ее просто пожарим, обваляв в муке, это и будет «просто печень». Характеристика же «по-деревенски» прибавляется болгарами в блюда с печенью (или мясом) тогда, когда они приготовлены с использованием большого количества овощей, в основном свежих.

Ведь какой в идеале является деревенская жизнь?

Выходишь на крыльцо среднестатистического болгарского сельского домика, почесываешь яйца, осматриваешься - всюду во дворе что-то растёт.

Вон зелёный лук из земли прёт, вон редиска проглядывает, вон сладкий болгарский перец наливаются, а за ним кустики с краснеющими помидорами. Подходи да рви!

Отличная жизнь, я вам говорю!

И так как мясо все-таки не каждый день бывает на деревенском столе, да и не особо его много, к нему обязательно суют эти самые помидоры, перцы, лук и прочие петрушки с баклажанами. Так и появляется в характеристике блюда выражение «по селски» ...

Печень сегодня мы будем готовить двумя традиционными болгарскими способами - тушить на сковороде, и запекать в горшочках - гювечетах.

Перед вами продукты, которые нам понадобятся:



- свиная печень, 700 г
- три сладких болгарских перца
- две большие луковицы
- 250 г шампиньонов
- 1 морковка
- 300-400 мл консервированных помидорчиков
- белое вино, соль, подсолнечное масло, молотый красный острый перец, петрушка, тимьян, черный острый перец горошком, душистый перец

Для начала нарежем все необходимые составные.

Перец на этот раз режем не кусочками, а тонкими кольцами.



Грибы нарезаем средними по размеру кусочками, а лук длинными тонкими полукольцами или полосками.

Морковину можете порезать тонкими шайбочками или полушайбочками.



Печень-средними кусками.

Вначале раскаляем в глубокой сковороде немного подсолнечного масла и быстро обжариваем в нем печень. По классическому болгарскому рецепту полагается перед этим обвалить ее в муке, но если вы не хотите, чтобы блюдо получилось высококалорийным, про муку забудем. Обжариваем печень, посолив и поперчив красным острым перцем, совсем немного - пять минут, чтобы ни в коем случае не стала твердой. Потом вываливаем ее решетчатой ложкой на тарелку и накрываем крышкой.





Кладем в то же самое масло на сковородку лук и обжариваем пару минут на сильном огне.



Добавляем морковь. Жарим еще пару минут.



Затем грибы. Вначале обжариваем их с остальными продуктами в масле, а потом, через несколько минут, выливаем на сковороду стакан воды, накрываем крышкой и тушим на среднем огне минут пять-семь.





Добавляем к смеси красный сладкий перец, продолжаем тушить еще десяток минут.

А теперь внимание, потому что рецепт раздваивается. Мы же приготовим два варианта «дроб по селски»!

Снимаем сковороду с овощной смесью с плиты.

Берем два горшочка, наливаем им на дно по столовой ложке подсолнечного масла и тщательно пальцем размазываем его по стенкам. Вначале выкладываем в горшочки овощную смесь, где-то до половины объема. Затем сверху кладем несколько кусочков печени. Приправляем.



Берем белое вино - самое простое столовое, сухое, без наворотов.
Я купил Шардонне 2010 года.



Наливаем в каждый горшочек по трети стакана или чуть больше. Сверху распределяем полстакана томатной пасты с помидорчиками.



До верха у нас должен остаться свободным один сантиметр.

Накрываем горшочки крышечками. Включаем духовку, разогреваем ее до 180 градусов и печем горшочки один час.

Это второй рецепт.

А теперь вернемся к первому.

Если принять, что ни в каких горшочках вы сегодня готовить не собираетесь, то не снимаем сковороду с плиты, напомню, что в ней у нас уже минут двадцать тушатся лук, морковь, грибы и перец.

Добавляем к ним полный стакан белого вина, томат, печень, что была ранее выложена на блюде. Сдабриваем петрушкой, тимьяном, перцами, наливаем еще полстакана воды, накрываем крышкой и продолжаем тушить.

Белое вино, в отличие от красного, не даст печени затвердеть.

Тушим смесь, подливая при необходимости водички, еще тридцать-сорок минут, пока овощи не станут мягкими, однородными. А печеночка так и останется нежной.

«Свински дроб по селски» должен получиться с густым пряным соусом, чтобы можно было макать туда хлебец.

Очень вкусно вышло! Ай-яй-яй, опять все диеты к черту...



Ну а запивать такую тушеную печеночку с овощами лучше не белым, а красным вином. Хотя лично мне пофиг. Наелся, сажу бухаю Шардонне, не выливать же его в раковину, а?

А горшочки продолжают печься, я то винца отопью, то сигарету курну, то на духовку посмотрю - приятными ароматами оттудова тянет!

Вот и подспели горшочки :-)



ТыСы: Перечисленных в начале поста ингредиентов хватит на приготовление или одной большой сковородки тушеной печенки на четверых, или на три небольших горшочка.

9 марта 2013

МУЖСКИЕ ПЕРЦЫ



Тару месяцев назад писал о том, как болгары готовят «касапски сарми» - промаринованные куски свинины заворачиваются в листы кислой капусты и варятся или пекутся два часа.

...И вот вчерась, когда было 8 марта, Международный женский праздник, пошел я за продуктами в магазин.
И что вижу?

Идет-бредет передо мной парочка, девка и парень лет двадцати пяти, причем, девка толстая такая, ядреная, а парень совсем худой задохлик, она его крепко под ручку держит, а у него вид изможденный как у узника Бухенвальда и аж сопля из носа течет. Жуткая картина! Забла вконец баба мужика!

Нет, кстати, у многих вот таких худеньких, маленьких мужичков оказываются огромные елдаки, сантиметров по 25. Бабы об этом прекрасно знают и поэтому очень внимательно присматриваются к таким парням. Захомутать его - и будет жизнь прямо как в порнофильмах, знай себе кричи от восторга и подмахивай.

Ну, я честно признаюсь - никакими порноразмерами похвастаться не могу, обычный человек. И вообще, я, как индивидуум свободный, предпочитаю девочек 15-17 лет, самый нежный и поэтический возраст, отвечающий душевным и творческим запросам Писателя. И вы мне не стройте тут гневные рожи и не грозите карами - по болгарскому УК секс по взаимному согласию разрешен с 14-ти лет. Понятно?

...ТЬфу, что-то не в ту степь ушел.
Возвратимся лучше к этой парочке.

Иду я за ними, наблюдаю украдкой и думаю - во довела баба мужика! Это ж в большинстве случаев так и бывает - в 16 лет она тоненькая тростиночка, а потом как вымахает в кобылицу килограммов на 80-90! А поезд уже ушел, ты на ней женился, дети пошли, некуда бежать. А ведь сегодня Восьмое марта! И баба эта наверняка захочет, чтобы ееный муж-задохлик на нее взобрался и ублажал. Ну а как он сможет, когда уже сопля по губе течет от истощения?

Вот тут-то я и задумался. А как бы я помог этому парню? Чем бы его накормил, если б это, к примеру, был бы мой зять?

И тут же всплыло - конечно же голубцы по-злодейски!

Но так как время кислой капусты уже прошло, следует приготовить летний, более облегченный вариант этого блюда, а им конечно же являются злодейские перцы. Кстати, бабы-то летом, когда все полуголыми ходят, еще чаще ебаться хотят! Возбуждаются! Поэтому без полноценной крепкой мясной пищи многим мужикам никак не обойтись!

Как приготовить такие «мужские перцы» - вариацию на тему "болгарские голубцы по-злодейски"?

Прежде всего, покупаем мясо, свининку. Хорошую, чистенькую, без жил, с небольшим количеством жира, и режем ее крупными кусками. Граммов 700.



Берем красный неострый порошок перца, натираем им каждый кусок мяса и кладем в банку, пересыпая горошинами черного и душистого перцев. Штук по десять каждого вида. Заливаем мясо подсолнечным маслом, закрываем банку крышкой и ставим в холодильник на 48 часов. Ну, минимум на сутки.



Когда мясо промаринуется, пропитается маслом и станет мягоньким-мягоньким, вытаскиваем его и начинаем подготовку к фаршированию.

Для него нам понадобятся 10 больших сладких болгарских перцев, одна луковица и 200 граммов грибов.



Вдавливаем пальцами корешок перца внутрь, потом дергаем назад - хвостик и прикрепленные к нему семечки выскакивают.

Промываем перцы, кладем в миску, заливаем кипятком и накрываем крышкой. Пусть отмякнут минут двадцать.

Делается это, чтобы при фаршировании они не лопнули.

Режем грибы средними по размеру кусочками, а лук мелкими.

Мясо из банки перекидываем в более удобную посудину и перемешиваем.

Видите как у него за сутки изменился вид? То-то...



Включаем плиту, ложкой берем часть маринада мяса (там же подсолнечное масло), кладем его на сковородку, а когда масло сильно разогреется, жарим в нем пару минут лук, а затем добавляем грибы.

Солим, приправляем тимьяном, петрушкой, острым красным молотым перцем. Долго жарить не надо, воды подливать тоже не следует.

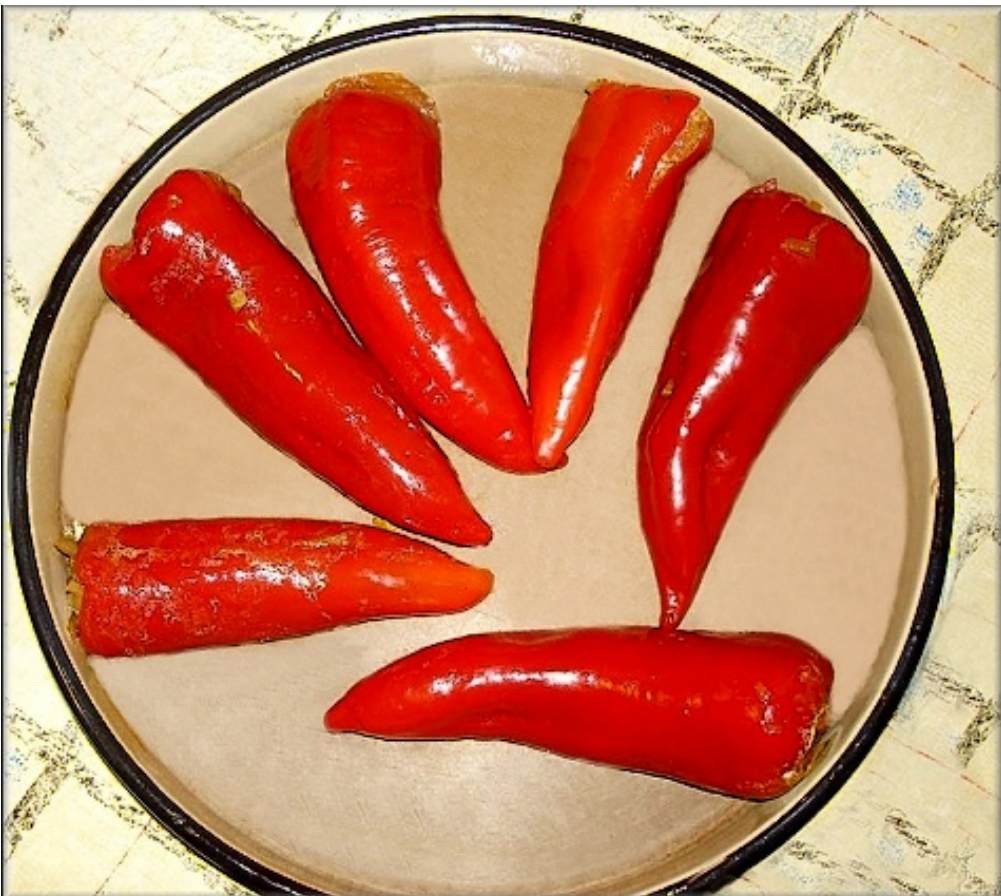
Пять минуток достаточно.

Затем оставляем сковородку, даем ей остынуть и, когда это произойдет, смешиваем мясо с грибами и луком.

Если хотите, можете для пикантности взять штук двадцать черных или зеленых маслинок, вытащить из них косточки, мелко нарезать плоды и добавить в смесь.



Затем руками, а не ложкой, начинаем набивать смесью перцы. Обратите внимание - у меня их всего шесть, мне просто больше не надо. Но вам на тот граммаж продуктов, что я перечислил выше, надо взять ДЕСЯТЬ штук.



Я заморачиваться не буду, тот фарш, что остался, выложу вокруг перцев.



Заливаем перцы холодной водой так, чтобы она полностью покрыла смесь (если она у вас останется) - до бортика вода не должна доходить, оставьте свободным один сантиметр.

Ставим контейнер в предварительно разогретую духовку и начинаем запекать. Когда вода закипит, убавляем огонь и печем полтора часа.

Минут через сорок, когда перчики сверху начнут сильно запекаться или подгорать, вытащите контейнер и аккуратно их переверните другим боком. Если надо, добавьте водички. В дальнейшем через каждые десять минут поливайте сверху перцы образующимся бульоном.

Ну вот, наши «мужские перцы» в облегченном варианте, т.е. нафаршированные не одним мясом, но и грибами с луком и кусочками черных маслин, готовы!



Если хотите, можете залить перцы «шубой», которую я уже описывал в тексте «Голубцы по-мяснички». Будет даже еще вкуснее!

Подавать такие голубцы с получившимся белым соусом следует, посыпав свежей петрушкой. Она, как известно, является природным афродизиаком, что дополнительно подымет вашу половую мощь. Болгарский народ не дурак, он давно выучился готовить и вкусные, и полезные, и восстанавливающие силу блюда :-)

Такие вот дела, да...

14 марта 2013

Болгарские котлетки с петрушкой



Пятница грядет. Время бухать.

Все порядочные люди в пятницу вечером нажираются как свиньи, чтобы снять стресс, полученный на работе за неделю. Ну а в субботу, яшень пень, похмелье. Голова болит. Но надо как-то приходиться в себя и жить дальше. Так ведь?

Лучший вариант, конечно, выпить бутылку пива и опять завалиться спать. Но, увы, не всем такая лафа, как мне. Потому что вокруг некоторых и жены бегают, и дети, в общем, дурдом. Не оставят в покое.

Значит, надо под душ, кофия, аспирин, и как-то продержаться до обеда.

И раз речь зашла об обеде, то лучше покушать что-нибудь легонькое, пикантненькое, и в тоже время с большим количеством витаминов. А в каком овоще их очень много, причем полезных и бодрительных?

Травка-петрушка, йоптыть! С ней и приготовим мы наш субботний обед...

...Помню, когда приехал маленьким в Болгарию, жутко меня поразило, что котлеты болгары пекут на гриле. И кебапы тоже. Я до тех пор никогда печеных котлет не видывал, только жареные или тушеные.

А еще меня поразило, что котлеты могут быть не плоскими, а круглыми! В виде небольших шариков! И в них, к радости любого ребенка, нету лука! Ни капельки! Зато есть пахучая петрушка.

Вот такие болгарские котлетки я вам сегодня и покажу.

Готовить их исключительно легко и быстро.

Необходимые ингредиенты:



- 250-300 г мясного фарша
- одно сырое яйцо
- кусок черствого белого хлеба
- 8-10 стебельков петрушки

Вначале берем петрушку, промываем холодной водой и режем мелко-мелко.



Замачиваем хлеб или в молоке или в теплой воде.

Кладем в миску фарш, разбиваем туда яйцо, добавляем отжатый от жидкости хлеб, нарезанную петрушку и пару щепоток соли. Если хотите, можете добавить также щепотку черного острого перца.

Начинаем вымешивать.



Месим минут пять, не меньше. Тщательно, не спеша. Потом отставляем миску в сторону на несколько минут.

Пусть фарш впитает ароматы петрушки и перца.



Лепим небольшие шарики, с грецкий орех величиной.

У меня из вышеуказанного количества продуктов получилось 24 шарика.



Раскаляем на сковороде подсолнечное масло.

Быстро обваливаем шарики в панировочной смеси (сухарях) и опускаем в масло.

Жарим минуты по три-четыре с каждой стороны.



Две порции - максимум 15-17 минут жарки. Вынимаем шарики решетчатой ложкой, чтоб стекло масло, и кладем на тарелку.



Пока котлетки с петрушкой остывают, режем в миску зеленый салат, сдабриваем его винным уксусом, солью, подсолнечным маслом.

Обед готов!



Ну и вот он, самый долгожданный момент - достаем из холодильника водку, пьем залпом первые пятьдесят, едим наше легкое и пикантное блюдо, конечно же без хлеба, накатываем еще полсотни, потом еще, и никакой головной боли уже нет.

Кушаем и ложимся баиньки.

Ну а пока мы будем спать, бешеная порция петрушки, что мы вкатили в котлетки, сделает свое дело и насытит наш организм витамином С.

Просыпаетесь бодреньким и здоровеньким, скоро вечер, можно и телек посмотреть, и еще бухнуть. Теперь уже легче пойдет. Хороший день выдался - суббота!

В заключение уточню лишь следующее: у меня был покупной фарш. Там конечно же есть и соя. Поэтому шарики ну ни как нельзя было жарить необвалянными. Распались бы. Если же у вас фарш хороший, из чистого мяса, то можно совсем спокойно обойтись и без панировки. Даже еще вкуснее будет. Так-то...

ПыСы: если готовите на четверых, вдвое увеличьте количество ингредиентов, указанных выше в рецепте.

21 марта 2013

Котлеты по-чирпански



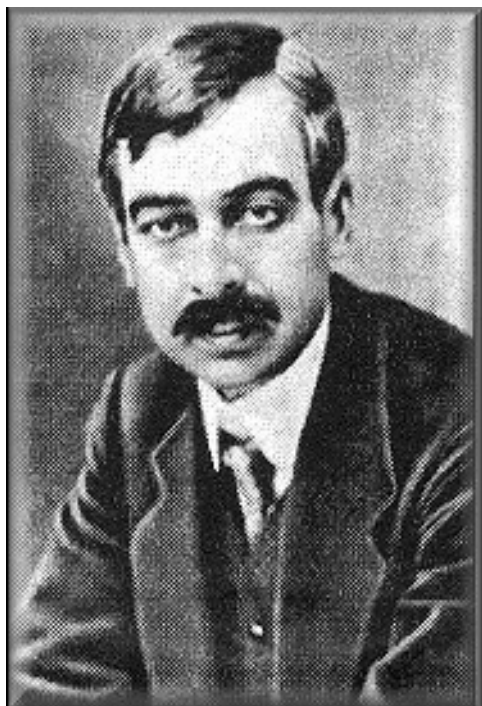
Ну что, выходные близятся, познакомлю-ка я вас еще с одним местным кулинарным рецептом.

Есть в Болгарии маленький провинциальный городок под названием Чирпан. Известно сие населенное место лишь двумя знаменитостями - классиком болгарской литературы поэтом Пейо Яворовым и котлетами по-чирпански.

Вначале скажу пару слов о поэте.

Яворов родился в 1878 году и с юных лет работал чиновником на почте и телеграфе. Нищета, глушь, ~~Сараев~~, жопа полная. Но с другой стороны, много свободного времени, и паренек полностью посвящал его сочинению стихов.

Как многие интеллигенты тех времен, поэт сильно увлекался революционными идеями и прежде всего освобождением Македонии от турецкого ига. Поэтому в какой-то момент работу он бросил и ушел партизанить в горы, драться с турками.



Так прошло несколько лет, Яворов то сражался, то возвращался в цивилизацию писать стихи, то опять уходил к гайдукам, причем, даже был избран одним из воевод, а меж тем поэтическая слава его росла и в конце-концов он уехал в Софию, разочаровавшись скандалами между разными течениями в революционном македонском движении.

И тут...28-летний поэт и уже драматург знакомится с 16-летней девочкой по имени Мина - дочкой видных и богатых родителей.



Ну...дальше понимаете...творец и малолетка...

Скандал был большой, и хотя «дружба» с Миной продолжалась почти три года, в конце-концов укатили сивку крутые горки - Яворову отказали от дома, брат увез Мину в Париж, а через несколько месяцев она вдруг заболела скоротечным туберкулезом и скончалась, не дожив до двадцати лет!

Шок для Яворова был огромнейший, только творчество и спасало. Ну а через год он уже влюбился в постоянную гостью желтых изданий того времени - бледовитую красавицу Лору Каравелову - дочку бывшего регента Княжества и главы одного из правительств.

Страсть была настолько ураганной, что Лора бросила мужа и с ребенком ушла к поэту. Но...ничего хорошего из этого не вышло. Супруги скандалили, дрались, донимали друг-друга ревностью, и так, прожив в браке год, настолько взаимно ухайдакались, что Лора схватила револьвер и застрелилась. Увидев это, Яворов тоже сделал попытку самоубийства, выстрелил себе в висок, но пуля, пробив его, ушла в глаз и поэт уцелел, оставшись слепым инвалидом.

Общество встало на дыбы, было расследование, потому что Яворова подозревали в том, что жену свою он уколошил. Слепой и под следствием, поэт мучений и травли не выдержал - принял яд и дополнительно еще пальнул себе в голову. На этот раз успешно.

Такая вот жуткая история с Яворовым. В соцвремена с ним выпустили большущую серебряную монету, а творчество его дети изучают в школах.

Ну а с котлетками по-чирпански все конечно же приятней и веселей. После такого длинного вступления время уже перейти к ним.



С русской точки зрения «кюфтета по чирпански» (в болгарском тут после «по» дефис не ставится) скорее всего следовало бы назвать фрикадельками, потому что их варят. В болгарском языке слова «фрикадельки» нет, а суп с ними именуется «супа топчета» (суп с шариками). Но будем придерживаться тутошной традиции и в дальнейшем в рецепте я буду называть их котлетами.

Для приготовления «кюфтета по чирпански» нам необходимы следующие продукты:

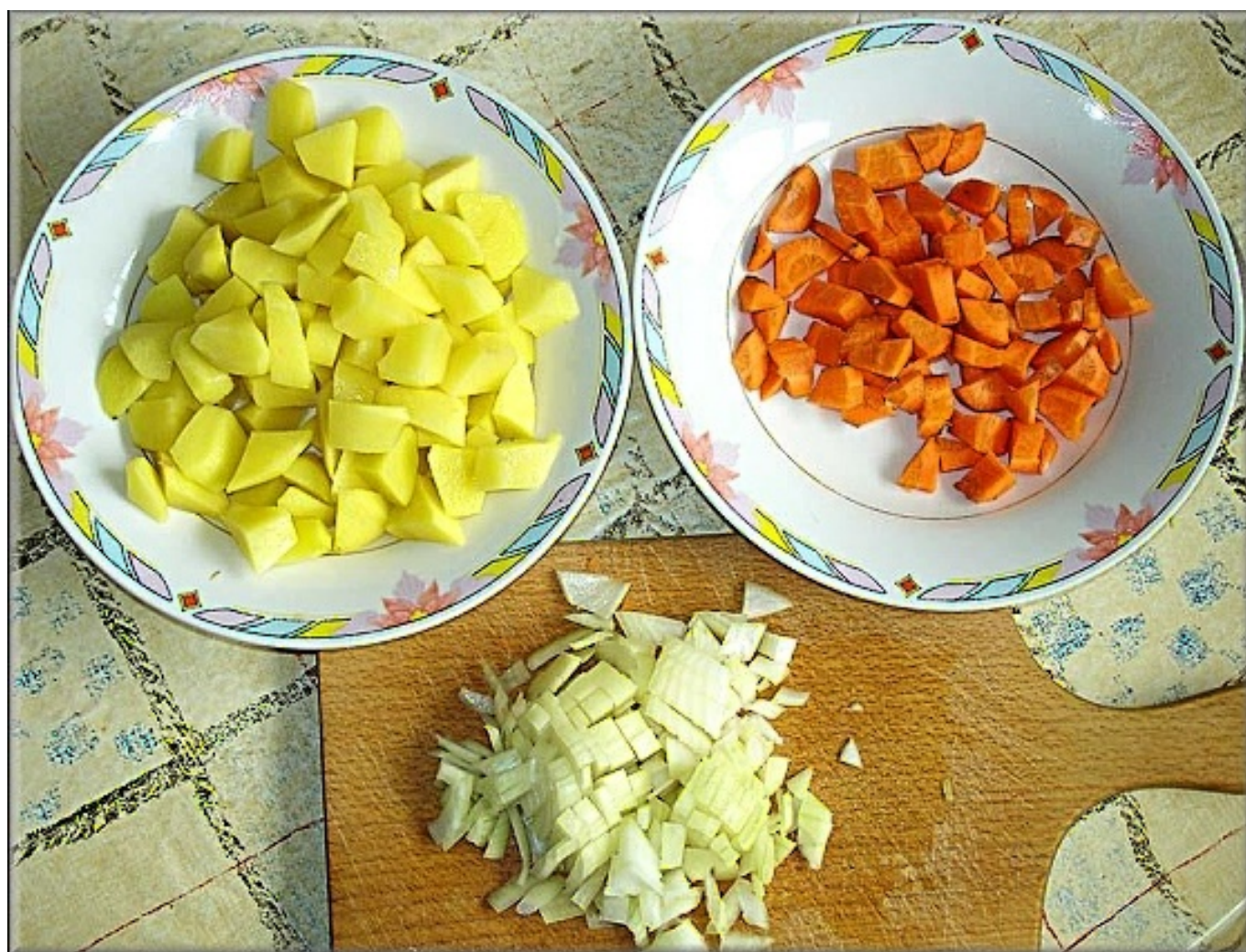


- полкило фарша из говядины и свинины
- две больших картофелины или несколько маленьких
- две головки лука
- 300 мл консервированных помидоров с соком
- одна морковь
- 50 граммов риса
- подсолнечное масло, соль, сушеные тимьян и чабрец, черный молотый перец, красный молотый неострый перец

Вначале нарезаем продукты для соуса.

Сразу же следует подчеркнуть - мы готовим не суп и не картофельную похлебку, а **БОЛЬШИЕ КОТЛЕТКИ** с густым соусом, в котором картошечка лишь один небольшой ингредиент. Не увлекайтесь картошкой!

Морковь режем небольшими кусочками, а если она у вас тонкая - шайбочками. Обратите внимание на фотку с ингредиентами выше - у меня две луковицы, большая и маленькая. Для соуса мы сейчас режем большую, маленькая пойдет в фарш. Картошку нарезаем маленькими кубиками.



Вываливаем в миску фарш, добавляем промытый сырой рис (горсточку, у меня китайский «Жасмин»), нарезаем туда маленькую луковичку и посыпаем приправами - черным перцем, тимьяном и чабрецом. Если надо, солим.



Тщательно, не торопясь, вымешиваем смесь и оформляем из нее в идеале 12 больших шариков.



Затем включаем плиту, ставим на нее большую широкую кастрюлю и наливаем туда совсем немножко растительного масла. Огонь должен быть сильным. Параллельно с этим включаем чайник и греем в нем воду. Когда масло закипит, бросаем в него лук и жарим пару минут.

Потом добавляем к нему морковку и жарим-мешаем еще минут пять.



Морковочка слегка обжарилась, пустила в масло оранжевый сок - выливаем из чайника в кастрюлю кипятка так, чтобы он заполнил ее примерно до половины. Это делается, чтобы не ждать долго, пока вода закипит. Как только вода в кастрюле закипит, уменьшаем огонь до среднего. Обваливаем котлетки в пшеничной муке и аккуратно опускаем их в воду.



Варим кюфтета пятнадцать минут, а затем добавляем к ним кубики картошки. Варим еще минут десять.



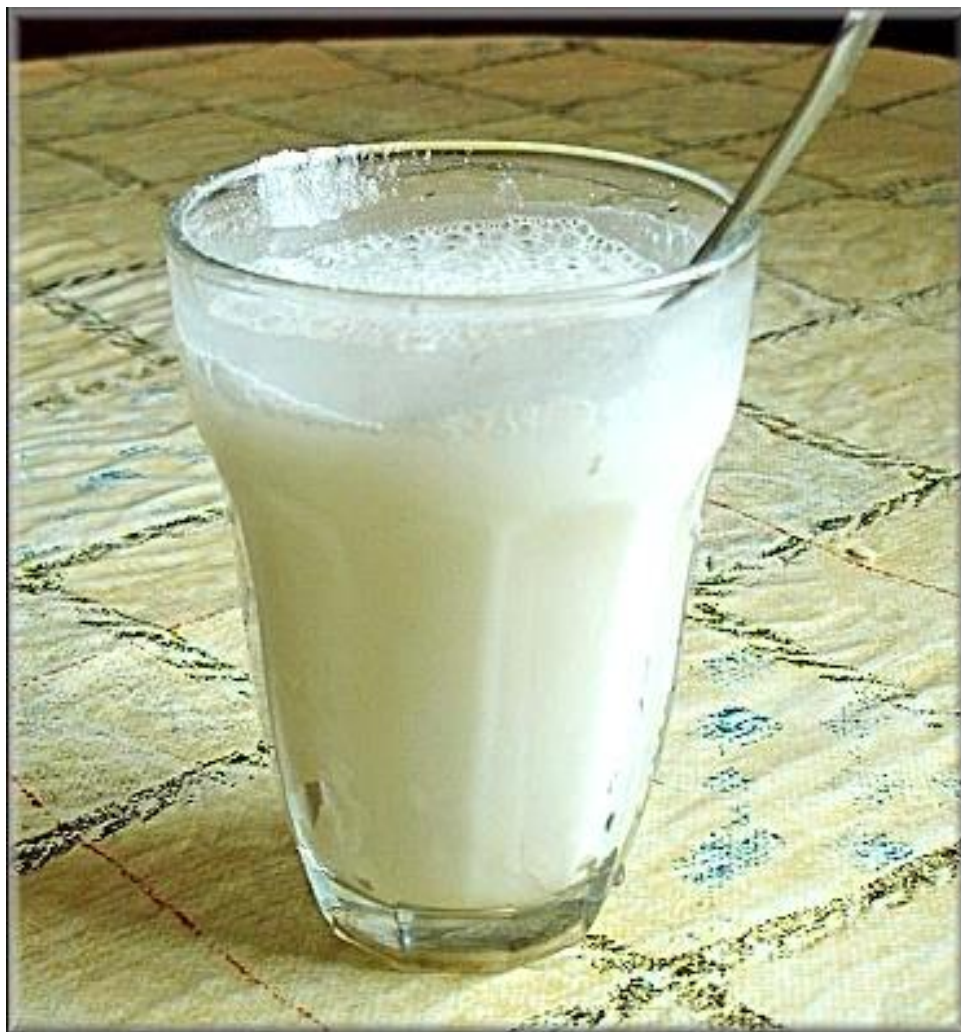
Открываем консервированные помидорчики, если надо нарезаем их мелко, и вываливаем в кастрюлю. Варим еще десять - пятнадцать минут, а точнее до момента, когда картофель станет на пробу мягким.



Если вы слепили шарики как надо - рис потихоньку будет в них вариться, вздуться, но сами котлетки не распадутся, не бойтесь.

Когда вы увидите, что блюдо вроде уже готово, следует загустить соус. Перед этим можете посыпать варево парой щепоток красного неострого молотого перца.

Берем стакан, кладем туда полную столовую ложку муки, добавляем холодной воды и тщательно взбалтываем, чтоб не осталось комков.



Выливаем загуститель в кастрюлю и варим, помешивая, еще пять минут. Напомню, что у муки есть свойство оседать на дно и пригорать. Поэтому стойте у плиты и мешайте соус.

Когда мучка поварится, выключаем огонь и снимаем кастрюлю с плиты. Пусть постоит в сторонке еще пяток минут.

Обычная порция - три котлеты.

Щедро заливаем их соусом, в который мы будем макать хлеб.

Более того, это блюдо ложками не едят - только вилками. Насаживаешь на нее кусочек хлеба и пошла работать рука...

Сверху посыпаем котлеты по-чирпански свежей петрушкой.



Ну и водки конечно. Без нее как не разогнаться? Или ракии, если у вас есть под рукой.

.....

Перечисленного выше количества продуктов хватит на приготовление котлет на четверых. По три штуки на каждого. Плюс, соус тут можно даже считать дополнительным блюдом. Если котлетки кончатся, а он еще в кастрюле есть, наливаем его в тарелку и едим с хлебом. Так поступают болгары.

И последний момент: если у вас под рукой есть пара болгарских сладких перцев, нарежьте их небольшими кусочками и бросьте в кастрюлю жариться после морковки. А уже потом заливайте жареву кипятком.

Приятного аппетита!

25 марта 2013

Греяна ракия



Тписал я в прошлом году как готовить греяну ракию. Но тогда своего фотоматериала не было, а сейчас появился. Да и повод есть - подарили мне бутылку домашней сорокапятиградусной сливовицы - как не попробовать ее погреть и самому согреться?

Вот сейчас в Киеве объявлено бедственное положение - все замело снегом, сугробы в полтора метра, ходят слухи, что замороженные трупы чуть ли не танками вывозят из города.

Да что Киев, снегопады нынче и во многих районах России. А если принять во внимание, что граждане ослабли за зиму и поголовно стенают в лютой депрессии, понятно становится, что количество мертвяков будет и дальше множиться.

Как этому противостоять?

А так - потреблять побольше греяной ракии, чтобы усилить бодрость духа и повысить температуру тела. Дома сидеть и греться, никуда не выходить, работа не хуй - год стоять может. Я, во всяком случае, так считаю...

Вот она, моя сливовица, как приличный человек перелил ее в графинчик.



Ежели у вас болгарской виноградной или сливовой ракии под рукой нет, можете взять домашний крепкий самогон или купить какую-нибудь итальянскую или македонскую граппу.

Для приготовления греяной ракии нам понадобится 200 мл ракии, две-три ложки сахара или меда, немножко сушеной гвоздики или цедры лимона и турка.



Включаем плиту, сильно разогреваем ее, ставим сверху турку



и засыпаем внутрь сахар.



Спустя некоторое время он начинает плавиться и карамелизироваться. Помешиваем его ложечкой.

Бросаем в сахар гвоздику или цедру лимона, мешаем, пока сахар не станет темнокоричневого цвета.



Заливаем его ракией. Смесь надо довести ПОЧТИ до кипения, помешивая, но ни в коем случае не кипятить. Тут же снимать с плиты.

Отставляем турку в сторону, чтобы напиток чуть остыл. Процеживаем ракию. Чтобы в стаканчики не попали гвоздичины или цедра.

Лучше всего использовать маленькие глиняные чашечки, гораздо меньше той, что на фотке. В идеале греяна ракия пьется залпом из стаканчиков, имеющих объем 20-30 мл.

И только горячей, а не остывшей!



Напомню, что пока вы греете ракию, нельзя над ней наклоняться - пары содержат большое количество алкоголя, уже от одного него можно опьянеть и закружится голова.

Закусывать тоже ничем не следует. Бухнул грамм сто-сто пятьдесят и иди спать.

На улицу выходить не надо, потому что от ракии организм очень сильно разогревается.

И вот для сравнения - какой ракия была до и какой стала после обработки.



Я вот сейчас допиваю стописят и пойду спать. Не вкалывать же?

А вы мой опыт можете повторить вечером, ежели сумеете добраться до дома и вас не занесет сугробами по дороге.

Ну а пока последнюю - за ваше здоровье!

.....

Кстати, вот сейчас много пишут о Березовском. Дескать, в депрессию впал, в психушке лечился, кончил жизнь самоубийством.

А ежели б бухал он не английское вонючее виски с водой, а обычную болгарскую греяну ракию - ходил бы бодрячком и еще несколько лет бы прожил. Может и денег снова бы заработал.

Так вот...

05 апреля 2013

Агнешка дроб-сарма



Вот и дожили мы до апреля, наступила наконец-то весна. Солнышко светит, травка начинает зеленеть, одним словом - жизнь вроде продолжается, хоть и становится ее все меньше и меньше.

Свидетельством весны в Болгарии можно считать появление в продуктовых магазинах долгожданной ягнятины и ее субпродуктов, так любимых болгарами.

Тут вынужден открыть вам постыдную тайну - в последние десятилетия баранина у нас стала сезонным товаром. Нету ее ни летом, ни осенью, ни зимой - только весной!

С чем это связано? Позвольте, расскажу.

В мае, когда травы уже достаточно, владельцы овец сдают их в стадо. В среднем в деревенском стаде 30-50 овец и пара баранчиков. Все лето пастух водит своих питомцев с луга на луг, овечки жуют травку и набирают килограммы, а бараны, как распоясавшиеся развратники, скачут с одной овцы на другую и занимаются с ними разнузданным сексом.

Осенью стадо возвращается в деревню и распускается. Большинство овец к тому времени беременны. Срок вынашивания плода у овцы составляет где-то 150 дней, т.е. 5 месяцев, поэтому овцы рожают зимой - в декабре, январе, феврале.

Судьба новорожденных определяется сразу же по их появлению на свет: самочкам даруется жизнь, они доживут в кошаре до мая, когда их сдадут в стадо. А вот будущее ягнят мужского пола плачевно - их зарежут к столу на Пасху и Гергьовден - праздник Св. Георгия, который отмечается в Болгарии 6-го мая. И лишь единицы бараномальчиков - самые рослые и сильные, получают пощаду - чтобы сделаться новыми султанами-оплодотворителями будущих овечьих гаремов...

Русское слово баранина в болгарском языке имеет как бы три соответствия.

Агнешко - самое нежное мясо. Ягнятина. Ягням мужского пола дают дожить максимум до шести месяцев, но их можно резать уже в три месяца.

Шилешко - это мясо баранчика, которому от 6 до 9 месяцев. Оно уже более жесткое и подешевле.

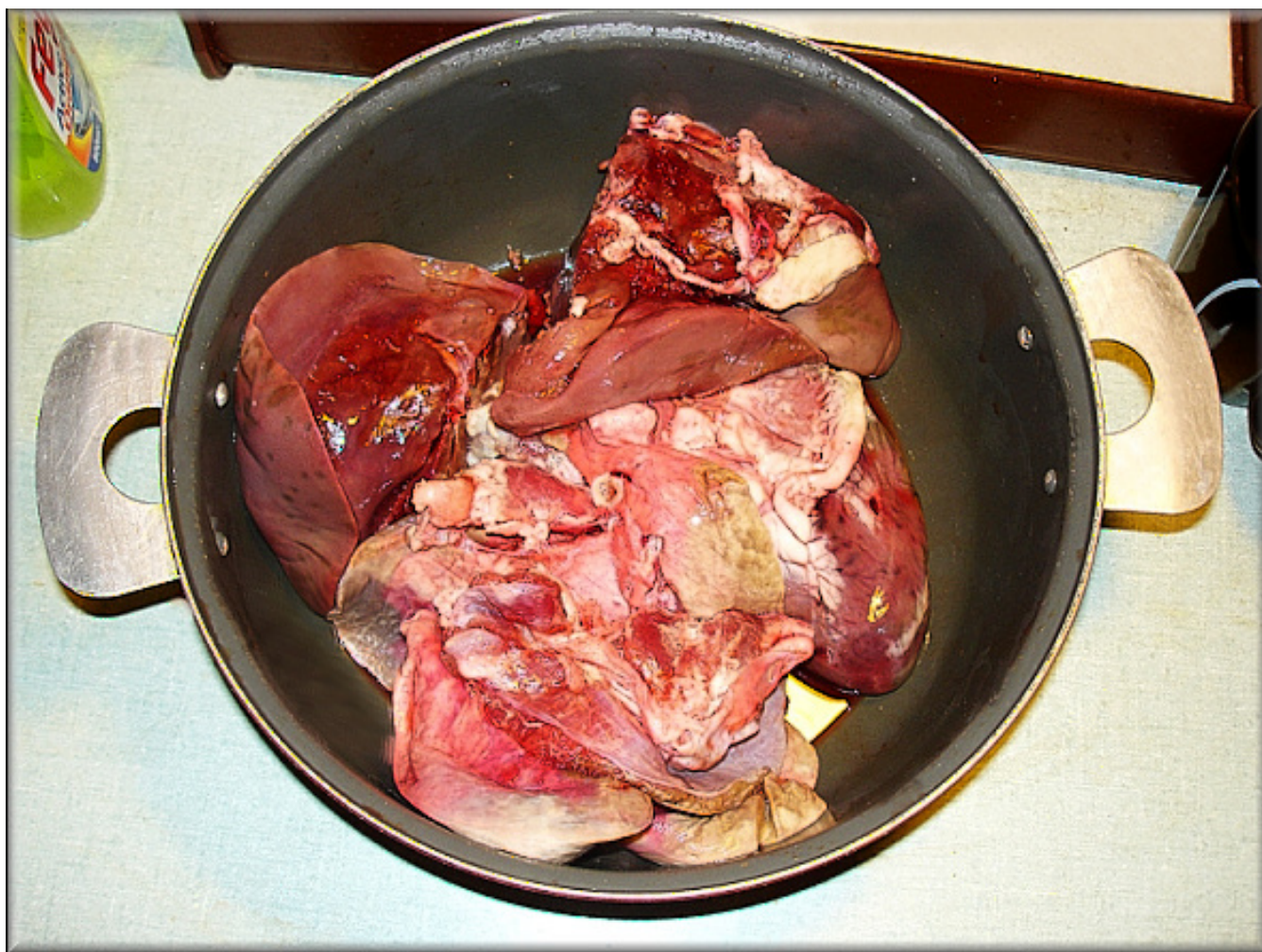
Овче - это мясо старой овцы, уже побывавшей матерью. Оно жирное, плохо пахнет и его ни один нормальный человек есть не станет - только турки или цыгане.

Вот поэтому апрель и май - единственные месяцы, когда в торговой сети можно купить ягнятину. Нет, в Софии, к примеру, в районе Центрального рынка есть несколько маленьких магазинчиков, которые держат арабы, там

баранина бывает и круглый год, уж откуда они ее привозят, этого не знаю, но после одного визита в подобную точку я там бывать зарекся и вам не советую...

...На этой неделе в магазинах в моем районе появились предвестники ягнятины - специальные пакеты с набором ее субпродуктов, которые в Болгарии называются «Агнешки комплект». Это такие большие пакеты, где-то в полтора килограмма, содержащие ягнячью печень, легкие и сердце. Увы! Все они - импорт! Ничего болгарского не найдешь. Вначале сюда завезли комплекты аж из...Новой Зеландии!!! А вчера, когда опять ходил за покупками, новозеландские пакеты сменились... испанскими! Дожили, представляете? Своей ягнятины в Болгарии почти нет и производители предпочитают продавать ее по высоким ценам в Италию, нежели пускать в местную магазинную сеть...

Агнешки комплект, который я купил. Испания.



Из него я сегодня приготовлю для вас знаменитое болгарское и балканское блюдо под названием «дроб-сарма». Черен дроб - так по-болгарски называется печень. Бял дроб - легкие.

Какие ингредиенты нам понадобятся?

- 1 кг ягнячьих субпродуктов - сердце, легкие и печень
- стакан риса
- большущая луковица или связка молодого лука
- несколько стебельков свежей петрушки
- два яйца
- 300-400 мл кислого молока или несладкого йогурта
- пара листиков сухой лаврушки
- черный или красный острый молотый перец, соль, подсолнечное масло
- два три стебелька зеленого чеснока (по желанию)
- пара ложек муки

Вначале промываем субпродукты холодной водой и ставим их варить в большой кастрюле.



Когда вода закипит, варим их на несильном огне полтора часа, снимая пену. После того как первая пена, обильная, исчезнет, можно бросить в кастрюлю лаврушку...

...Сердце, легкие и печень сварились.

Снимаем кастрюлю с плиты, вынимаем из нее субпродукты и выкладываем их на большое блюдо или в миску - пусть остынут.



А сами в это время начинаем резать лук.

Лука для приготовления «дробсарма» не жалеите!

Почему?

Дело в том, что запах у субпродуктов все-таки специфический и не каждому по душе.

И даже если вы уже не раз едали дроб-сарму и ее амбрэ не производит на вас впечатления, совсем не такого мнения могут оказаться ваши гости и родные, которых вы хотите угостить данным блюдом.

Лук отбивает неприятный запах и вкус. Не экономьте на нем!

Можете добавить и зеленого чеснока.

Также мелко нарезаем листочки мяты. Я ее не особо люблю. Поэтому в данном рецепте не использовал.

Промываем рис.

Остывшие субпродукты режем мелкими кусочками. Легкие вообще можно стричь ножницами. В деревнях так и делают.



И вот мы готовы к следующему этапу - обжарке.

В глубокой большой сковороде раскаляем подсолнечное масло, выкладываем туда лук и жарим пару-тройку минут.

Затем добавляем рис, жарим еще минуты три, а потом вываливаем на сковородку кусочки субпродуктов. (Можно в этот момент добавить и мяту).

Солим, перчим, обжариваем еще несколько минут.



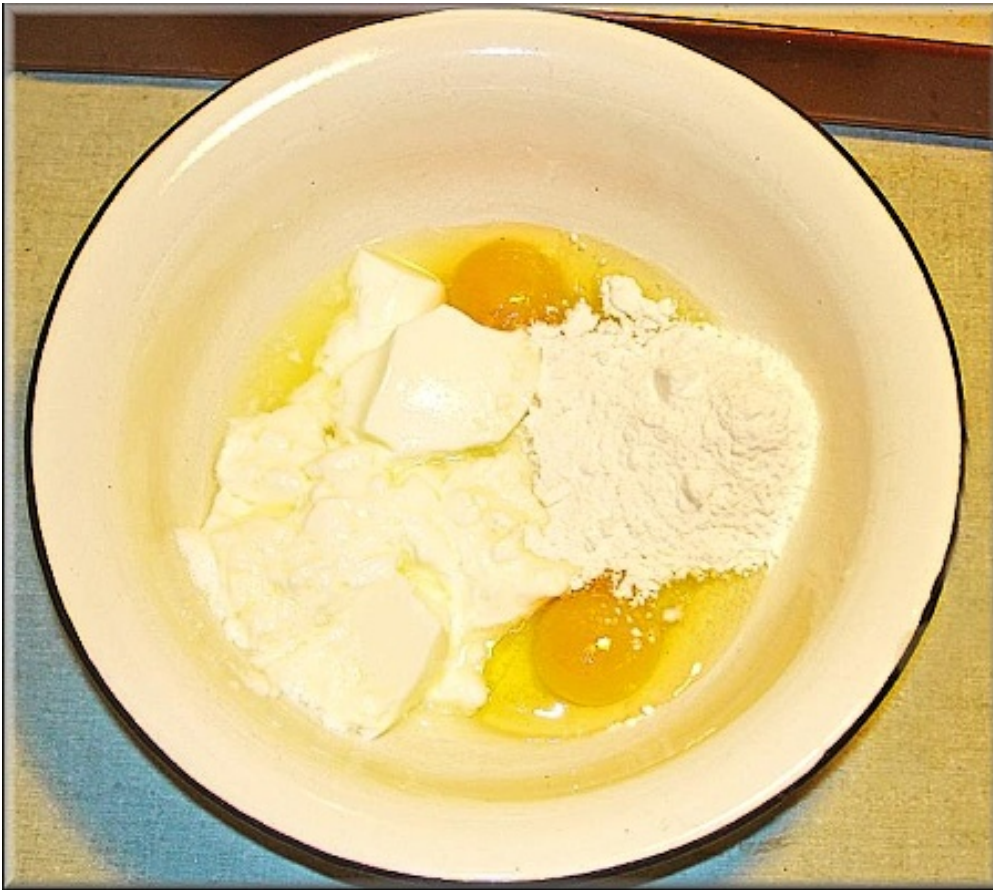
Снимаем сковороду с огня и вываливаем ее содержимое в таву - противень с высокими бортиками.

Заливаем содержимое бульоном, оставшимся от варки субпродуктов или, если он для вас слишком жирен, обычной холодной водой.



Ставим противень в духовку и включаем на 180 градусов.
Когда вода закипит, печь надо около сорока минут, пока рис не станет мягким.

Где-то полчаса спустя после начала запекания, начинаем готовить заливку-шубу.



Берем глубокую миску, кладем туда три полных столовых ложки кислого молока, пару ложек пшеничной муки, разбиваем два яйца и, если надо, добавляем немножко холодной воды или бульона.

Тщательно взбиваем.



Когда рис в таве станет мягким и съедобным, вытаскиваем ее и заливаем приготовленной смесью.

Снова ставим контейнер в духовку и печем еще минут десять, пока «шуба» не начнет коричневеть.

Все! Дроб-сарма готова!



Минут через десять, когда контейнер слегка остынет, разрезаем дроб-сарму на порции и выкладываем на тарелки.

Есть ее обязательно надо полив и перемешав с кислым молоком, несладким йогуртом или самой нежирной сметанкой, как на первой фотке поста.



Я еще сверху посыпаю
дополнительно красным
острым перцем.

Можно посыпать и зеленой петрушкой.



Остается добавить следующее:

вы, возможно, обратили внимание на то, что купленный мною «агнешки комплект» весит довольно-таки много - полтора кило. Часть сваренных субпродуктов я оставил - из них завтра или послезавтра приготовлю для вас «чорба» - это такой популярнейший в Болгарии суп. Постараюсь и о нем написать.

И последнее: как поедите, обязательно сходите почистить зубы щеткой с пастой. Дело в том, что кусочки субпродуктов, оставаясь между зубами, спустя несколько часов начнут, хм, издавать неприятный запах. Поэтому лучше его предотвратить. Однако пусть это вас не пугает - попробуйте приготовить «Агнешка дроб-сарма» - все-таки это очень вкусное блюдо.

Не прогадаете :-)

07 апреля 2013

Агнешка супа със спанак



Помню, читал я в детстве очень хорошую книжку - «Артемка» писателя Василенко. Это был сборник повестей, рассказывающий о жизни бедного мальчика-сапожника в последние годы царской власти.

Действие развивалось в одном из приморских городов России, то ли на Черном, то ли на Азовском море. Друг Артемки, Костя, работал в низкопошибной харчевне, «обжорке», где единственными блюдами были борщ с требухой и жареная требуха - и то, и другое стоило по четыре копейки...

Наверное, именно тогда я и узнал про слово «требуха», но самой ее в те времена я не видывал, ну, кроме печенки, которую изредка еще можно было купить в магазинах. На дворе стояли последние годы застоя, прилавки пустовали, а если что вкусное и продавалось, то только из-под полы или в столах заказов. Ну и на рынках, только вот не было их в нашем маленьком наукограде.

Впервые суп из субпродуктов я попробовал уже в Болгарии. И, признаюсь честно: проглотив первую ложку, я вскочил из-за стола и понесся в туалет, где меня стошнило – таким непривычным оказался для моего невинного детского желудка суп из нарезанных ягнячьего желудка и кишочков, с красным острым перцем и на молочной заправке! Ужас! Даже сейчас меня передергивает, когда это вспоминаю.

Но прошло несколько лет, я уже пообвыкся с болгарской кухней и поступил в Софийский университет. Именно там я и открыл для себя заново болгарские супы из мясных субпродуктов.

Дело в том, что после первых месяцев лекций, пообвыкшись, я принялся рьяно соблюдать традиции этого самого старого и самого лучшего болгарского вуза – ходить с коллегами по пивным и дешевым харчевням, а их тогда было много, и бухать пиво. Кружка светлого пива стоила 60 стотинок, порция жареной картошки – 70, и всюду в обязательном порядке посетителям предлагались печенье и жареные сердечки, печеночки, мелко порубленные кишочки ягнят под жгучим красным перцем, супы из потрохов, а в некоторых местах и запеченные ягнячьи головы! В общем, за годы обучения в Софийском, я окончательно привык к болгарской кухне и полюбил ее...

К чему нужно было такое длинное предисловие? Оно не случайно.

Дело в том, что раз речь зашла о супах из требухи, следует, как и в прошлом рецепте, подчеркнуть – это очень вкусная пища, но она непривычна для тех, кто никогда ее не пробовал, слишком уж специфичны ее запах и вкус, несмотря на обильное количество приправ.

Поэтому я, например, не буду готовить для вас болгарскую шкембе-чорба – суп из мелко нарезанного желудка и кишочков ягненка, заправленную молоком.

Предложу вам более терпимый вариант – агнешка супа със спанак, что в переводе на русский означает «суп из ягнячьих субпродуктов со шпинатом».

Если вы читали предыдущий пост, то наверное помните, что часть сваренных сердца, легких и печени ягненка я заморозил и оставил про запас. Вытаскиваю их сейчас из морозилки.

Здесь где-то 700-800 граммов.



Ставлю кастрюльку на плиту, включаю ее и начинаю размораживать мясо.

А вот и остальные продукты, которые нам понадобятся:

- полкило замороженного или свежего шпината
- целая связка зеленого лука
- одна морковка
- одно сырое яйцо
- 200 мл консервированных помидорчиков или томатного сока
- 200-250 мл кислого молока или несладкого йогурта
- соль, девясил, чабрец, тимьян, подсолнечное масло, 1 ст. л. муки



Мясо разморозилось, нарезаю его небольшими кусочками или кубиками.



Если у вас вареных вышеперечисленных субпродуктов нет, тогда возьмите их свежими, нарежьте и поставьте варить на среднем огне, снимая пену.

Ну а пока они варятся, займитесь овощами. Лук нарезаем мелко, морковку же можно покромсать тонкими шайбочками. Если шпинат у вас не замороженный, а свежий, тщательно промойте его и нарежьте тонкими полосками.

Минут через 50, когда сердце, легкие и печень поварятся, включаем соседнюю конфорку и ставим на нее сковороду. Раскаляем в ней немного подсолнечного масла, кидаем лук и обжариваем его пару минут.

Затем добавляем к нему морковку и жарим еще пять минут.



Берем неполную столовую ложку пшеничной муки и рассыпаем по жарящимся овощам - это загущение. Мешаем-мешаем-мешаем, чтобы мука не пригорела.



Добавляем нарезанные помидорчики или томатный сок.



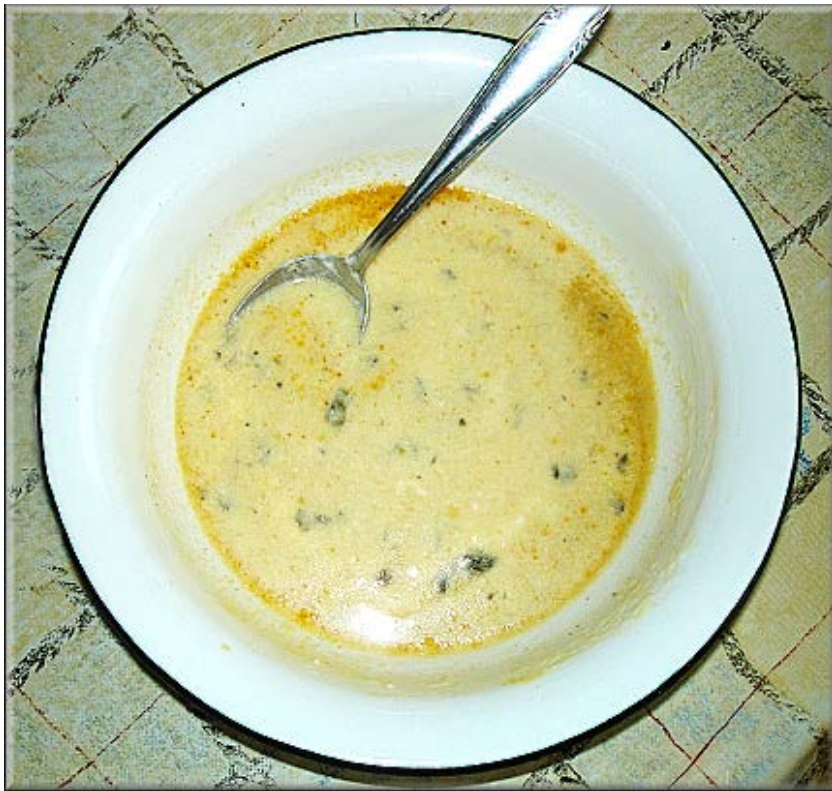
Тушим смесь, помешивая, еще три-четыре минуты, и добавляем на сковородку шпинат. Тушим еще минуты три. Затем вываливаем смесь в кастрюлю, где варится мясо.

Приправляем щепоткой девясила - обязательной приправы для ягнятины, солью, сушеным чабрецом, тимьяном.

Дальше суп варится, пока мясо окончательно не станет мягким, как морковь.



Начинаем приготовление заправки для супа.



Разбиваем в большую миску одно яйцо, добавляем 200-250 мл кислого молока или несладкого йогурта и тщательно взбиваем.

Когда суп будет готов, снимаем кастрюлю с огня, набираем одну поварешку бульона и очень тонкой струйкой выливаем ее в миску, непрерывно помешивая смесь, чтобы яйцо не свернулось.



Добавляем еще полповарешки бульона.

Затем начинаем из миски, опять же тонкой струйкой, осторожно выливать получившуюся смесь в кастрюлю, непрерывно помешивая суп.

Все! Он готов!

Густой, наваристый, вон как жиринки блестят!



Кушать «агнешка супа със спанак» лучше всего, посыпав его красным острым перцем.

Суп надо есть горячим.

И, пара рекомендаций:

- в классическом рецепте этого супа присутствует и рис. Если хотите, когда вываливаете овощную смесь в кастрюлю, добавьте в нее и горсточку риса, граммов 50. Тогда и мяса понадобится меньше.

- Из ягнячьих субпродуктов, которые я использовал: сердце, легкие, печень – самой непривычной для вас окажется именно печенка, поэтому ложите ее поменьше, отдавая предпочтение сердцу и легким. А еще лучше, если вы замените ее небольшим количеством мяса ягненка, граммов 300-400.

- Не экономьте на луке! Именно он отбивает специфический запах субпродуктов. Для данного супа берите минимум пять его стебельков. Можете добавить и пару стеблей зеленого чеснока.

- Заправку из сырого яйца и кислого молока или несладкого йогурта, которую я описал выше, если помните, мы уже применяли при приготовлении белого рыбного супа. Кроме того, ее можно использовать и для куриного супа, чтобы придать ему немножко кислинки.

Ну вот и все. Пошел бухать.

11 апреля 2013

Печеные цуккини в сметанном соусе



Хорошо в деревне летом - спускаешься в подвал, снимаешь с полки пыльную прохладную бутылку с ракией. Выходишь во двор - срываешь с одного кустика помидор, с другого огурец. Дергаешь из земли пару стебельков укропа или петрушки...много ли надо человеку для счастья и гармонии души? А! Вон на грядке зеленоватый увесистый кабачок! Его-то нам как раз и не хватало!

Оставим огурец с помидором висеть и дальше, а кабачок, точнее цуккини, и будет нашим сегодняшним ужином и темой рецепта...

...Если верить энциклопедиям, кабачки произошли из Мексики. Тамашние индейцы ели их семена испокон веков, а саму мякоть употреблять не

догадывались. Темнота, что с них возьмешь? Они ж, несмотря на то, что всюду по Мексике росли подсолнухи, даже семечек ихних сушить и печь не умели. Только и занимались, что резали каждый год тысячи людей и приносили их в жертву своим кровавым богам, выродки краснокожие...

...В 16 веке кабачок попал в Европу. Правда, вначале его считали чисто декоративным растением и выращивали в ботанических садах, куда разные истерические дамочки ходили, чтоб полюбоваться на его увесистую, интересной формы плоть, и тайком ее погладить, вызывая в уме разные неприличности. И лишь в 18-м веке какие-то итальянские мичурины и лысенки чего-то там наскрещивали, улучшили и объявили, что кабачки можно есть. Оттуда, с итальянского, и пошло название - цуккини. Хотя, кто их знает, итальянцев? Я б им особо не верил, потому что они - известные прощелыги и мошенники...

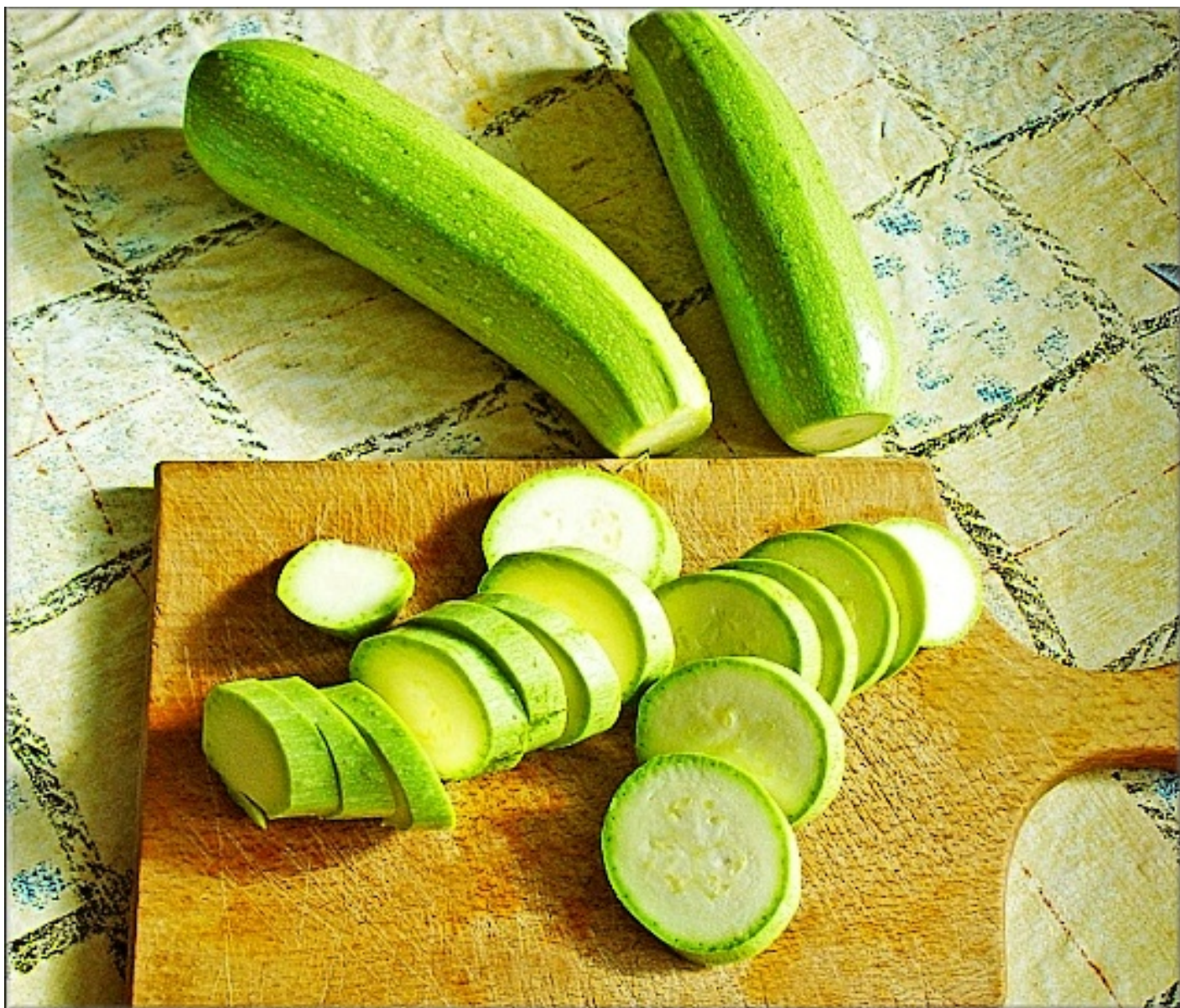
В Болгарии кабачки и жарят, и тушат, и фаршируют, и пекут. Даже маринуют, чтобы зимой употреблять под водовку. Моим же любимым блюдом из этого овоща является следующее: запеченные в духовке цуккини, политые затем сметанным соусом, замешанным на укропе и молодом чесноке. Ходил сегодня в магазин, как раз появились первые весенние цуккини и укроп. Конечно же купил.



Для приготовления блюда нам понадобятся:

- 3 кабачка общим весом около килограмма
- два стебля зеленого чеснока
- несколько веточек свежего укропа
- 400-500 мл кислого молока или нежирной сметаны
- подсолнечное масло, пара ст. л. муки

Нарезаем кабачки кружками или даже небольшими овалы, только не тонкими,



и выкладываем их в глубокий противень или контейнер.

Лучше вот такой, круглый.

Кладем внахлест, чтоб один кружок ложился слегка на другой - так больше уместится.



Некоторые любят обваливать кружочки в муке, я же предпочитаю более легкий вариант - слегка присыпаю их сверху мукой, чтобы не подгорели.

Затем следует немного полить цуккини подсолнечным маслом и налить в контейнер с сантиметр высотой воды, но так, чтобы она не покрывала кружочки. Слегка солим цуккини и ставим в духовку, включенную на 180 С. Запекаем их 50-60 минут, наблюдая, чтобы вода полностью не испарилась, иначе они пригорят. Если что - добавьте ее стаканчик. Ну а пока цуккини пекутся, делаем соус.

Мелко нарезаем чеснок,



укроп



и вываливаем их в глубокую миску.



Заливаем кислым молоком или сметаной и тщательно перемешиваем.

Затем накрываем крышкой и ставим соус остужаться в холодильник.

Когда цуккини запекутся, вытаскиваем их из духовки и оставляем в сторону, чтобы остыли. Минут на двадцать.



Решетчатой плоской ложкой аккуратно поддеваем кружки и перекладываем в большое блюдо.



Заливаем охладившимся соусом и ждем еще минут пять, пока он впитается в цуккини.



Блюдо это предпочтительно есть холодным.



Особенно хорошо оно употребляется летом, я, например, готовлю его тогда минимум раз в неделю, а то и чаще. Конечно для его приготовления требуется время, которое можно сэкономить, просто обваляв кружочки цуккини в муке и поджарив их на сильном огне на сковороде. Но поверьте, вкус уже будет несколько иной, да и жирность блюда сильно повысится.

Если вы считаете, что печеных цуккини в сметанном соусе вам, чтобы наестся, не хватит, можете отварить к ним риса или нарезать тонкими ленточками немного телятины или говядины и обжарить ее по-быстрому минут за пять.

А вот со свиной пробовать не надо, мне лично не понравилось.

И еще вариант использования этого сметанного соуса: купите молодой картошечки, отберите клубеньки поменьше размером и запеките их как цуккини в данном рецепте - с подсолнечным маслом и водой. Ну а затем выложите их на блюдо и залейте соусом.

Правда, картошку, в отличие от цуккини, лучше есть горячей.

Пожалуй, вот и все на сегодня.

Приятного аппетита...

20 апреля 2013

Пасхальный болгарский салат



Близится Пасха, Воскресение Христово - праздник во всех отношениях приятный, если б не одно - слишком уж много опасностей представляет он для желудка православного человека.

Ведь с давних времен как заведено?

Наварит какой-нибудь мужик полведра яиц, покрасит их, положит в лукошко и ну шастать по гостям - Христос Воскресе! - и бац своим яйцом по крашенке оппонента. Облупит его потом и съест, в смысле, яйцо. И так целый день.

А вечером добредет он до кровати, свалится, хватаясь за живот и охая - подкрался незаметно последний час, потому что наступил у чела заворот кишок. Обожрался! Конец! И умирает православный страдалец в ужасных муках, проклиная эти поганые вареные яйца...Нет, сейчас-то конечно уже не так - медицина чувствительно продвинулась вперед и если сожрешь за раз яиц двадцать, тебя совсем реально могут спасти. Но надо ли до подобных страстей доходить?

Болгары тоже варят и красят на Пасху яйца. Но для того чтобы не подвергать опасности свои желудки, они вовсе используют крашенки для приготовления традиционного для этого праздника салата под названием «Пасхальный». Вот о нем и хочу рассказать.

На Воскресение Христово болгары ставят на стол пасхальные хлебы, крашеные яйца, специальные сладкие куличи под названием «козунак», зеленый салат и блюдо из ягнатины, символизирующее агнца Христа. Цель зеленого салата - не только подчеркнуть приход весны, Воскресения и новой жизни. Он прежде всего помогает организму легче усваивать употребленное в этот день за столом и выводить его из тела быстрее.

Для приготовления «Великденска салата» - Пасхального салата, вам понадобятся:



- большой пучок зеленого салата
- пучок редиски
- два-три сваренных яйца
- несколько стебельков зеленого лука
- подсолнечное или оливковое масло, винный или яблочный уксус

Для разнообразия, по желанию, многие добавляют в такой салат еще:

- два-три стебля зеленого чеснока
- свежий огурец, нарезанный маленькими кубиками
- горсть маслин

Берем миску побольше, нарезаем туда вначале длинными ленточками зеленый салат. Добавляем к нему мелко нарезанный лук (и чеснок). Редиску режем тоненькими шайбочками. Обильно сдабриваем зелень уксусом, подсолнечным маслом, солим и перемешиваем.



Ну а сверху раскладываем нарезанные дольками вареные яйца.



Так салат подается на стол - для приличности. Ну а потом, когда собравшиеся удостоверятся в его эстетичности, большущей ложкой можно нахуй все перемешать, чтобы и яйца пропитались соками зелени. А затем уже каждый накладывает себе на тарелку столько салата, сколько ему хочется.

Зелень в смеси с уксусом и подсолнечным или оливковым маслом очень быстро перерабатывается желудком и уходит в низ, утягивая за собой остальные блюда пасхального стола - те же хлеба, куличи и запеченную ножку ягненка. Покушал, выпил водочки, пошел на боковую, поспал, а как проснулся - побежал в туалет и просрался. И снова желудок чист, можно бухать и ужинать. Видите, какие умные вещи выдумал болгарский народ? То-то...

У Пасхального салата есть и еще одна положительная функция. Он - витаминная бомба. Наварили вы дофига яиц - небось всю неделю будете их после праздника морщась подъедать всухую. Дык употребляйте их в виде данного салата с огромным количеством зелени - и через неделю вы обязательно почувствуете как прибавилось в организме бодрости и желания жить дальше...

И вариантик - многие болгары, в том числе и я, любят кушать Пасхальный салат, заливая его парой-тройкой столовых ложек кислого молока. Исключительно вкусно! Если у вас кислого молока нет, можете использовать несладкий йогурт. Кисломолочные бактерии дополнительно окажут обрабатывающее воздействие на принятую пищу - и в праздничные дни животом вы мучиться не будете. Разве что головой с похмелья, но это уже другая история, да...

...4 мая, канун Пасхи.

Это козунак - болгарский пасхальный кулич.



Тяжелый, плотный, желтый изнутри, потому что тесто замешивается с большим количеством яиц, с сахаром и изюмом.

Этой аппетитной картинкой я и закончу свои „Кулинарные записки болгарского холостяка“, с пожеланием, чтобы у вас, читатели, всегда была на столе богатая и сытная трапеза.

И кто знает?

Может мы с вами опять когда-нибудь встретимся и поговорим о болгарской кухне...

