

Илья  
Ангелов



КУЛИНАРНЫЕ ЗАПИСКИ  
БОЛГАРСКОГО  
ХОЛОСТЯКА - 2

## ПРЕДИСЛОВИЕ

По происхождению я наполовину болгарин и наполовину русский.



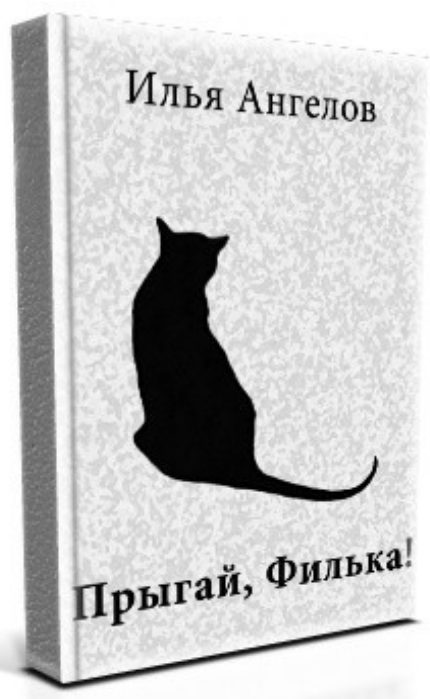
Проживаю я в Болгарии уже более четверти века, поэтому с тутошной жизнью давно освоился и перенял многие местные обычаи, особенно кулинарные, чему способствовало мое постоянное общение с многочисленной отцовской родней.

По профессии я не кулинар.

Нет-нет! Обычный переводчик.

Ну...еще писатель — написал пару-тройку книг прозы,





самой известной из которых  
стал трэш-роман  
«Прыгай, Филька!».

Благодаря ему многие читатели и познакомились со мной, пусть и виртуально.

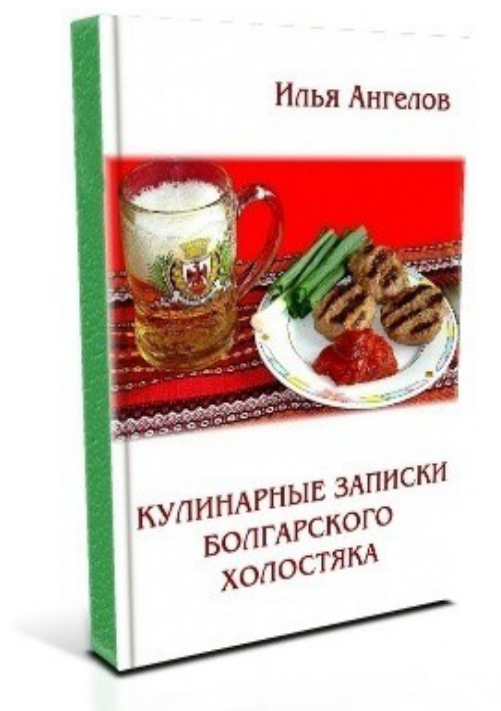
Живу я один и веду довольно-таки скучную жизнь. Несколько лет назад именно это побудило меня завести блог в одной из социальных сетей.

Там я время от времени рассказываю о Болгарии и о многом другом — как чукча — что увидит, о том и поет...

В блоге мне не раз доводилось делиться с читателями рецептами болгарской кухни. Я люблю ее, поэтому с удовольствием выкладываю иллюстрированные пошаговые инструкции приготовления традиционных местных блюд и отвечаю на вопросы по данной теме.

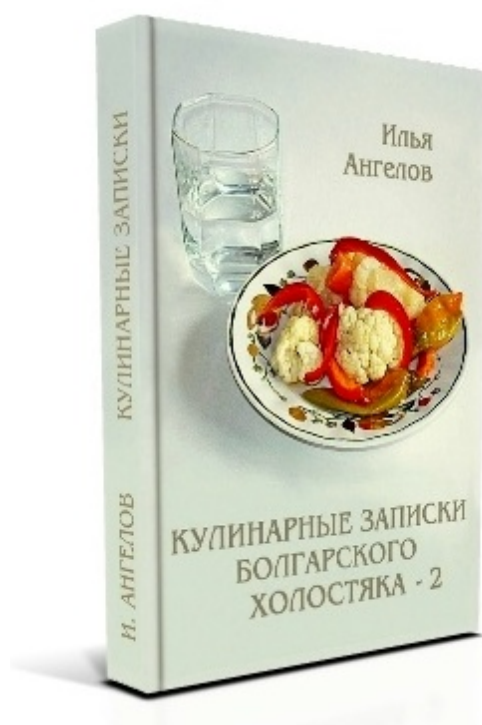
В какой-то момент читатели вдруг стали спрашивать, а когда будет сборник? Кулинарная книжечка? Почему бы вам ее не собрать, хотя бы из уже ранее опубликованного? И добавить к нему новое! Нам на самом деле интересно было бы побольше узнать о болгарской кухне!

Вначале я противился, но потом читатели все-таки меня убедили. Так в мае 2013 года появился сборник «Кулинарные записки болгарского холостяка».



Электронная самопальная книжулька вызвала немалый интерес и... «назвался груздем — полезай в кузов!»

Пришлось задуматься о продолжении. Оно перед вами.





## ВЫНУЖДЕН ОСОБО ПРЕДУПРЕДИТЬ:

Некоторые тексты содержат нецензурную лексику. И, естественно, раз они написаны для соцсетей, в них присутствуют троллинг и провокации на самые разные темы.

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 на странице писателя на [Flibusta.net](http://Flibusta.net)

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, обустрою домашнюю кухню-студию, куплю несколько мешков продуктов для приготовления невъезбренных рецептов и выпущу продолжение сборника, также посвященное кулинарным традициям Болгарии. :-)

Да, про фотографии.

Наверное половина из них сделана самой обычной „мыльницей“, той, которую использовал и в прошлом сборнике.

Другая часть снята более хорошим фотоаппаратом, но без использования серьезной светотехники. Так что не обессудьте. Появятся деньги, будут и более качественные фотки.

Ну вот и все, пожалуй.

Приятного чтения!

©Илья Ангелов

Болгария, София, 2014

*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*

# БАНИЦА С ЯБЛОКАМИ, ИЛИ...



БАЛКАНСКИЙ ШТРУНДЕЛЬ



Кто про эти болгарские пироги у меня в прошлом сборнике начитался, может совсем спокойно пропустить этот текст. Рецепт тот же, только начинка сладкая.

Чем известна в мире Австрия?

Ну, если честно — мало чем. Вспоминаются ееные тупые императоры-маразматика, композиторы венской классической школы, Гитлер и штрудель. Больше ничего.

Императоры, к счастью, повымирали. Композиторы, к несчастью, тоже. Гитлер принял яду и застрелился, вот и остался нам один штрудель. Это такой австрийский пирог из сливочного теста со сладкой начинкой.

## ВКУСНЫЙ!

Приезжал тут ко мне в гости брат.

Я вот соленькое люблю — воблу там разную, щучку вяленую, окунька, да побольше. К пиву первое дело!

А брат наоборот — не курит, не пьет и обожает сладкое. Примерный семьянин, умеет писать компьютерные программы, поэтому мозг и требует постоянной подпитки в виде пирожных и шоколадок.

Я вначале ему приготовил пару раз баницу с брынзой, а потом он взмолился: сделай-ка мне лучше чего-нибудь с яблочками, клубничкой или прочей сладкой садовой хуемой!

Естественно, не мог ему отказать. Тем более, что для меня теперь простенькую баницу сделать — как два пальца обоссать.

В смысле, очень легко.



И вот решил я ему спечь некое подобие австрийского штруделя — баницу с яблоками. Ну а так как она не совсем типа как аутентичная, назвал ее балканским штрундем.

О нем сейчас и расскажу.

Для приготовления сего штрунделя (или штруделя, как хотите) продуктов нужно совсем немного.



- несколько яблок общей массой граммов в восемьсот
- чуть больше полстакана сахарного песка
- 100 г изюма
- пакет теста "фило" в 500 г
- два яйца
- пара щепоток корицы
- полстакана подсолнечного масла

Для начала моем изюм и заливаем его кипятком, чтобы он стал мягким. Примерно на полчаса.

Включаем духовку. Она должна разогреться до 180 градусов.



Чистим яблоки и трем их на терке в большую миску.

Добавляем к ним изюм, сахар, пол-чайной ложечки корицы и тщательно перемешиваем.



Ну а дальше повторяется процедура, не раз уже описанная мною в рецептах многих баниц.



Если вы читали выпущенную в прошлом году мою самиздатовскую книжку «Кулинарные записки болгарского холостяка», вам уже все понятно.



Берем большой круглый контейнер и смазываем его дно и бортики подсолнечным маслом.

Расстилаем на столе лист теста «фило», кладем на него две-три столовые ложки начинки.

Скатываем в трубочку.







Аккуратно заполняем трубочками контейнер, выкладывая их от борта к центру.



Приготавливаем обязательную заливку для баницы.

Разбиваем в миску два яйца, добавляем к ним полстакана подсолнечного масла и стакан горячей воды, но не кипятка.

Взбиваем в однородную смесь и заливаем ею баницу.



Смазываем смесью каждый сантиметр теста, чтобы оно не подгорело в духовке.

Ставим баницу в разогретую духовку и печем двадцать минут.



## Штрудель, он же баница с яблоками и изюмом, готов!



Отставляем его в сторонку и накрываем полотенчиком, чтобы остыл.

\*\*\*

Если хотите сделать баницу более сытной, добавьте в начинку граммов пятьдесят измельченных грецких орехов.

Можно и немножко сухой цедры апельсина, но это уже на любителя. Я корками апельсина моль морю в шкафах, не сувать же эту цедру потом в баницу???

В общем, обхожусь без нее...



Варим кофий, капаем туда солидную дозу коньяку и садимся за стол. Умммммм...



Брат ел так, что за ушами трещало.

И пальцы потом облизывал. Да и я один кусок съел. Вкусно.

Может, как воблу, которую мне в подарок привезли, дожду, буду почаще штрундели печь. Правда, боюсь, что разорюсь на коньяке, это ж сколько его понадобится, чтоб баницу запивать?

Ну, надеюсь, что у вас таких проблем нет, так что готовьте себе на здоровье по данному рецепту и лопайте от пуза, да...

*©Илья Ангелов*

*Болгария, София, 08.06.2013.*

*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*



ГЮВЕЧ



Приготовить настоящий болгарский гювеч это вам не как Медведев трепаться по телевизору о том, что в ближайшие годы все нуждающиеся россияне смогут приобрести квартиры по тысяче долларов за квадратный метр.

Гювеч — дело ответственное!

Потому что, если вы наобещаете, а не справитесь, то не только попадете на деньги, но и подвергнетесь люстрации со стороны близких или общества. Они-то ждали от вас удивительного болгарского кушанья, а вы все недоварили или сожгли. Может жена или теща вам в сердцах и по мордам даст.

Ужас!

## ЧТО ТАКОЕ ГЮВЕЧ?



Вот он, любуйтесь: большущий расписной глиняный глазурованный горшок, в котором болгары тушат в печи пищу многие сотни лет. Кроме того, гювеч — название блюда, приготавливаемого в этом горшке.



Что нам понадобится, чтобы сварганить сие вкуснейшее кушанье? Во-первых, мясо. Свинина или баранина. Около килограмма. Обязательно с жирком.

Во-вторых, овощная составляющая, а она богата и разнообразна.

Гляньте на фотку:



Впечатляет? То-то.

Продуктов требуется немало, цены кусаются, поэтому гювеч — блюдо праздничное, отнимающее немало времени, и готовится отнюдь не в будни и не каждую неделю.

Если, конечно, у вас нет под рукой своего или соседского огорода, откуда, как говаривал Гекльберри Финн, можно «позаимствовать во временное пользование» необходимые вам ингредиенты...



Если вы читали мой сборник «Кулинарные записки болгарского холостяка»



и готовили из него блюдо под названием «Зелен фасул с гъби» (Зеленая фасоль с грибами), сделать гювеч для вас не составит особой трудности, потому что последовательность процесса вами уже изучена и освоена, разница между вышеупомянутым рецептом и гювечем лишь в том, что первое запекается в глубоком противне, а второе — в горшке.

Ну а если с книжкой вы незнакомы, читайте внимательно дальнейшие пошаговые объяснения.

Объем моего гювеча составляет четыре с половиной литра.

**Исходя из этого мне, а и вам, понадобятся:**

- 1 кг свинины с жирком, можно взять лопатку или вместо свинины использовать баранину
- 700 г картофеля
- 400 г зеленой фасоли, можно консервированной
- 2-3 красных болгарских сладких перца
- 2 помидора
- 2-3 головки лука
- 1 небольшой баклажан
- 1 морковина

- 100 г консервированного зеленого горошка
- подсолнечное масло
- черный и душистый перец горошком
- лавровый лист
- красный молотый неострый перец
- сушеные сельдерей, петрушка, чабрец
- соль

Последние три приправы можно заменить «Вегетой».

\*\*\*

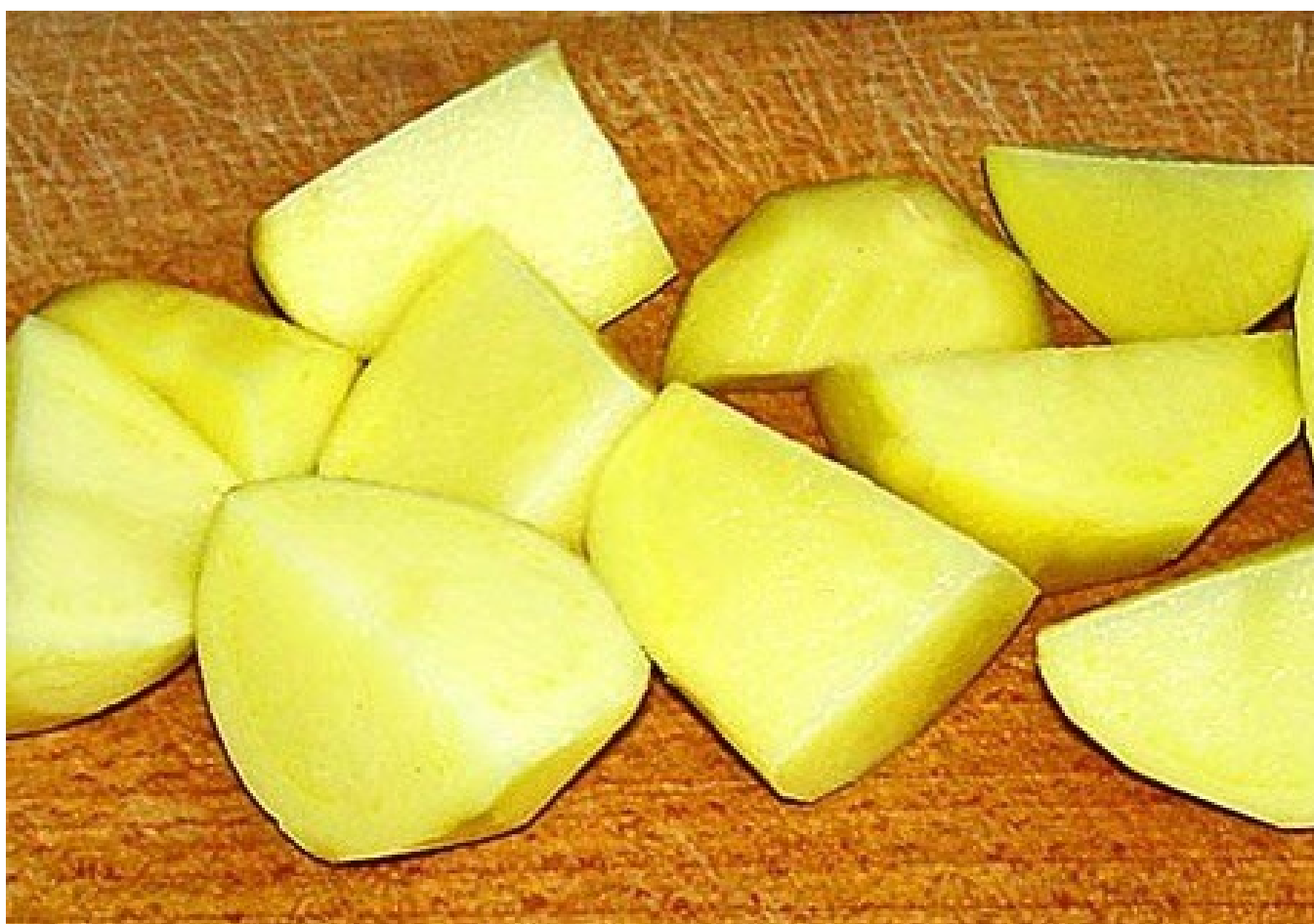
Вначале чистим баклажан и нарезаем его небольшими кубиками. Так как в этом овоще содержатся какие-то соли, то ли кислоты, то ли прочая вредная поебень, кладем кубики в глубокую миску, заливаем кипятком и накрываем крышкой.

Пусть гадости выйдут.





Нарезаем мясо среднего размера кусками. Такими же кусками, а не мелкими кубиками, режем и картофель.





Перец пластаем небольшими полосками.

Лук режем мелко.

Морковь можно порубить тонкими брусочками.

Помидоры нарезаем небольшими кубиками.

Ставим на плиту кастрюлю и наливаем туда полстакана подсолнечного масла.

Когда оно раскалится, бросаем в него мясо, обжариваем его пяток минут, добавляем десяток горошин черного острого перца и столько же горошин душистого. Кидаем пару-тройку листиков лаврушки и остальные приправы, кроме красного перца.

Жарим мясо еще десяток минут, непрерывно помешивая.



Решетчатой ложкой вынимаем мясо из кастрюли, кладем в гувеч и накрываем крышкой.



Зацените — гювеч у меня абсолютно новый, ни разу еще в нем не готовил, видите, какой чистенький и девственный?



Ох, что с ним будет через пару часов...





В оставшееся в кастрюле масло, пропитанное приправами, высыпаем лук и обжариваем его две-три минуты.

Затем добавляем к нему морковку и жарим еще столько же.



Вслед за морковкой кладем в кастрюлю полоски красного сладкого перца.



Приправляем смесь половинкой чайной ложечки красного молотого перца и чайной ложечкой соли.



А теперь пришла очередь баклажана.

Отцеживаем из миски воду с вредными примесями, промываем кубики овоща холодной водой и кидаем их в кастрюлю. Жарим смесь еще пару минут, и последними ее участниками станут фасоль и горох. И еще три-четыре минуты.



Овощная составляющая готова.

Вываливаем в гювеч к мясу картошку и овощную смесь. Кидаем туда зубчики чеснока — целиком. Тщательно перемешиваем и заливаем сверху водой. Она должна покрыть ингредиенты на два пальца сверху. До верха гювеча оставьте свободными пару-тройку сантиметров.

Накрываем горшок крышкой, ставим в духовку на 200 градусов и начинаем запекать.



Где-то минут через 50 осторожно вытаскиваем гювеч, снимаем крышку, перемешиваем деревянной ложкой варево и, если надо, добавляем воды. Накрываем крышкой и продолжаем печь. Еще минут через 40 повторяем вышеописанную процедуру. Через два с половиной часа с начала запекания вынимаем горшок и пробуем вилкой кусочек картошки и мяска.

Если они мягкие,

**ГЮВЕЧ ГОТОВ!**



Вынимаем из духовки, накрываем крышкой и оставляем в сторонке «отдохнуть» минут пятнадцать.

Ну а затем...



Вилки к бою! В атаку!  
Ураааааааааа!!!



## И ПОСЛЕДНИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ:

Если вы впервые готовите в горшке, постарайтесь прикинуть — поместится ли в нем вышеперечисленное количество ингредиентов.

Если боитесь, что можете переборщить, лучше уменьшить дозы, подстраховаться.

Баклажан в рецепте можно совсем спокойно заменить шампиньонами.

Часть воды можно заменить белым вином, если его вам не жалко. Зато вкус блюда улучшится. Когда будете «заряжать» горшок смесью, чтобы поставить в духовку, добавьте в него стакан белого сухого вина.

Ну вот и все, пожалуй.

Пора бухать, а то что-то понаписал, боюсь, испугаетесь такого длинного рецепта-рассказа и засыте по нему готовить.

Ладно, усе, чао!

©Илья Ангелов

Болгария, София, 08.07.2013.

*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*





# ПАТЛАДЖАН КЕБАП

Сегодня готовил известное турецкое блюдо под названием «патладжан кебап», в переводе на русский — «кебаб из баклажанов».



Во второй половине XIV века турки обрушились на Балканы и полуостров почти на пять веков оказался под османским игмом, выпав из мировой истории. Лишь к концу девятнадцатого столетия большинство стран региона освободились, образовав свои национальные государства.

С течением времени воспоминания об ужасе османского владычества побледнели, а бывшие враги, пройдя через несколько войн, в конце-концов выбрали путь мирного сосуществования, понимая, что только оно — залог будущего.

Пятьсот лет смешивания культур и религий сказались не только на быте, мировоззрении и обычаях балканских народов.

Прежде всего, они повлияли на кухонные традиции, приведя во многом и к их симбиозу, и к взаимозаимствованию.



Так, например, болгары с удовольствием готовят греческую мусаку, а греки лопают болгарскую брынзу. Турки переняли у славянских балканских народов обычай варить ракию и печь баницы, а славяне, возьмем хотя бы болгар, привыкли постепенно к обожяемым турками баклажанам и научились готовить из них немало блюд. В том числе и традиционный «патладжан кебап».

Именно о нем и хочу вам рассказать.

Классический патладжан кебап запекается над огнем на шампуре. На острие нанизывают по очереди кружок баклажана, котлетку из говяжьего фарша, кружок помидора и грибок, а затем повторяют операцию.

Но не у всех имеются садовые участки, двор или гриль. Поэтому постепенно большое распространение получил вариант патладжан кебапа, запекаемый в духовке в таве с высокими бортиками.

**Такой кебап я сегодня и делал.**



Для приготовления патладжан кебапа нам понадобятся следующие ингредиенты:



- три продолговатых узких баклажана, похожих на длинные болгарские огурцы

Ходил с утра за ними в магазин, но в последнюю секунду к ящику с баклажанами передо мной пристроилась какая-то старуха и выбрала все тонкие продолговатые баклажанчики! Наверняка бабка тоже сегодня решила приготовить патладжан кебап!

Поэтому пришлось взять обычные баклажаны, правда, старался выбирать не особо пузатые.

- 500 г говяжьего фарша

Впрочем, его можно заменить смесью говяжьего и свиного, если вы не исламцы.



- 2-3 обычных помидорчика или штук 10 помидоров черри
- 9-10 шампиньончиков
- 1 луковица
- пяток тонких маленьких острых зеленых перчиков
- 3-4 дольки чеснока
- подсолнечное масло
- петрушка
- черный молотый перец
- базилик, чабрец, сельдерей
- «Вегета»
- соль

\*\*\*

Если у вас тонкие длинные баклажаны, нарежьте их кольцами. Если же обычные — полукольцами.

Положите кольца в кастрюлю, посолите, залейте горячей водой и накройте крышкой.

Пусть из баклажанов выйдет вся горечь.



Пока баклажаны отмокают, замешиваем фарш.

В глубокую миску выкладываем фарш и добавляем к нему мелко-мелко нарезанные лук и чеснок. Последний можно даже не резать, а потереть на терочке с маленькими отверстиями.

Приправляем смесь неполной столовой ложкой «Вегеты», щепоткой базилика, чабреца, сельдерея, черного перца и солью.

Свежую петрушку промываем водой и тоже рубим мелко-мелко.

Вымешиваем смесь минут пять, медленно, с чувством, с толком, с расстановкой.





Чистим шампиньоны,  
моем их и нарезаем крупными кусками.





Берем большую таву (глубокий контейнер), круглую или прямоугольную, смазываем ее подсолнечным маслом.

Сливаем воду с баклажанов, промываем их холодной водой.

Кладем дольку баклажана у бортика, а рядом с ней, вплотную, тонкую котлетку из фарша. Она должна быть по размеру примерно как долька (или кружок, если у вас кружки) баклажана.

## ОФОРМЛЯЕМ ВОТ ТАКОЙ КРУГ:



В центр круга кладем грибы и помидорчики черри.

Если у вас обычные помидоры, порежьте их на половинки или четвертинки. Не беда, если все пространство занимают шампиньоны — положите помидорчики сверху, а между ними расположите зеленые острые перчики.



Слегка поливаем грибы с помидорами подсолнечным маслом и ставим контейнер в предварительно разогретую до 200° С духовку. И ни капли воды! Ее пустят как фарш, так и овощи.

Запекаем 40-50 минут. Пару раз вытаскиваем таву и проверяем, не подгорели ли грибочки? Если начинают — или заталкиваем их вилкой в образовавшийся соус, или поливаем этим соусом сверху. Как и помидорчики. Кожуру баклажанов не поливайте, пусть запекается.

**ВОТ ТАК ДОЛЖНО ПОЛУЧИТЬСЯ:**



Может вы заметили, что из готовых баклажанов в таве куда-то исчезли перчики. Дело в том, что родители не любят острое, поэтому я перчики попек, а потом вытащил, съел уже с готовыми баклажанчиками.

На тарелке патладжан кебап посыпают свежей нарубленной петрушкой. Очень вкусно получается.

Можно полить их смесью из кислого молока (несладкого йогурта) с нарезанным свежим укропом, как на фотке ниже.



## НЕОБХОДИМОЕ ПОЯСНЕНИЕ:

**С баклажанов НЕ СЛЕДУЕТ СРЕЗАТЬ КОЖУРУ.**

Пеките их так, как на фотке. Едятся они потом очень легко, кладете вилкой кружок баклажана в рот и высасываете мякоть, а кожуру сплевываете. Тоже самое и с помидорками. Ну а если у вас с почками плохо, можете почистить баклажаны, прежде чем запекать.



Запивать патладжан кебап хорошо ледяной водкой или ракией. А ежели вы не пьете, тогда можно простой газированной минеральной водой.

Насчет вина не скажу, но наверное надо пить белое. Хотя водка в данном случае куда полезней — быстрее разъест и нейтрализует жиры, вышедшие из фарша.

Такие вот дела, да...

©Илья Ангелов  
Болгария, София, 13.07.2013.  
*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*



# ВИНЕН КЕБАП С ГЪБИ



Пошел я с утра в дальний магазин за пивом ~~и водкой~~, потому что пиво немецкое, в промоции, 16 рублей за банку.

Прихожу, смотрю — в мясном отделе выкладывают за стекло отличную такую свининку, шейку.

Жуть как она мне приглянулась!

А тут мимо магазинный раб толкает тележку, везет к овощным стеллажам коробочки шампиньонов. Мазнул я по ним взглядом и сразу же меня осенило: а почему бы не приготовить сегодня болгарский винный кебаб с грибами? Во как обрадую родителей! Посчитал я денежку, которую сжимал в потном кулачке, вроде как на все должно хватить — и давай метать в корзинку нужные продукты...

«**Винен кебап**» — блюдо обстоятельное, неспешное, готовится долго. Лучше всего делать его на ужин в субботу, а начинать надо часов в пять, не позже, чтобы успеть к восьми.

В классическом варианте этого блюда присутствуют лишь свинина, лук, помидор и приправы. Раньше ведь жизнь в деревнях была совсем другая — выйдешь во двор, а там всюду бегают свиньи.

Нужно мясо? Взял скалку потолще:



или деревянный молоток:



йобнул хрюшку по башке, чтобы оглушить, вырезал кусок мяса с килограмм, заклеил рану пластырем, свинья ведь живучая, оклемается и все на ней зарастет — и пошел готовить!

А теперь конечно все не так. И свиной деревенских меньше, и родственники-пейзаны не у каждого есть, приходится покупать мясо в магазинах. Поэтому часто винен кебап болгары готовят с добавлением грибов. Этот вариант вам сейчас и опишу.

Для приготовления ужина на четверых нам понадобятся следующие ингредиенты:



- 0.8-1 кг свинины, например, шейки
- 3-4 луковицы, 1 большой помидор, 250 грамм шампиньонов
- 1 полный стакан красного столового вина
- полстакана подсолнечного масла, соль, мука
- черный и душистый перец горошком
- красный молотый неострый перец
- сушеный сельдерей, лавровый лист, свежая петрушка
- «Вегета»

По желанию можно добавить и одну морковку.



Мясо нарезаем крупными кубиками или кусками.

Грибы тоже режем крупно. Большие — на четвертинки, а маленькие можно на половинки или вообще оставлять целиком.

Морковь разрезаем вдоль, потом каждую половинку надвое и рубим ее на четвертинки. Лук режем полумесяцами.

Ингредиенты подготовлены.

Только помидор пока не нарезан, сделаем это попозже.



Вино я взял самое простое — мерло из пазарджикского округа, региональное такое винцо, без претензий, 11 оборотов, полтора евро за бутылку.





Приступаем к следующему этапу.

Берем большую кастрюлю. У меня когда-то была электрическая, со специальной крышкой, внутри которой помещалась спираль. В крышке имелось смотровое окошечко из стекла. Но как-то раз крышка со стола йобнулась, стекло разбилось и остался я без инновационной кастрюли.

Ну, долго не горевал.

Алюминиевую крышку как-то вечером выбросил из окна на улицу, аккуратно на траву, чтобы утром цыгане подобрали и сдали на металлолом. Пусть заработают свои двадцать рублей, я человек социально ответственный, всегда забочусь не только о себе, но и о наших меньших братьях по разуму.

А саму кастрюлю я себе оставил — очень уж она широкая, объемистая. Как раз для жарки большого количества продуктов.

В ней сегодня и готовлю.

Раскаляем в кастрюле подсолнечное масло и бросаем туда лук. Обжариваем его минуты три и добавляем морковь.





Жарим еще минут пять, а затем вываливаем к овощам мясо. Приправляем смесь "Вегетой", пятью-семью горошинами черного и стольким же количеством душистого перца.

Еще кидаем к мясу два-три листка лаврушки и щепотку сушеного сельдерея. Можно добавить и неполную чайную ложечку соли, но я бы порекомендовал вам быть осторожными, потому что "Вегета" содержит соль, как бы не переборщить.

Обжариваем мясо, пока чуток не подрумянится, и кидаем к нему грибы.



Жарим еще три-четыре минуты, а потом уменьшаем огонь до медленного, вливаем в смесь пару стаканов горячей воды и накрываем кастрюлю крышкой.

Пусть мясо тушится...

\*\*\*

Пока смесь в кастрюльке тихо булькает, открою небольшую скобку. Для «винен кебап с гъби» болгары в деревнях часто используют не только чистое мясо, но и мясо с костями.

Берется какая-нибудь голяшка или оковалок, мясо обрезается и нарезается, а кости рубят, кладут в кастрюлю, заливают водой и варят где-то полтора часа с парой листков лаврушки.

Цель — получить наваристый бульон. Его потом подливают в тушащееся мясо вместо воды.

Однако это означает, что заняться приготовлением ужина вам придется не в пять, а где-то в три тридцать. Ну а что в это время делают в субботу нормальные люди? Спят, естественно.

Поэтому не будем заморачиваться специальным бульоном и костями, обойдемся без них...

\*\*\*

Варим мясо на медленном огне под крышкой до полуготовности. Один час. Если хотите, можете даже вместо свинины использовать говядину, но тогда полуготовность наступит минимум через полтора часа.

И вот означенный час истекает.

Берем большой помидор, скоблим его тупой стороной ножа, чтобы легче слезала кожура. Снимаем ее острой стороной ножа. Натираем помидор на мелкой терке в миску. Если свежего помидора у вас нет, можете взять небольшую баночку консервированных, например, кубиками. Они уже очищены.

Снимаем крышку с кастрюли, вливаем в нее полный стакан красного вина, натертый томат, добавляем неполную ложку красного молотого неострого перца, размешиваем и снова накрываем крышкой. Можно подлить и немножко воды.

Варим еще где-то 40-50 минут, периодически помешивая.

Когда томат добавлен, пришло время подумать о гарнире — ставим на соседнюю конфорку кастрюлю с водой.

В ней мы сварим рис.



Берем миску, высыпаем туда стакан-полтора риса, промываем холодной водой и, когда вода в кастрюльке закипит, кидаем его туда. Варим минут двадцать или сколько там вы привыкли. Потом вываливаем готовый рис в дуршлаг, промываем холодной водой, чтобы не слипся, и накрываем крышкой.

Остается ждать мяса.

...И вот прошло где-то два часа с момента, когда мы поставили мясо тушиться. Оно уже готово.

Следует загустить смесь в кастрюле, чтобы получился соус.

Наливаем в стакан холодной воды, добавляем столовую ложку муки и тщательно размешиваем, разминая комки. Выливаем смесь в кастрюлю и мешаем, мешаем, мешаем минут пять-семь. Соус загущается.

Ну вот и все!

Перед вами настоящий болгарский «винен кебап с гъби»!

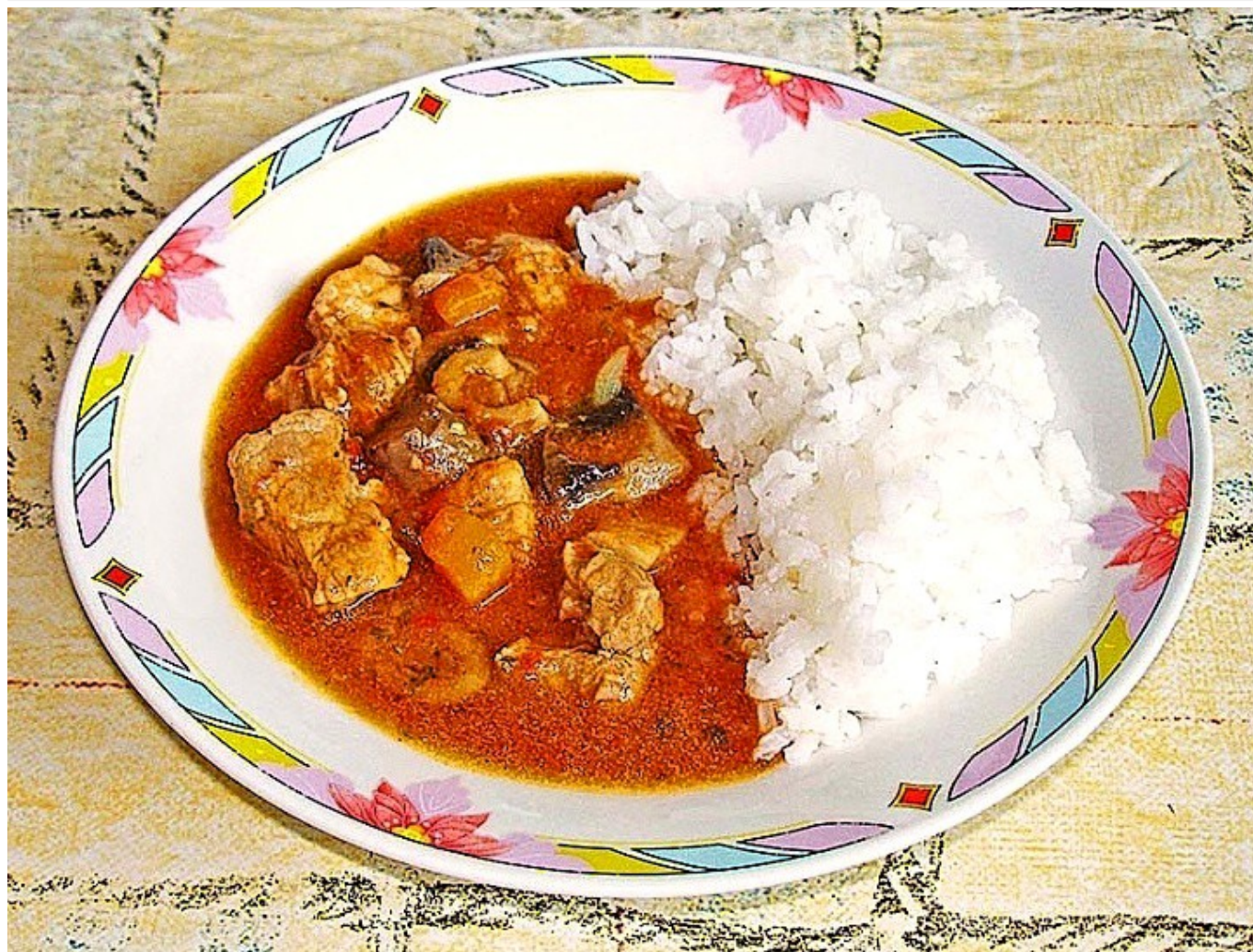




Кладем в глубокую тарелку рис и наливаем сбоку полную поварешку мяса с соусом. Если хотите, можно посыпать блюдо мелко порезанной свежей петрушкой.

Или другой вариант: рис оформляем круглой горкой в середине тарелки, а затем окружаем его соусом.

## МОЖНО ПРИСТУПАТЬ!



Как вариант в качестве гарнира можно вместо риса использовать картофельное пюре.

Ну а если мяса и грибов у вас достаточно, то вообще можете обойтись без гарнира. Берете батон свежего хлеба, рвете на куски и макаете их в соус.

Выходит гораздо вкуснее!



А если вы все-таки варили бульон из костей и он у вас остался, разогрейте его и налейте в тарелки детям, добавив к жидкости гренков.

Вина маленьким давать нельзя, поэтому винный кебаб не для них. Это взрослая пища.

А дети пусть хлебают бульон.

Ладно, пробуйте, а я пошел к холодильнику,  
пора пиво пить!

*©Илья Ангелов  
Болгария, София, 20.07. 2013.  
Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*



# БЪЛГАРСКИ МЕКИЦИ



На Западе сейчас всюду зверствуют политкорректность и ювенальная юстиция, поэтому детей бить нельзя. Не то что ремнем — даже щелбаны с затрещинами запрещены, как и ругань — иначе тут же ребенка отберут, а родителя могут и в кутузку упечь.

Вот и неудивительно, что американские и разные там шведские родители в большинстве своем ничего для воспитания наследников не делают, предпочитая отдариваться айфонами да планшетами, а потом удивляются, что дети их вырастают гомосексуалистами, наркоманами или вообще тупыми, задроченными клерками, которые по тридцать лет выплачивают ипотеку за домик из фанеры, а когда с работы погонят и взносы платить нечем — устраивают массовые бойни и кончают самоубийством.

Вот так, увы, живут люди на Западе.

В Болгарии, к счастью, пока до этого не дошло. Все-таки народ тутошний — православный, и дедовские заветы и обычаи трудно забываются. Поэтому люди своих детей поколачивают — и ремнем, и розгой. И затрещины дают, и пощечины, и за волосы таскают, но — всегда только за проступки. Никогда просто так, ради удовольствия.

Битье детей — не однократный наказательный акт, а лишь необходимая составляющая комплексного метода воспитания.

Как только ребенок начнет ходить, его уже можно шлепать по заднице ладонью — например, если отказывается справлять нужду в горшок.

Лет с пяти-шести допустимо уже применять для поучения ремень — только ни в коем случае не бить в полную силу.

Ну а когда дитя пойдет в первый класс и наступит первый этап взросления — вот тогда его уже всюду следует охаживать лозой или ремешком — но, повторяю, всегда только за проступок.

Нельзя бить детей лет в двенадцать. Поздно!

И вряд ли подействует, ведь характер подростка к тому времени уже сформировался, от битья он только озлобится и вырастет сволочью, гопником и потенциальным преступником.

Выше я упомянул, что наказание — лишь составляющая часть воспитательного акта возмездия за пакость или леность.

Второй, обязательной частью, должно быть прощение и поощрение. Избил, к примеру, папка второклассника за дневник, полный двоек, и отправил реветь в комнату. Пусть ребенок посидит там пару часов, поплачет-понадрывается, обдумает свое поведение, ну а потом уже можно после палки показать и пряник.

Входит в комнату мамка, обнимает дитя, прощает его, объясняя, что не все в жизни еще потеряно и наоборот — при усвоенном правильно уроке ребенка впереди ждут одни приятности и любовь родителей.

Затем мамка идет на кухню и начинает готовить прощенному сыну какое-нибудь лакомство — чтобы подбодрить его и вдохнуть в него позитив.

Ну а какое в старые времена в бедных семьях в Болгарии было лакомство? Да чтоб не просто сахарный петушок на палочке, а что-нибудь сытное и полезное для организма?

Мекицы!

На них выросли многие поколения болгарских детей. Да и я тоже, когда сюда приехал в детстве, полюбил их есть.

Вот о мекицах сейчас вам и расскажу...

**Мекицы** (ударение на «и») это такие пышные лепешки, приготовленные из дрожжевого теста и пожаренные в подсолнечном масле.

Рецепт их настолько простой, что даже я впервые сегодня их делал и сразу все получилось! Значит и у вас должно, если решите повторить мой опыт.



Тесто для мекиц замешивают или на дрожжах, или на соде. Первые пышнее и вкуснее, поэтому готовить буду их.

Для приготовления сытного завтрака на троих (примерно 18 мекиц) нам понадобятся:



- 500 г пшеничной муки
- 200 мл кислого молока или кефира
- 200 мл воды или свежего молока
- 15 г дрожжей
- подсолнечное масло
- 1 неполная чайная ложечка сахара и столько же соли

### Вначале займемся дрожжами.

Ни в коем случае не покупайте порошковые дрожжи в пакетиках, они в основном французские или турецкие.

Полное говно и не всходят.

Неизвестно вообще, чего туда подмешивают нехристи, чтобы нагадить православному человеку.

Берите только естественные дрожжи, те, которые в кубиках или пачках. Русские, ну а если вы у нас, то болгарские. В кубике, который у меня, чуть больше сорока граммов.



Отрезаем от него треть, кидаем в стакан, добавляем ложечку сахара и 50-80 мл теплой воды. Тщательно размешиваем, разбивая дрожжи. Отставляем в сторону на десять минут.

Делается это для того, чтобы понять — нормальные ли у вас дрожжи и смогут ли они взойти, увлекая за собой муку?

Пошло-поехало, да еще как! Посмотрите — спустя десять минут образовался сантиметр пузырьков! Бурлят, суки!

Процесс стартовал!





Берем глубокую миску, наливаем в нее 200 мл молока или кефира, 200 мл теплой воды и добавляем дрожжи из стакана.

Очень хорошо перемешиваем, разбивая комочки, кусочки и превращая смесь в гомогенную жидкость.



Вытаскиваем из шкафа еще одну глубокую миску, побольше, и высыпает туда полкило муки. В середине ее делаем пальцами хорошую лунку.





Выливаем в муку смесь из первой миски и начинаем мешать столовой ложкой. Долго. Тщательно. Минут десять.

Тесто должно получиться очень мягким, эластичным.

Накрываем его полиэтиленовым пакетом и забываем о нем на час. Пусть взойдет.

Некоторые хозяйки вымешивают тесто поздним вечером и, смазав его подсолнечным маслом, кладут в пакет, а пакет в холодильник. Тесто на холодке постепенно взойдет и межицы хозяйка пожарит следующим утром на завтрак. Тесто, кстати, в таком виде может храниться в холодильнике несколько дней!

Так как на улице пекло, 30 градусов, я решил не откладывать жарку на утро. Через час тесто разбухло, я его вытащил, добавил чуток мучки, чтоб не было слишком жидким, и опять хорошо перемешал.

Вот так получилось:





Дальше следует порвать тесто на кусочки и скатать из них небольшие шарики размером с мандарин.

Перед этим следует слегка смазать пальцы подсолнечным маслом, чтобы тесто не прилипало к рукам. Налейте столовую ложку подсолнечного масла на блюдечко, оно вам еще понадобится.



Я оформил десять шариков, примерно половина теста осталась. Убрал его в пакет и в холодильник, чтобы пожарить свежих мекиц и завтра утром.

Обмакиваете пальцы в подсолнечное масло, берете шарик, сплющиваете его между ладонями, а затем пальцами, держа тесто на весу, оформляете круглую или продолговатую лепешечку, середина у которой гораздо тоньше, чем края.

Посмотрите,  
как выглядит сырая мекица:



Однако не спешите сразу же делать из всех шариков лепешки — их следует лепить по ходу жарки.

Берем небольшую кастрюльку и наливаем туда на полтора-два сантиметра подсолнечного масла. Его должно быть много! Мекица в процессе жарки в нем плавает!



Ставите кастрюльку на плиту и раскаляете масло, пока оно не задымится. Оформляете первую мекицу и осторожно опускаете в масло.

Жарить надо секунд 8-10 с каждой стороны, не дольше, но чтобы мекица подрумянилась и стала светло-коричневой.



Для переворачивания мекицы используем вилку.

Вытаскиваем первую мекицу, тут же оформляем вторую лепешку, жарим. И так до конца.



Я выкладывал готовые мекицы в глубокое блюдо, а некоторые предпочитают складывать их в кастрюлю и тут же накрывать крышкой — чтоб отмякли и не были твердыми.

Попробуйте,  
вам должно понравиться.



Мекицы можно есть и горячими, с пылу, с жару, и остывшими. Даже можно убрать в холодильник и кушать на следующий день.

Дети обожают мекицы с вареньем или с фруктовым желе. Помню, мои любимые в детстве были с вишневым вареньем.





Ну а взрослые часто едят мекицы с брынзой. Это очень плотный, высококалорийный завтрак или обед.

А почему и не ужин?

Кстати, под мекицы водку бухать только так! И не опьянеете быстро, потому что жареное жирное тесто до последнего будет сдерживать и растворять алкоголь...

Еще мекицы можно посыпать сахарной пудрой.

Тоже очень вкусно.

\*\*\*

Видите, какие отличные завтраки-поощрения для своих детей умеют готовить болгары?

Поэтому дети их раньше и выросли серьезными, трудолюбивыми, пахали как волю на полях и заводах, покупали себе квартиры, машины и, в свою очередь, растили своих детей в лучших традициях — с наказанием за пакости и с поощрением за добрые поступки или чистосердечное желание встать на путь добродетели и почтенности.

Да что далеко ходить?

Вот меня в детстве били-наказывали, поэтому и вырос милым, честным, добрым и почтенным человеком, даже книжки иногда пишу. А если б не били да мекицами не кормили, чтоб из меня вышло?

То-то.

Мотайте на ус...

©Илья Ангелов

Болгария, София, 25.07.2013.

*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*





# ДОМАШНЯЯ ЛЮТЕНИЦА

крупного помола

Не секрет, что после рождения первого ребенка многие бабы тупеют. Ничего постыдного и странного в этом нет — не каждое женское сознание способно без последствий вынести девять месяцев мук и неудобств.

После второго и третьего дитяти закономерно дела становятся все хуже и хуже. Мамка впадает в постоянное сумеречное состояние души, а интересы ее сводятся лишь к показыванию фоток детей каждому встречному и поперечному и посиделкам с такими же опустившимися клушами за литром белого вермута.

Такова жизнь, увы...

Теряет женщина интерес и к мужу.

Даже больше — она становится заносчивой и высокомерной, считая, что раз выполнила свой долг по продолжению рода, можно теперь особо своим совершенствованием не париться.

Поменяла пару раз в день ребенку памперсы, повисела в жежешечке, потрепалась по телефону с подружками, разогрела мужу какой-нибудь замороженной мутоты, взятой в магазине и все — день прожит не зря!

Конечно мужчины все это замечают.

И реагируют. Потому что, несмотря на грубый внешний вид, мужчина — существо с тонкой душевной организацией.

Он все чувствует!

И какова, естественно, его реакция?

А находит себе нерожавшую стройную телку и начинает с ней ебаться. Или, если не хочет изменять, потому что честный, принимается каждый день бухать с коллегами и друзьями.

Конечно, результат ожидаемый: пара разводится.

И остается, с одной стороны, толстая тупая дура с парой ревущих довесков, а с другой — опустившийся алкаш.

Грустная картина!



Чтобы избежать подобного плачевного финала, женщине, особенно молодой домохозяйке, следует не только следить за собой, читать книжки для повышения культурного и интеллектуального уровня, но и удивлять мужа разными интересными кулинарными сюрпризами.

Хотя бы самой обычной болгарской лютеницей, под которую отлично бухать водку.

Неужели не пробовали лютеницу?

Сейчас о ней расскажу.

**ЛЮТЕНИЦА** (ударение на «ю») — традиционная болгарская овощная закуска, употребляется как свежей, так и консервированной. Классическая лютеница представляет собой пасту из мелко помолотых помидоров и красного болгарского перца, которые вываривают, а затем закатывают в банки на зиму.

Перед тем как написать этот пост, я просмотрел с три десятка рецептов лютеницы — и ни в одном из них соотношение ингредиентов не повторялось, а кроме красных помидоров и перца использовались также баклажанчики, цуккини, зеленые помидоры и даже...картошка!

Если вы бывали в Болгарии и пробовали лютеницу, то наверняка помните, что это гомогенная паста. Такой ее готовят благодаря разным современным агрегатам и машинам, которые мелют и трут овощи чуть ли не в порошок.

В домашних условиях подобной пастообразности помогают добиться блендеры и пассаторы, но я в следующие минуты покажу вам как готовится старинная деревенская лютеница — крупного помола. Так ее делали, когда никаких нанотерок и измельчителей не было.



Сходил сегодня утром в магазин и купил следующие овощи:

- 1,5 кг красного болгарского сладкого перца
- 2 маленьких баклажанчика
- килограмм с небольшим помидоров
- 2 моркови
- пяток маленьких острых перчиков

Еще нам понадобятся подсолнечное масло, соль, сахар и свежая петрушка (по желанию).



Вышеперечисленное количество продуктов необходимо, как бы выразиться...для демонстрационного сета. Квартирного хоум эдишена. Чтобы вы попробовали и, если вам понравится, осенью наготовили лютеницы на всю зиму и весну, как делают обычно болгары. Но там уже речь идет порой о десятках килограммов ингредиентов!

Не шучу!

Вначале моем перцы, баклажаны и запекаем их на плите.

Запекать надо до черноты, пока кожица не начнет отваливаться.

Со всех сторон пеките.



Далее следует почистить перцы и баклажаны, промыть их холодной водой и, разрезав перцы вдоль, удалить хвостики и все семечки.



Готовый перец должен  
выглядеть  
вот так:



Берем, как в древние времена, мясорубку.  
Разбираем, чистим, промываем агрегат и пропускаем через  
нее головку лука, чтобы она убрала всякие гадости и запахи.  
Полученную смесь выкидываем с балкона или в унитаз.



Мясорубка готова к употреблению.  
Ставим вниз под нее на пол глубокое блюдо или маленькую  
кастрюлю, чтобы туда, а не на пол, капали капли из задней части  
мясорубки.



Теперь следует заняться помидорами.

Кладем их в кастрюлю и ошпариваем кипятком. Пусть поплавают несколько минут. Так легче будет счистить с них кожицу.



Сдираем ее, режем томаты на половинки и суем в мясорубку. Перемалываем их в кашу.





Затем переливаем образовавшиеся кашу и сок в другую кастрюлю, а в миску начинаем молоть перец и баклажаны.





Затем на мелкой терочке натираем морковины и кидаем их к получившейся смеси. Морковку в мясорубке лучше не молоть, удаётся это плохо, частицы и кусочки забивают канал.



Напомню, что на картинке с ингредиентами у меня были и маленькие зеленые острые перчики. Если вы намерены давать лютеницу детям, пропустите этот пункт. Я же перчики тоже испек, почистил и помолол.



Что ж, подготовка закончена, начинаем самую ответственную часть — варку.

Берем огромную кастрюлю или тазик, наливаем в него помидорную смесь из кастрюли и начинаем варить.

Вначале лучше делать это на сильном огне, а затем, когда количество смеси уменьшится примерно вдвое, сделайте огонь медленным.



Минимум помидоры должны упариваться полчаса.  
А лучше и подольше.



Затем добавляем к ним смолотые перец, баклажаны и морковь.

Тут следует подчеркнуть очень важный момент: помидоры ведь выделяют кислоту, которая мешает им пригорать. Поэтому, пока они варятся в одиночку, их частым перемешиванием не стоит заморачиваться.



Но как только вы добавите к ним остальные овощи — мешать придется каждые две-три минуты.

Почти не отходя от плиты.

В продолжение минимум часа!

Потому что если смесь прилипнет ко дну и подгорит — к чертям покатится весь ваш труд и лютеница.

Ни в коем случае нельзя этого допустить!

Уменьшаем огонь еще больше, пусть смесь еле-еле булькает. Прибавляем к ней 100 мл подсолнечного масла, две-три столовые ложки сахара, чтобы он нейтрализовал кислотность помидоров, и столовую ложку соли.

**И МЕШАЕМ - МЕШАЕМ – МЕШАЕМ!**



Через час-час двадцать, когда вода выпарится, у вас должна получиться густая маслянистая каша.



Проведите по ее поверхности борозду деревянной ложкой (которой, встать, только и надо мешать лютеницу) — если борозда останется и не закроется,

## ЛЮТЕНИЦА ГОТОВА!



Если любите петрушку, порежьте мелко пол-пучка и перемешайте с лютеницей. А если не любите, хуй с ней.

Снимите тазик с огня и пусть остывает.

Дальше часть лютеницы можно отложить на ужин.

Ее мажут на хлеб, даже горячей, и едят с брынзой.

Ну и естественно — время доставать водку или ракию!  
И никакого мяса не надо!



Другую часть готовой лютеницы следует разложить по баночкам, лучше небольшим, завинтить крышками, поставить в кастрюлю с холодной водой, нагреть ее и простерилизовать банки. Когда вода закипит — варить 20 минут.

Потом банки вытаскивают, переворачивают вверх дном и дают остыть. Получившиеся консервы можно хранить год. И открывать в любой момент, когда захочется бухнуть и понадобится закуска!

Конечно же лютеница используется также в качестве одного из ингредиентов гарнира к котлетам, кебабам, жареным или печеным колбаскам из фарша. Вместе с картофельным пюре, например.



Помните обложку моего сборника «**Кулинарные записки болгарского холостяка**»? Там как раз есть лютеница. Только покупная, в виде пасты.



### А теперь немного рекомендаций и дополнительных пояснений:

- Приготовление лютеницы — **ОЧЕНЬ** трудоемкое занятие, отнимающее весь день. А если речь идет о запасах на зиму, то и два-три дня. Лучше варить лютеницу в выходные.

- Если вы проживаете в квартире, ограничьтесь для пробы той версией, что я вам показал выше. Большие запасы следует готовить только если у вас есть собственный дом с участком, дача или сад. Попробуйте в квартирных условиях испечь пару килограммов перца — да вы охуете от дыма, не говоря уже о том, что соседи, не разобравшись, вызовут пожарную и вам потом отдуваться...

- Перец и баклажаны следует печь на собственном садовом или дачном участке. На улице, на костре.

Разводите небольшой костер, ставите четыре кирпича, на них большой противень и на него кладете перцы. А для варки лютеницы уже следует использовать большой казан с треногой.

- Лучше всего заниматься лютеницей, если у вас собственные садовые помидоры и перцы. Выйдет сравнительно бесплатно. Или если вы можете купить оптом на рынке или у производителя по десятку-полтора килограммов помидоров и болгарских перцев. Если же покупать в магазинах...не знаю, во сколько вам это обойдется.

- В идеальной лютенице нет не только семечек перцев, но и семечек помидоров! (Напомню, что в нашей есть).

Для того чтобы не было семечек помидоров, используют специальную помидоромолку, которая семечки не пропускает. У меня ее нет, если увидите на рынке — обязательно купите.

## НУ И ПОСЛЕДНЕЕ.

Знаете, почему я решил сегодня, хотя еще и не сезон и перцы у нас очень дорогие, приготовить лютеницу? Дело в том, что утром в местных новостях прочитал жуткую новость.

Вчера в провинции некая молодая многодетная цыганка решила варить лютеницу. Муж ушел пахать в поле, а она вместе с тремя маленькими детьми вышла во двор, развела костер, пекла, чистила, варила, а когда на минуту зашла в дом, оставив детей на улице, самый младший цыганенок, которому было всего-то полтора года, вмиг подобрался к казану, чтобы посмотреть, что там, йобнулся в него и сварился нахуй!!!



... И вот теперь время вернуться к первым пассажирам моего поста, которые наверняка возмутили или разозлили некоторых читателей.

Речь идет об отчуждении в браке и о нежелании некоторых женщин постоянно быть желанными для мужа — как в физическом, так и в духовном смысле.

А и на кухне тоже.

Приготовление лютеницы в Болгарии это **ВСЕГДА** семейный процесс. День год кормит. Один человек не в состоянии испечь и очистить десять-пятнадцать килограммов перцев, десяток кило помидоров, множество кабачков, баклажанов, морковок. Варить, резать, мешать, стерилизовать, носить, уносить... Это под силу лишь семье.

Поэтому, когда надо варить лютеницу, вся болгарская семья собирается вместе. Муж, жена, дети, старики — сидят за одним столом и трудятся. Это своего рода пусть небольшой, но тренинг по сплочению. Вместе работают, вместе потом целый год едят.

Если бы вышеупомянутая цыганка варила лютеницу не одна, а с мужем или матерью — было бы кому приглядеть за ребенком и он остался бы в живых.

Вы хотите, чтобы ваше дитя повторило его судьбу?

Вот поэтому, бабы, старайтесь всегда и постоянно быть в сердце своего мужа и прилагайте усилия, чтобы остаться с ним в единодушии, а не каждый сам по себе. Выкарабкивайтесь из болота отупения!

Радуйте своих мужчин приятными кулинарными сюрпризами и вовлекайте их в совместное заготовление припасов на зиму. И детей с малых лет приучайте быть полезными семье.

В Болгарии, кстати, разводов поменьше, чем в России.

Так-то...

Ну а если решите по вышеописанному рецепту приготовить лютеницу, а муж на работе, лучше закройте от греха подальше маленьких детей в другой комнате. Пусть там играют.

Ну... можете даже им ножички дать — чтоб обстругивали колья для подпорки цветов или помидоров. Это, во всяком случае, лучше, чем смотреть зомбящик. А то незнамо какими еще моральными уродами вырастут.

Ну вот и все на сегодня.

Хорошо, что пиво в холодильнике есть.

Пора и бухнуть...

©Илья Ангелов

Болгария, София, 26.07.2013.

*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*





# ПИЛЕ С ПРЯСНО ЗЕЛЕ

Цыпленка испечь — это как два пальца обоссать.

Посолил его снаружи и изнутри, смазал подсолнечным маслом, сунул в духовку и пусть себе готовится. А в это время можно открыть водовки и пойти бухать да читать жежешечку.

Только...

Вот в юности была у меня подруга. Красавица! Большая любовь, которая, ясен пень, ничем хорошими не кончилась, но это уже другая тема.

Так вот, легли мы как-то в постелю и стали ебаться-миловаться. Хотя опыта у нас тогда почти не было. И вдруг она как завелась, да как принялась у меня сосать и дергать головой вверх-вниз, что я аж ошарашился. Потому что и раньше всегда заставлял ее в рот брать. А она как-то не особо любила, но тут захотела сама и ходил мой хуй у нее за щекой и в горле как локомотивный поршень.

Ну, я конечно жутко удивился и обрадовался. А потом спросил: «Чего это с тобой случилось-то?»

А она мне отвечает: «Муза нашла».

А к чему я такой пример привожу?

А к тому: не только в сексе на вас всегда должна находить Муза со вдохновением. Но и в приготовлении пищи тоже! И одним пустым цыпленком, запеченным в духовке, тут не отделаешься. Надо, как и в ебле, мыслить креативно, чтобы все оставались довольными и хотели еще.

Поэтому я сегодня для вас приготовлю не обычного цыпленка, а цыпленка со свежей капустой по-болгарски...

**«Пиле с прясно зеле»** — так называется сие блюдо.

В классическом варианте болгары используют для его приготовления только цыпленка, свежую капусту, помидоры и приправы.

Мы же чуток расширим границы, как это делается, впрочем, со многими рецептами, и добавим к традиционным ингредиентам еще парочку.



## Вот что нам сегодня понадобится:



- цыпленок весом в 1 кг
- с килограмм свежей капусты
- пара больших помидоров
- маленькая банка томатного сока с кусочками помидоров
- одна большая луковица
- пара долек чеснока
- пара маленьких острых перчиков
- стакан простого белого вина (по желанию)
- подсолнечное масло
- соль, сахар
- приправы
- одна штука красного сладкого болгарского перца (по желанию)



Разрезаем цыпленка на порционные куски.

Впрочем, гораздо лучше будет использовать куриные окорочка — у меня цыпленок лишь потому, что окорочка в магазине были очень старыми. На двоих наверное достаточно трех окорочков, порезанных надвое.

Шинкуем капусту, сыпем сверху чайную ложечку соли и руками жмем-перемешиваем их. Это вроде такой типичный болгарский прием при обработке свежей капусты как для салатов, так и для разных блюд, которые будут готовиться на огне.



Луковицу нарезаем мелко.

Сладкую перчину, если решили ее использовать — ленточками. Помидоры скоблим тупой стороной ножа, чтобы легче слезала кожица, и режем мелкими кусочками или кубиками.



Берем большую кастрюлю, казан или вот такой тазик, как у меня. Наливаем туда 70-80 мл подсолнечного масла, раскаляем его и выкладываем в него куски курицы.



Посыпаем их «Вегетой» или, что еще лучше, обычными приправками: щепоткой чабреца, сушеным сельдереем, десятком горошин черного и пятком горошин душистого перца.

Если используете «Вегету», мясо лучше не солить. Да и не забывайте, что капуста-то у нас уже посолена — не надо переборщить с солью!

Жарим минут двадцать, пока кусочки курицы не зарумянятся.



Вытаскиваем их и выкладываем на блюдо или кидаем в другую кастрюльку и накрываем крышкой. Они нам пока не нужны.



В оставшееся от жарки цыпленка масло высыпает лук. Жарим его, помешивая минуты 3-4, а затем добавляем к нему сладкую порезанную болгарскую перчину, если хотите, а если нет — сразу капусту.

Перемешиваем, кидаем два-три листика лаврушки и обжариваем еще минут пять. Затем доливаем стакан-полтора воды и накрываем крышкой.

Пусть капуста потушится.



Уменьшаем огонь до медленного.

Тушим капусту минут двадцать, а затем добавляем к ней помидоры и, если у вас есть желание, консервированный томат.



Я подумал и решил на этот раз не добавлять его, но вы можете попробовать. Просто переел за последние дни томатов, помните, наготовил лютеницы?

Вот и не лезут они мне.





После томатов вливаем в смесь стакан белого вина, кидаем туда же нарезанный чесночок и маленькие зелененькие острые перчики. Если будете давать эту капусту детям, можете обойтись и без перцев.

Чтобы не получилось слишком кисло из-за вина и томатов, добавляем также и чайную ложечку сахара.

Накрываем крышкой и тушим на медленном огне минут десять. Затем уже выкладываем в кастрюлю куски курицы, посыпаем их красным молотым неострым перцем, снова накрываем крышкой и тушим еще минут 50 — пока капуста не станет мягкой-мягкой, а мясо не начнет отваливаться от костей.

Время от времени можно подливать немножко водички.





Готово!  
Ешьте – наслаждайтесь!



Одним словом, мужики, если вы такое «пиле с прясно зеле» своей подруге или жене приготовите, на нее, если она не полная дура конечно, обязательно должна снизойти Муза и она полночи будет вам играть на флейте.

Ну а если не будет, значит полная лошина, тупая и неблагодарная, не понимает, что с такими кулинарными способностями вы всегда себе найдете ебабельную, симпатичную и отзывчивую бабу. Даже с московской пропиской. Или нью-йоркской — кому какая нужна.

Так вот!

*©Илья Ангелов  
Болгария, София, 30.07.2013.  
Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*





# БОЛГАРСКИЕ КЕБАПЧЕТА

Приехали ко мне в гости родственники, и племянник прямо с порога заявил: — Хочу кебапчета!

Потом подумал и добавил: — И кюфтета тоже!

Делать нечего, пришлось, правда, не в первый день, но готовить. Сегодня покажу вам, если не знаете. Как лепить и печь эти кебапчета.

**КЕБАПЧЕТА** — это такие болгарские «сосисочки» из фарша, испеченные на гриле.

**КЮФТЕТА** — котлетки.

Куда бы ни попал болгарин, вспоминая родину, он всегда первым делом будет думать о кебапчетах, кюфтетах, кислом молоке, банице и домашнем красном вине. Потому что, ну...невозможно себе представить Болгарию без этих вкуснейших традиционных блюд. Вся страна испокон веков ими живет.

Русские, отдохавшие в Болгарии и попробовавшие кебапчета и кюфтета, тоже не могут забыть их вкус. А если кто приобрел здесь недвижимость и оседает на долгие месяцы или годы — обязательно учится их готовить.

Что самое главное в кебапчетах и кюфтетах?

Правильно замесить фарш. С этого и начнем.

Если вы заговариваетесь готовым фаршем в магазине, возьмите свиной и говяжий и смешайте их в соотношении 70% к 30% или 60% к 40%.

Ни в коем случае нельзя делать кебапчета или кюфтета только из говяжьего фарша. Они получаются очень сухими и жесткими.

Если же вы покупаете мясо и перемалываете его в мясорубке, то к говядине и свинине обязательно следует взять и кусок сырого сала. Оно должно составлять треть фарша. Сало перемалывается и смешивается с мясом.



Я купил готовую смесь «за печене на скáра» (для запекания на гриле). В ней уже есть все необходимые приправы, а вам предстоит их добавить. Невозможно приготовить настоящие болгарские кебапчета без двух приправ — зиры и черного перца.

Многие добавляют также и чабрец.



Вываливаем 1 кг смешанного фарша в глубокую миску, солим по вкусу и кладем в смесь 5 г зиры и столько же молотого черного перца. Это примерно по неполной столовой ложке.

Наливаем в миску 300 мл газированной воды или обычной, но тогда с добавлением неполной чайной ложки соды, и начинаем долго и тщательно вымешивать.

Фарш должен впитать всю воду. Никаких добавлений сырого яйца, размоченного хлеба или молока!

Затем накрываем миску тарелкой и ставим фарш в холодильник на всю ночь, а еще лучше — на сутки.

Он должен чуток «взойти», стать полностью гомогенным.

На следующий день вынимаем миску из холодильника.

Снова вымешиваем смесь.



## ПРИШЛА НАКОНЕЦ-ТО ПОРА ДЕЛАТЬ КЕБАПЧЕТА!



Видите слева от миски с фаршем тарелку с желтоватой водой? Это обычная холодная вода, смешанная наполовину с винным уксусом. В нее следует периодически обмакивать пальцы, вымешивая кебапчета.

Берем кусок фарша между ладоней и начинаем катать колбаску длиной сантиметров в 12 и диаметром около 1,5 см.

Кладем колбаску на доску и, обмакивая пальцы в тарелку с водой и уксусом, катаем-раскатываем кебапче, полируя его поверхность водно-уксусным составом до блеска. Кебапче должно стать гладким.





Из полкило фарша выходит десяток кебапчета.

Иногда больше. Из килограмма фарша должно выйти не менее двадцати штук.

Слепили? Положите их на плоскую тарелку и уберите в холодильник минут на тридцать.

Пусть слегонца затвердеют.



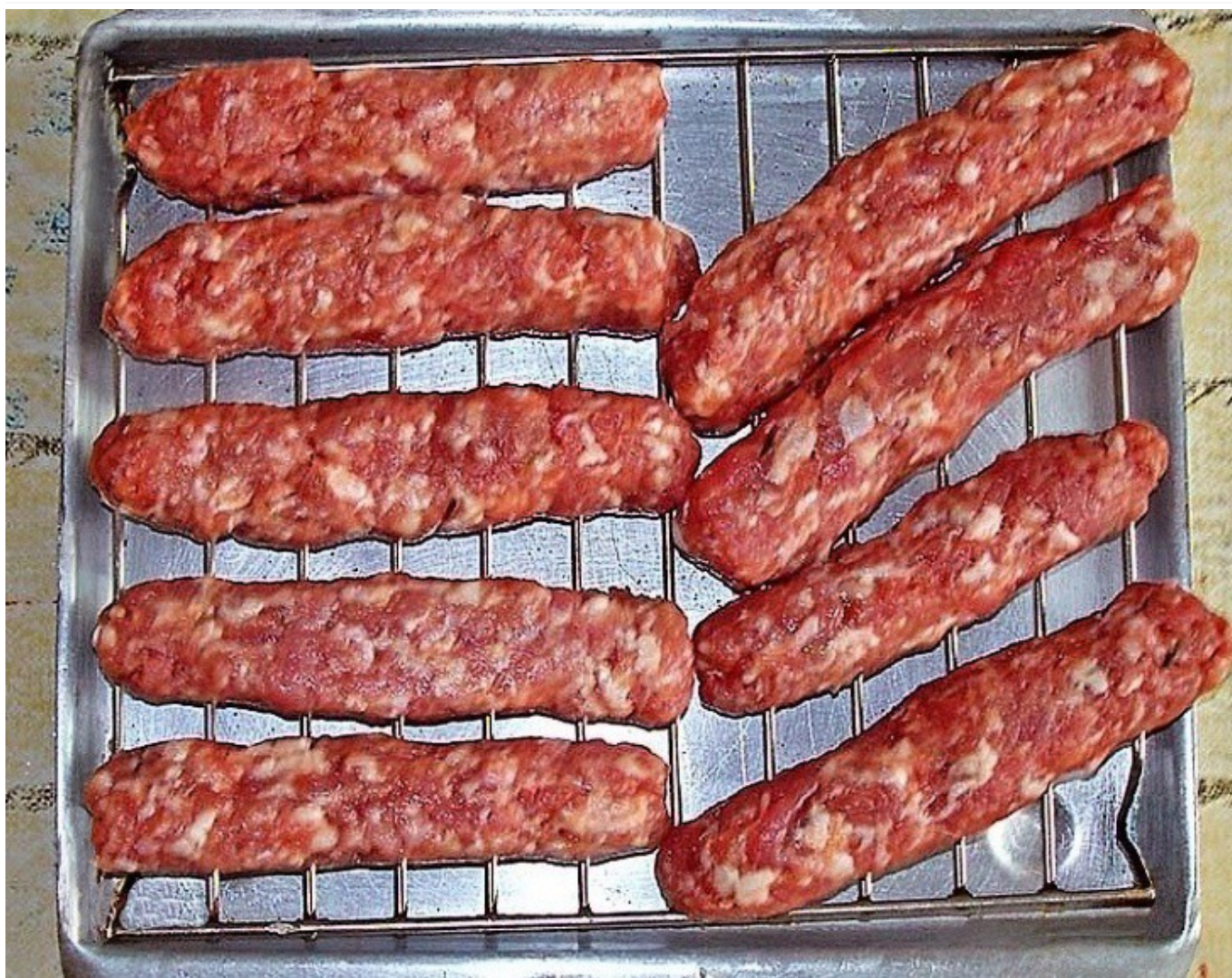
Кебапчета следует запекать на гриле с нижним расположением нагревательной спирали.

Лучшие кебапчета и кюфтета получаются не на барбекю с углями, а на самом простом электрическом дешевом гриле.

В Болгарии такие устройства стоят по 15-20 евро. Называются «скара» (ударение на первом «а»).



Решетка у гриля должна быть частая, состоящая из маленьких трубочек. Смазываем слегка решетку подсолнечным маслом и натираем луком. А затем уже выстраиваем на ней кебапчета. Увы! Гриля с нижней спиралью у меня нет, поэтому использую с верхней спиралью.



Разогреваем гриль и ставим в него решетку (в моем случае) — если же у вас нормальный гриль, ждете, пока решетка сильно разогреется и быстро выкладываете на нее сырые кебапчета.

В отличие от приготовления мяса на гриле, в нашем случае речь идет не о процессе запекания, а о, как бы, варке в собственном соку. Поэтому внимательно следите за кебапчетами.

Как только с одной стороны они чуток затвердеют — тут же переворачивайте их! Должна образоваться нежная корочка, которая не даст соку стечь вниз — он останется внутри и в нем и будут «вариться-тушиться» кебапчета.



Переворачивать или катать наши колбаски следует несколько раз, чтобы они равномерно запеклись, но внутри остались сочными.

**ВОТ ЧТО ПОЛУЧИЛОСЬ У МЕНЯ:**



Это из-за того, что нагревательная спираль у меня на скаре сверху. У вас же должно выйти вот так: (использую фотографии из болгарской Википедии).



Наверное вы обратили внимание на то, что мои кебапчета в ходе приготовления съежились, стали меньше. Это из-за того, что в моем фарше нет сои.

Если вам попадетсЯ плохой, напичканный соей фарш, ваши кебапчета не уменьшатся, а наоборот увеличатся и подгорят. Поэтому, если есть возможность, купите говядины, свинины и сала, пустите их через мясорубку и замесите чистый нормальный фарш.

Традиционно кебапчета подают с лютеницей.  
Уже описывал, как она делается.



Или/и жареной картошкой.  
Ну и побольше пива! ПИВА!  
Хотя и с вином их тоже потреблять можно.

В чем, кроме формы, разница между болгарскими кюфтетами и кебапчетами?

В фарш для первых добавляют мелко нарезанный лук.  
А в кебапчета нет.

В общем, нажрались мы от пуза, лежу сейчас, пью пиво, жмурюсь довольный.

Попробуйте сделать болгарские кебапчета — не пожалеете...



Да, знаете как болгарские повара проверяют традиционно, готово ли кебапче?

Берут его осторожно щипчиками за один конец, поднимают и встряхивают. Если кебапче сырое — оно разломится и нижняя часть упадет.

А если дошло до кондиции — будет гибкое, чуть резиновое и не сломается. Гнется как резиновый хуек, но не сдается :-)

Так вот...

*©Илья Ангелов  
Болгария, София, 11.08.2013.  
Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*



КУКСИ

из Киргизии



Рецепт этого корейского блюда вы вряд ли найдете в Интернете. Даже в Корее мало кто его знает. Дело в том, что кукси выдумали советские корейцы в годы их депортации в азиатские республики СССР.

Корейцы обитали в Приморском крае сотни лет. К 1917 году их насчитывалось на Дальнем Востоке почти 100 000, а к 1935 — 204 000. Тогда-то и обратил на них свое внимание товарищ Сталин.

Проживание на границе с Китаем и Японией непонятных узкоглазых людей, упорных и трудолюбивых, не понравилось Вождю, подозревавшему всех и вся в шпионаже и желании столкнуться с врагом, поэтому советские корейцы стали первым народом, полностью депортированным со своих родных мест по национальному признаку.

Случилось это в 1937 году.

Новой, вынужденной родиной для корейцев стали Узбекистан, Казахстан и Киргизия.

Переселенцев расселили по деревням и приказали поднимать сельское хозяйство. Местные чурки работать не любили, жили в полном Средневековье и от советской власти усвоили лишь одно: Аллах теперь не указ и водку можно покупать и потреблять невозбранно. Строительство социализма и ударное выполнение планов Пятилетки полностью легло на плечи ссыльных...

Депортация в корне изменила жизненный уклад корейцев. Она моментально отразилась и на питании: исчезли любимая рыба, морепродукты, грибы, папоротник и лесные травы.

Остался один лишь рис. И те овощи и фрукты, которые им самим предстояло посадить и развести.

Лишились корейцы и своего традиционного блюда, куксу — длинной, в метр-полтора жилистой лапши, которую вытягивают на специальных станках. Этим же словом, куксу, называют и сам суп с лапшой.

Но несмотря на все несчастья корейский народ не унывал — и очень скоро взамен прежнего, ставшего легендой куксу, переселенцы разработали свое собственное новое блюдо, назвав его тем же именем, но изменив его содержание. Так появилось кукси (диалектное произношение куксу, используемое среднеазиатскими корейцами).

\*\*\*

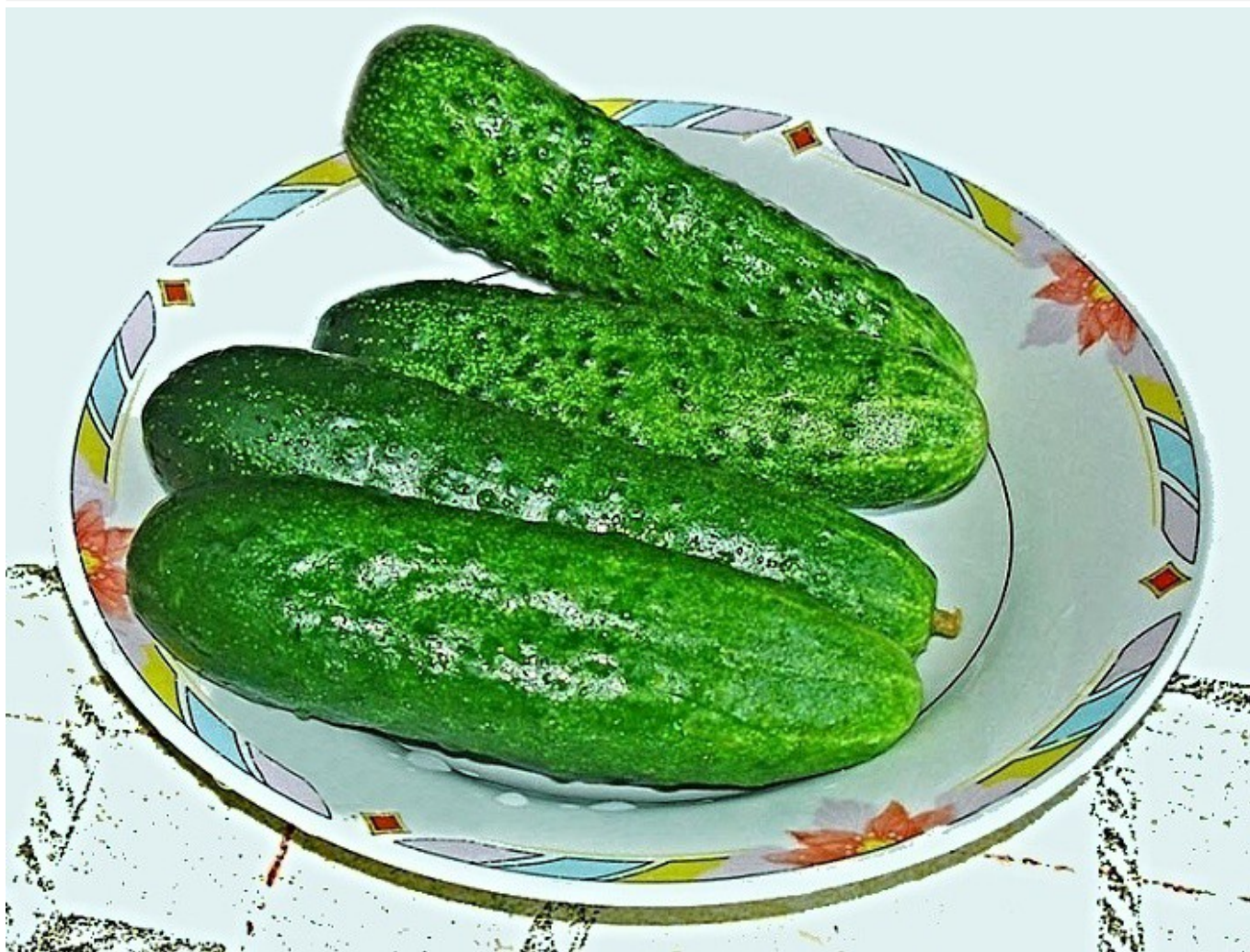
Для приготовления кукси из Киргизии на четверых нам понадобятся следующие продукты:

- 2 куриных окорочка
- 4 свежих огурца
- 4 свежих яйца
- половина пакета спагетти № 1 (самых тонких)
- 1 большой помидор
- одна луковица
- четверть кочана капусты
- один болгарский красный сладкий перец
- 3-4 дольки чеснока
- подсолнечное масло, соль, винный уксус, соевый соус
- смесь нескольких видов острого перца горошком



Приготовление кукси отнимает много времени и разделено на два этапа, поэтому лучше заниматься им в выходные, начав с утра.





Моем огурцы, очищаем их от кожуры, разрезаем надвое вдоль, а затем режем очень тонкими полумесяцами и складываем в глубокую миску.





Отрезаем хвостик у перчины, очищаем ее от семян и тоже режем надвое вдоль, а затем каждую половинку еще на две части.

Четвертинки нарезаем тонкими полосками.



Стругаем капусту тончайшими ленточками.





Кладем капусту и перец в глубокую миску, щедро посыпаем солью и начинаем жать в кулаках и перемешивать.

Пусть овощи пустят сок.



Луковицу режем на две части, а затем каждую из них разрезаем на почти прозрачные полумесяцы.

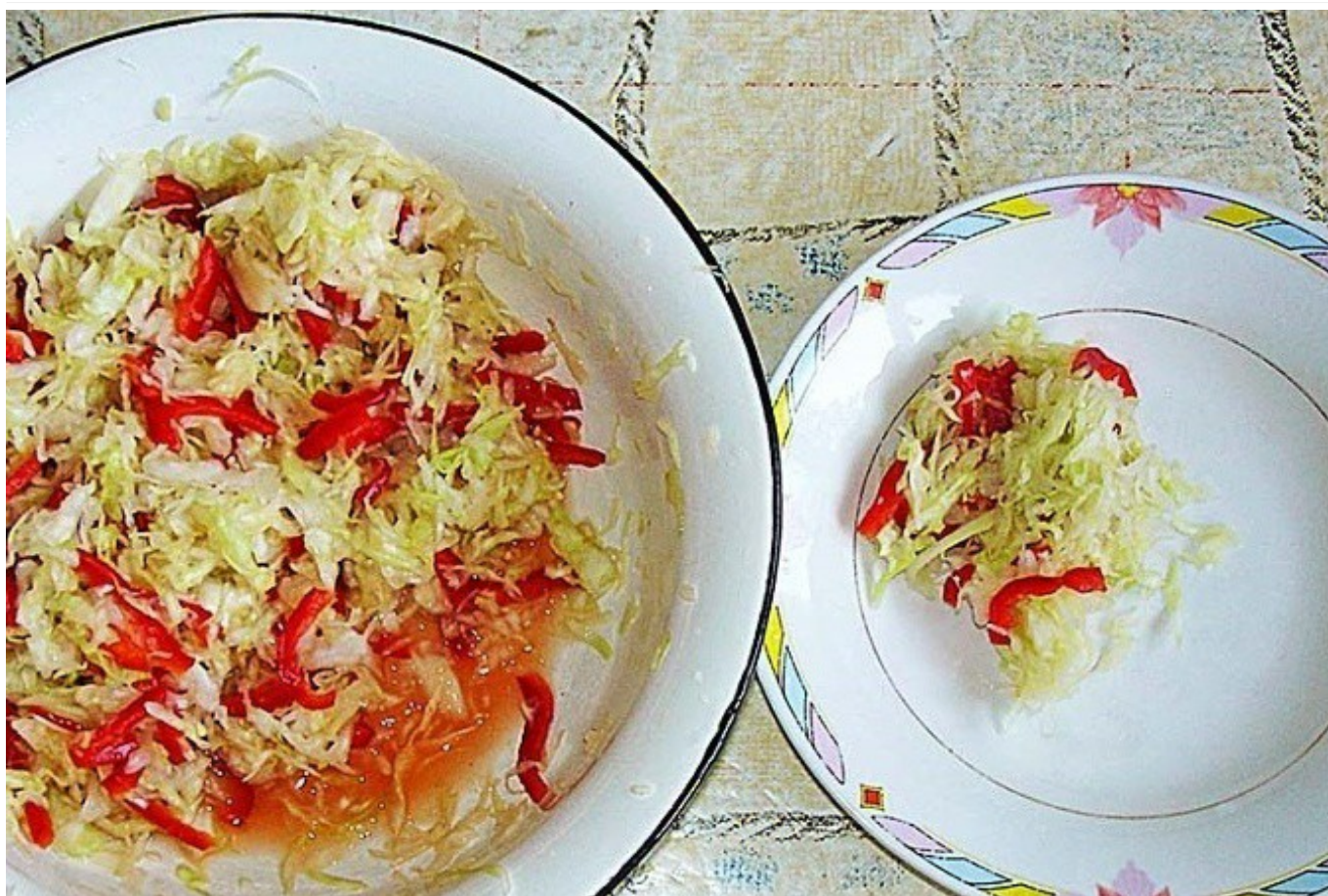




Капуста с перцем пустили сок.  
Ставим рядом с миской суповую тарелку.

Берем из миски комочек овощей, тщательно выжимаем из них жидкость и кладем в тарелку.

И так, пока в миске не останется одна лишь вода с солью.  
Их выливаем в туалет, они нам не нужны.



Ставим на плиту глубокую сковородку, нагреваем на ней немножко подсолнечного масла и вываливаем в него лук.

Огонь должен быть медленным, лук мы не зажариваем, а лишь слегка подвергаем тепловой обработке, чтобы он выпустил горечь и не пожелтел — только стал прозрачным.



Половину лука перекладываем в миску с нарезанными огурчиками. Солим, сильно перчим, наливаем столовую ложку уксуса и тщательно перемешиваем.

Пусть смесь чуток так постоит.

Ко второй половине лука, оставшегося на сковородке, добавляем отжатые комки капусты со сладким болгарским перцем и тушим, помешивая, на медленном огне 10 минут.

Ни в коем случае нельзя добавлять воду!



Снимаем сковороду с огня и, когда овощи чуток остынут, приправляем их смесью острых перцев.



Выдавливает сверху дольки чеснока, сбрызгиваем уксусом и перемешиваем.



С овощами мы закончили, переходим к следующей, очень интересной части —

**ЯИЧНЫМ БЛИНЧИКАМ.**







Разбиваем в глубокую миску четыре яйца и тщательно взбиваем.

Ставим на огонь плоскую сковороду и ждем, пока она раскалится. Только тогда выливаем на нее совсем-совсем немножко подсолнечного масла и крутим сковородкой туды-сюды, пока оно по ней не растечется.





Затем осторожно-осторожно выливаем на сковороду чуток яичной болтушки и опять крутим сковородой, пока смесь не растечется по ней тончайшим слоем.



Ждем, пока тонюсенький, прозрачный блинчик начнет самостоятельно отлипнуть от сковороды по краям.

Внимательно поддеваем его лопаточкой или даже пальцами и переворачиваем.





Снимаем блинчик, тут же сворачиваем пополам и кладем на тарелку. Печем следующий, и так до конца, пока не выйдет вся яичная смесь.



Пока блинчики остывают, возвращаемся к тем двум мискам, в которых дожидаются нас нарезанные огурчики и капустно-перечная смесь. Перекладываем их в коробочки, закрываем крышками и ставим в холодильник. Пусть постоят там до вечера.





Берем блинчики по два, сворачиваем в трубочку и нарезаем тоненькими полосочками. Получается лапша из яйца!



Кладем ее в третью коробочку и тоже убираем до вечера в холодильник. Кстати, такая лапша может храниться в холоде два дня, а овощи — три.

\*\*\*

Первый этап приготовления кукси завершен.

Сейчас, как вы помните, еще позднее утро. Овощи в коробочках должны помариноваться минимум шесть часов.

Можно открыть пиво, бухнуть, пообедать и лечь спать.

Вечер!

Начинается второй этап одиссеи под названием «кукси», или «куксу», если вернуться к тому корейскому, на котором говорят в настоящей Корее.

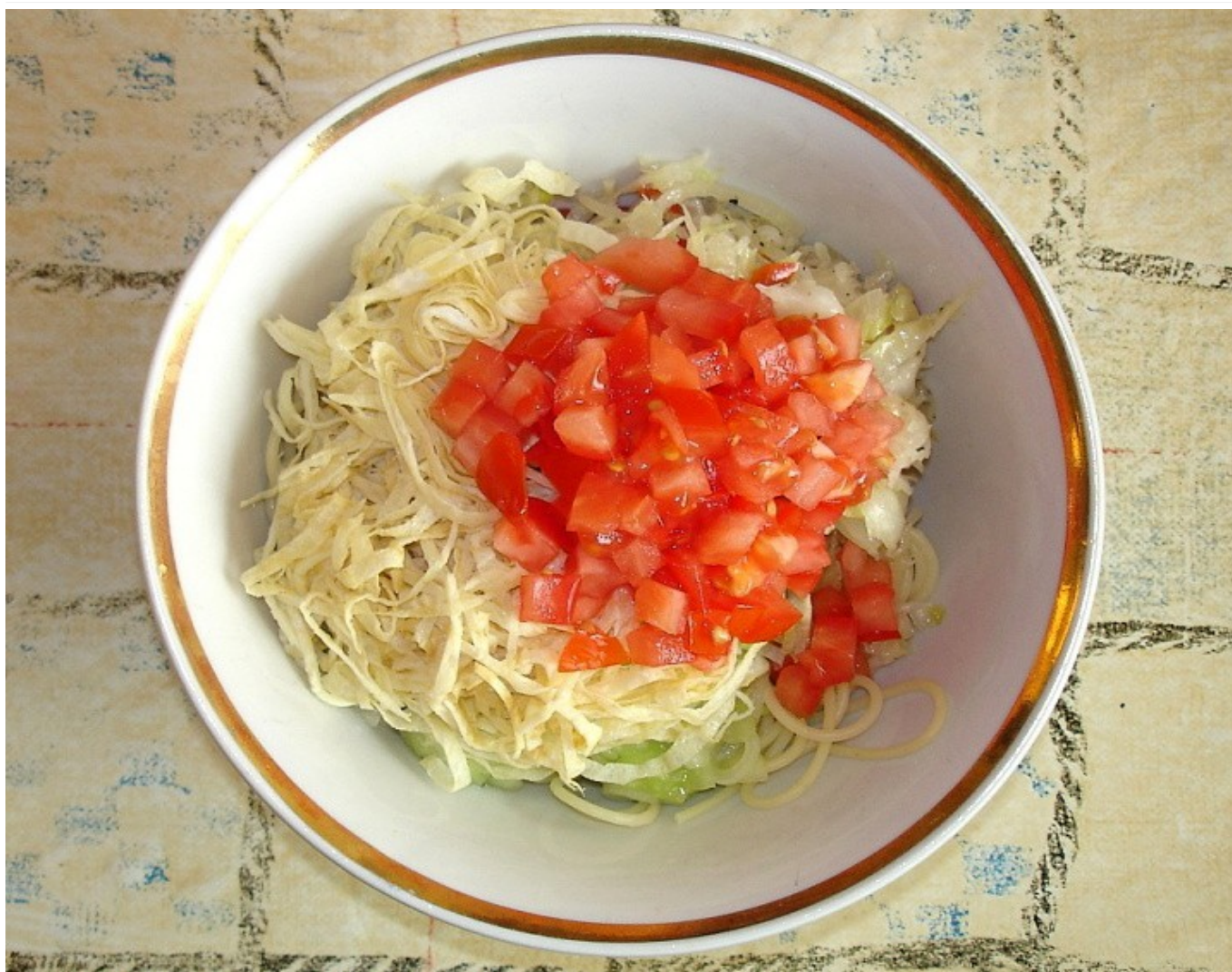
Снимаем кожу с окорочков и варим их до готовности, снимая пену. Бульон должен быть чистым. Воды в кастрюлю по ходу действия старайтесь не доливать — в конце у нас должно остаться с пол-кастрюли бульона, даже меньше.



Вытаскиваем окорочка, чтобы остыли, кастрюлю с бульоном отставляем в сторону.

Ставим на плиту вторую кастрюлю и варим в ней самые тонкие спагетти — но не до полной готовности, они должны остаться чуть-чуть твердоватыми.

Кукси подается гостям в высоких глубоких мисках.



Вначале кладем в миску спагетти, а затем сверху на них большими комками выкладываем рядом друг с другом огуречную смесь, капустно-перцовую смесь и кусочки куриного мяса.

Сверху на каждую порцию кладем горку мелко-мелко нарезанных квадратиками кусочков помидора.



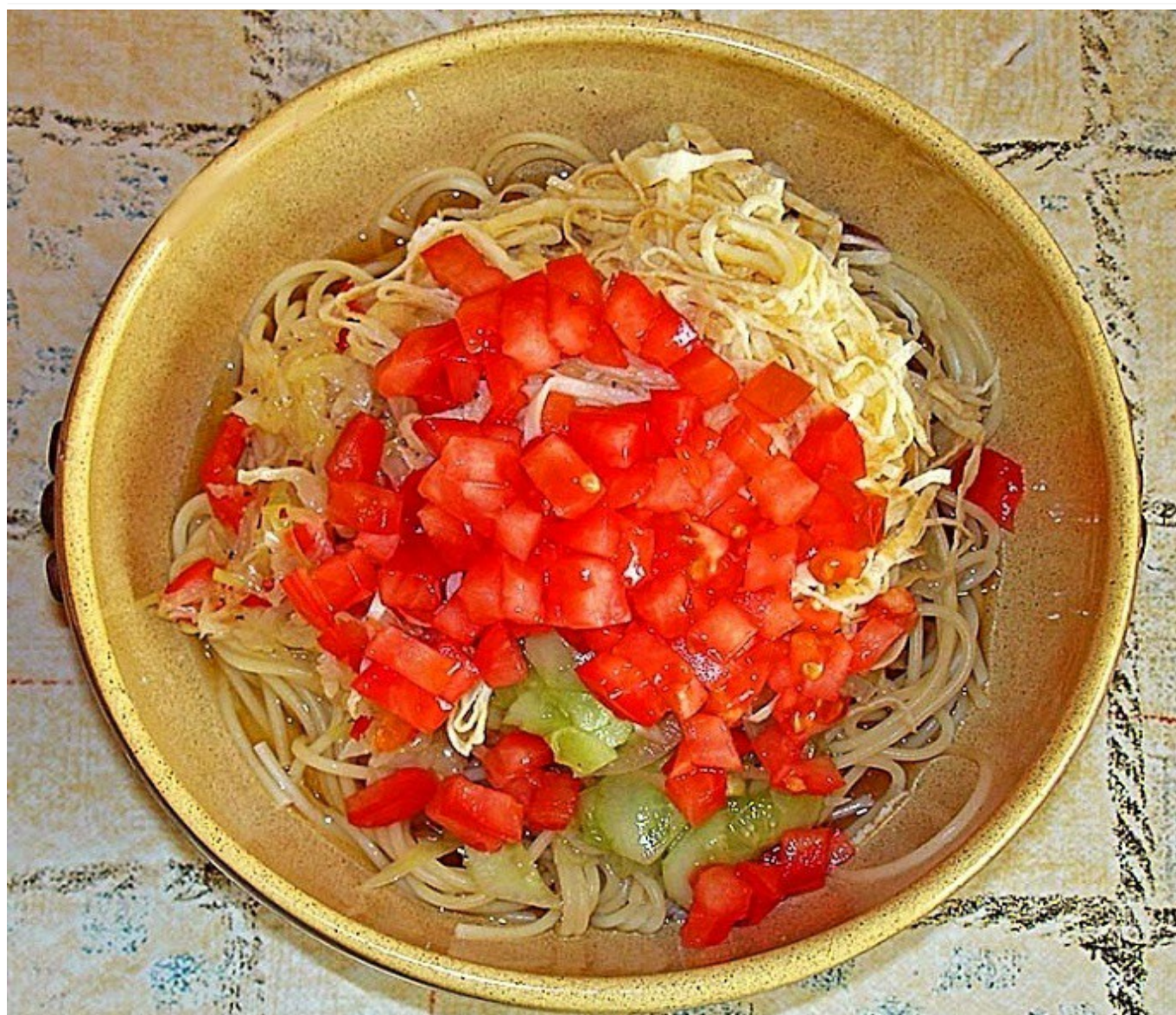
В стеклянной или эмалированной посуде смешиваем куриный бульон с несколькими ложками соевого соуса.

Осторожно наливаем сбоку в каждую миску по поварешке-полторы этого бульона.

Не надо лить много! Бульон должен оставаться внизу, под остальными ингредиентами. Не беда, что он остыл — многие киргизские корейцы именно так и едят — предпочитают кукси холодным.

Спагетти, кстати, тоже можно подавать в двух вариантах — или остывшими, или горячими. Мне нравятся вторые.

**Вот оно, долгожданное кукси!**





Когда дорогие гости наслаждаются эстетическим видом стоящего перед ними блюда, каждый из них берет вилку и перемешивает составные части кукси.

Вот так:



Ну чо? Вдарили по рюмке и поехали?  
Я именно так и сделал.

Кстати, в самой Корее, как мне рассказывали русские корейцы, данного варианта кукси не знают и не готовят. Он чисто выдумка корейцев, депортированных в Киргизию. Там его и едят.

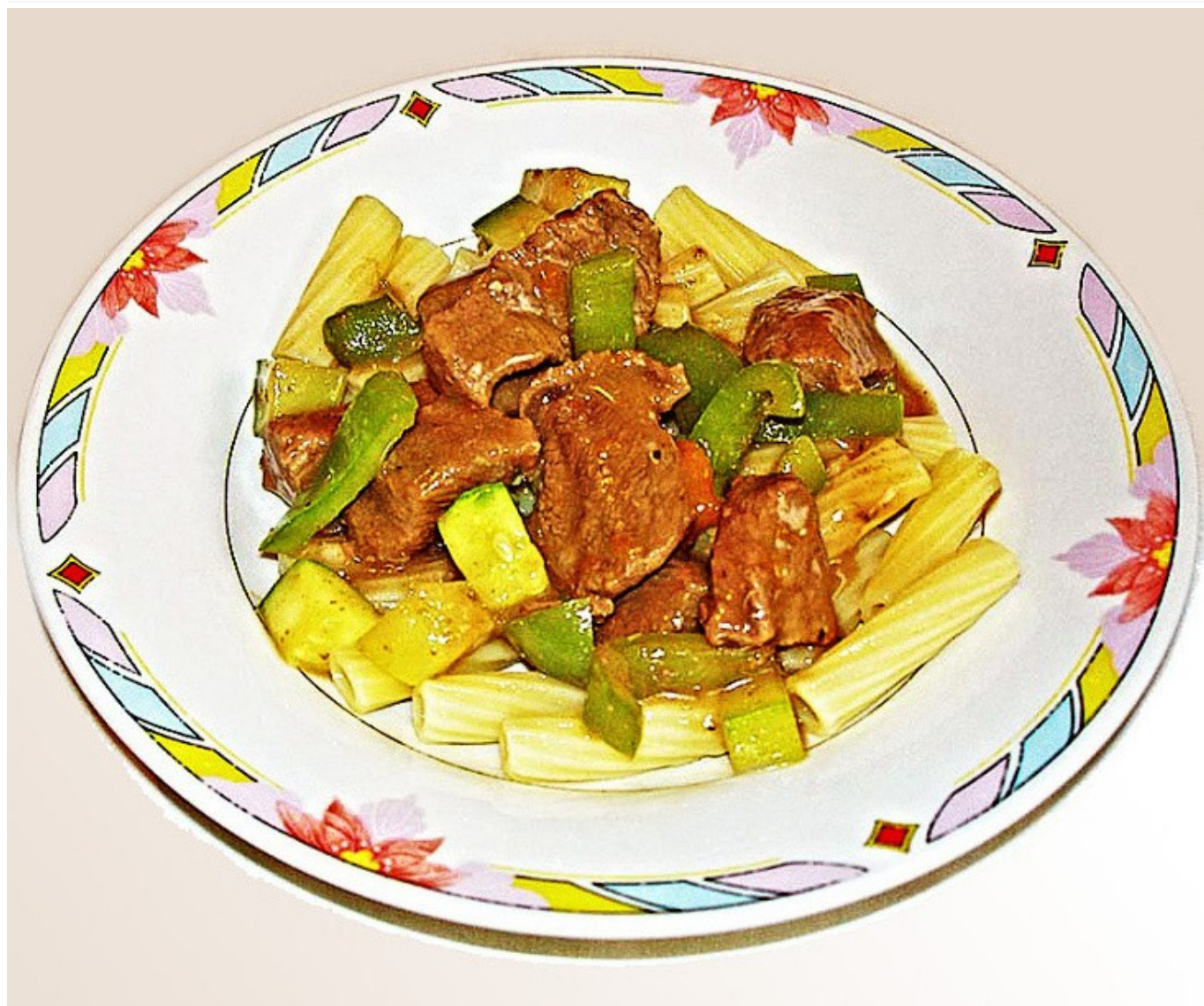
Меня кукси научили готовить как раз потомки тех, кого выслали из Приморья в Среднюю Азию в 1937 году.

Очень вкусное и диетическое блюдо!  
От всей души рекомендую!

Да, вместо курятины можно использовать жареную тонкими полосками свинину или говядину. Правда, тушить последнюю придется очень долго. Ну вот и все, пожалуй. Пожрал, попил, пора и на боковую...

©Илья Ангелов  
Болгария, София, 14.08.2013.  
*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*





# ПУЛЬ КО ГИ

из Средней Азии

**Пуль ко ги**, или как принято писать по-русски, пулькоги — шикарное блюдо корейской кухни, название которого переводится, как «огненное мясо».

В классическом рецепте кубики говядины маринуют в особом соусе, чей рецепт вы можете прочитать в Сети, а затем обжаривают с грибами и подают завернутым в капустные листья и намазанным острой приправой из красного перца — кочу дян.

Я же сегодня покажу вам вариант пуль ко ги, который готовят корейцы из Средней Азии, в основном в Киргизии и Узбекистане.

Продукты,  
которые нам понадобятся  
для приготовления пуль ко ги на четверых:

- 700 г говяжьей вырезки
- 1 головка лука
- 1 большой зеленый болгарский перчик
- 1 маленькая морковка
- 3-4 зубчика чеснока
- подсолнечное масло
- мука
- смесь острых перцев
- соевый соус
- соль
- сахар
- лапша или даже самые простые рожки

\*\*\*

Прежде всего, о мясе — постарайтесь выбрать хорошую, чистую, говяжью вырезку. Да, стоит она дорого, но если вы, к примеру, готовите на двоих, то ее понадобится всего 400 грамм.



Плюс к тому — пуль ко ги считается праздничным блюдом и не делается каждый день. В конце концов, говяжью вырезку можно заменить и свиной, но, поверьте, вкус изменится, будет уже не то...

Если кусок мяса у вас парной, следует слегка подморозить его, чтобы легче разрезать.

Ну а если вы купили мороженую говядину, размораживайте ее при комнатной температуре на тарелке, но ни в коем случае не в воде.

Мясо нарезается небольшими кубиками.

Вот так:





Лук режем очень тонкими полукольцами.  
Морковку — шайбочками.

---

Берем глубокую сковородку и сильно разогреваем в ней подсолнечное масло.

Его должно быть немножко.

Вначале обжариваем в нем лук минуты две-три, потом добавляем мясо и жарим, помешивая, минут пять.



Пусть оно выпустит свои соки.



Прибавляем к мясу две столовые ложки соевого соуса, жарим так пару минут, а затем кидаем на сковородку морковку.

Уменьшаем огонь до медленного, доливаем стакан водички и накрываем крышкой.

Так мясо должно тушиться, пока не станет мягким — около полутора часов.



По ходу действия вода будет периодически испаряться. Поэтому подливайте ее по необходимости.

Но — постарайтесь сделать так, чтобы по истечении полутора часов на сковородке остались лишь готовое мясо и овощи.



Где-то через час пятнадцать минут после начала процесса нарезаем зеленый болгарский перчик узкими полосками или квадратиками.



Цуккини режем малюсенькими кубиками.





Мясо стало мягким, вода выпарилась, прошло полтора часа: пора добавлять нарезанные овощи. Выкладываем их на сковородку и жарим, помешивая, десять минут, не доливая ни капли воды.

**Овощи должны слегка обжариться,  
но остаться хрупкими.**



---

На соседнюю конфорку ставим кастрюлю и начинаем греть воду для лапши или рожек. Сколько их варить, сами разберетесь, чай не в первый раз. Сколько лапши положить, тоже наверное знаете.

---



В глубокую стеклянную миску кладем полную, с горкой, столовую ложку пшеничной муки, две чайные ложечки сахара, чайную ложечку молотой смеси острых перцев.



Подливаем пару столовых ложек холодной воды и тщательно мешаем. Потом еще пару ложек воды. И еще.

Всего в миску следует вылить 250-300 мл. А затем добавить туда же две столовые ложки соевого соуса.





Выливаем соус на сковородку  
и тушим мясо еще десять минут, не забывая помешивать.



Когда соус загустится и проварится, снимаем сковороду с плиты. Выдавливаем в мясо с овощами несколько долек чеснока, а если специальной давилки у вас нет, просто порежьте его туда мелко.

Раскладываем лапшу/рожки по тарелкам и поливаем сверху мясом с соусом. Пробуем и, если понадобится, солим.

Вот мы и сделали пуль ко ги,  
как его готовят корейцы в Средней Азии!





Мои впечатления от блюда положительные.

Очень вкусно,пряно и готовится довольно быстро, во всяком случае, если сравнивать с кукси/куксу, которое мы делали на днях.

Да, прочитал для интереса несколько рецептов пуль ко ги в том варианте, в котором оно готовится в Корее. Из них для нашего азиатского варианта можно взять грибы шиитаке или просто немножко шампиньонов.

Ну, это уже на ваше усмотренье...



И еще: корейцы сверху на блюдо кладут ложку своей особой острой пасты — кочу дян. Если у вас в городе есть корейский продуктовый магазин, вы наверняка увидите в нем два вида таких паст — зеленую и красную пластмассовые коробочки.

Вот мне из России привезли в подарок зеленую: это паста сам дян — средней злобучести.



Красная же, кочу дян — делается из острейшего красного чили. Жуть! Огонь! Если не пробовали, лучше не покупайте ее, возьмите зеленую коробочку.

Ну а если корейского магазина в городе нет, не беда. Вы ведь приправили уже пуль ко ги молотым острым перцем. И с ним спокойно можно есть.

А насчет напитков — ежели вы по итальянщине, наверное понадобится красное вино. Только не советовал бы — лучше уж ледяной водочки.

Так вот, да...

©Илья Ангелов

Болгария, София, 17.08.2013.

*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*





# МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ БОЛГАРО-КОРЕЙСКИЙ ОБЕД

Племяннику жуть как нравятся болгарские кюфтэ-котлетки, приготовленные на гриле.

Ну а мне захотелось попробовать корейских салатов. Поэтому решили замутить болгаро-корейский обед.

Кстати, подобным мероприятием любопытных и падких на новшества баб только так можно заманить в постель :-)

Никакого риса или лапши мы сегодня использовать не будем. Только мясо и овощи. Ну, а если без хлеба не можете, купите какой-нибудь батон на заедку.

Необходимые продукты:

- полкило жирного свиного фарша
- пять небольших свежих огурцов
- 300 г свежей капусты
- 4 морковки
- 2 головки лука
- 5-6 зубчиков чеснока
- подсолнечное масло, черный молотый перец

Специально обращаю ваше внимание на то, что процесс приготовления данного обеда разделен на две части — вечернюю и утреннюю. Сейчас займемся вечерней.

**Начну с салатов. Их будет три.**





Знаменитая морковь по-корейски, если не знаете, выдумана совсем не в Корее. Салат изобрели в Средней Азии депортированные туда Сталиным корейцы.

Берете терку с одним лезвием и очень осторожно трете на ней морковины так, чтобы получились длинные тонкие лепестки или параллелиннини... в общем соломка.



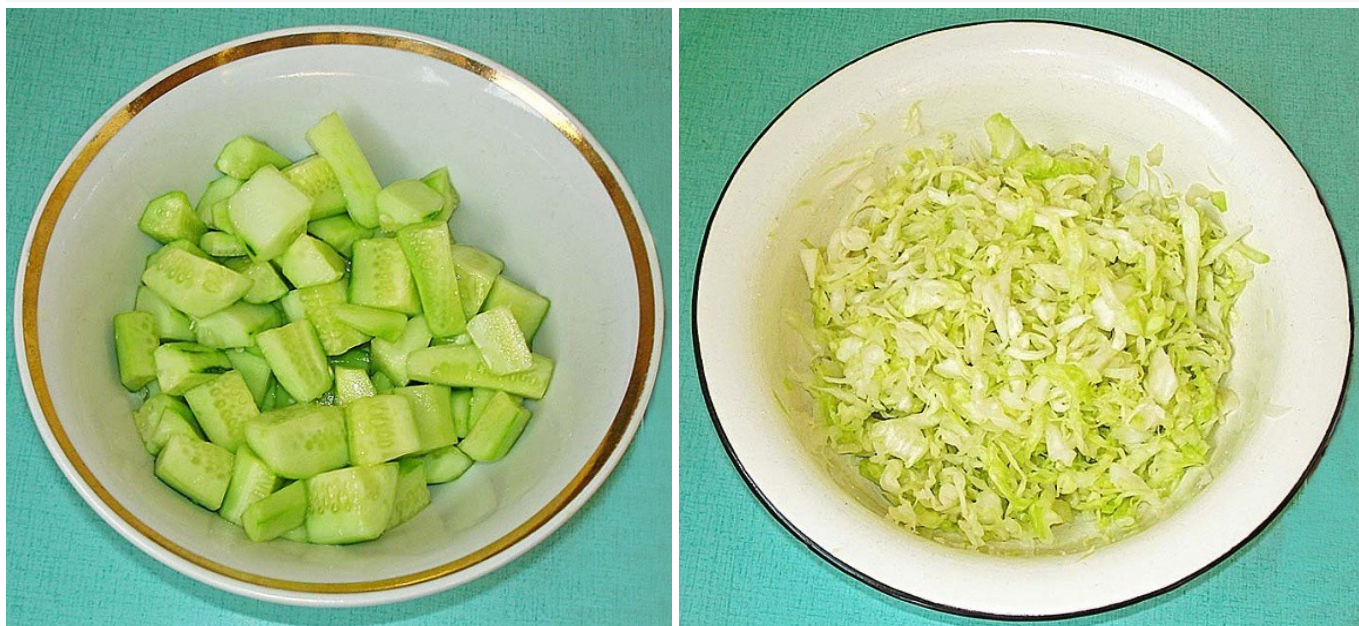
Кладете соломку в миску, добавляете чайную ложку соли и тщательно разминаете морковку руками. Она должна выпустить сок.

Отставляете миску в сторону, пусть соломка так постоит.



Очищенные огурцы нарезаем маленькими кубиками или прямоугольниками и тоже солим. Неполной чайной ложечки соли достаточно. Перемешиваем.

Для капусты понадобится полная чайная ложечка соли. Перетираем с ней капусту, ждем ее крепко, пусть просолится. И эту миску отставляем в сторону, чтобы овощ пустил соки.



Одну луковицу разрезаем на две части и каждую потом режем прозрачными лепестками.

Вот так:





Затем проводим операцию, уже описанную мною

в тексте  
про кукси ►



Ставим рядом с капустной миской глубокую тарелку.

Берем в кулак комок овоща и крепко сжимаем, чтобы он отдал соки и соль. Отжатые комки складываем в миску. Ту же самую операцию проводим и с морковью. В результате у нас получаются две тарелки с отжатыми овощами.



Соли в них уже мало.

Попробуйте на вкус — если вам все равно солено, промойте овощи в холодной воде и снова отожмите.



Включаем плиту и слегка обжариваем на ней лук, пока он не станет прозрачным. Затем половину обжаренного лука добавляем в тарелку с морковью, а другую половину оставляем на сковороде — в нее мы высыпаем капусту и бланшируем ее минут десять.



Возвращаемся к морковке по-корейски. Вот миска, в ней выжатая морковь и лук.



Выдавливает туда или мелко нарезаем два зубчика чеснока, добавляем столовую ложку винного уксуса и посыпаем молотым черным перцем. Перемешиваем.



Перекладываем морковку в коробочку, оставив щепотку овоща для капустного салата, накрываем крышкой и убираем в холодильник, чтобы промариновалась до утра. В этом виде морковка может храниться 5-6 дней.

В другой миске проводим ту же операцию: вываливаем туда обжаренную капусту с луком, кидаем щепотку морковки, давим две чесночины и перчим. Уксуса не добавляем. Перемешиваем, кладем в коробочку и убираем в холодильник.

В третьей миске у нас огурчики. И к ним добавляем чеснок и перец. Затем в коробочку и в холодильник.

С овощами мы на сегодня закончили.

## Приступаем к болгарской части будущего обеда.

Если вы помните пост про болгарские кебапчета и уже их делали, технология примерно вам ясна.



Фарш для кюфтета (котлеток) следует взять смешанный — 60% свинины и 40% говядины.

Если вы намерены делать фарш дома из кускового мяса, тогда надо взять кусок очень жирной свинины, смолоть ее в мясорубке, выложить в миску, добавить туда стакан газированной воды, вторую луковицу, порезанную очень мелко, неполную чайную ложечку зиры, молотого черного перца и соли по вкусу.

Фарш надо очень тщательно и долго месить, потом накрыть крышкой и убрать в холодильник до утра — мясо должно впитать воду и разбухнуть.

Готовы? Значит все, на сегодня мы закончили.

На следующий день приступаем ко второму этапу приготовления праздничного болгаро-корейского обеда.

Вытаскиваем фарш, ставим рядом с доской тарелку, в которую наливаем немного холодной воды и три ложки винного уксуса. Макаем в воду пальцы и оформляем котлетки. Сверху слегка полируем их поверхность смесью воды и уксуса, чтобы заблестели.

У вас должно получиться 10-12 котлет.





Разогреваем гриль, можно и такой, у которого спираль сверху, как у моего, выкладываем на решетку котлеты и запекаем.

Как только одна сторона схватится, тут же переворачиваем на другую сторону, чтобы котлетки как бы варились в собственном соку и он не стекал вниз. Потом опять переворачиваем и так до готовности.

Пока кюфтета пекутся, достаем из холодильника коробочки с промаринованными салатами и аккуратно раскладываем их по тарелкам. Из них потом каждый гость будет брать себе салатик в свою тарелку.

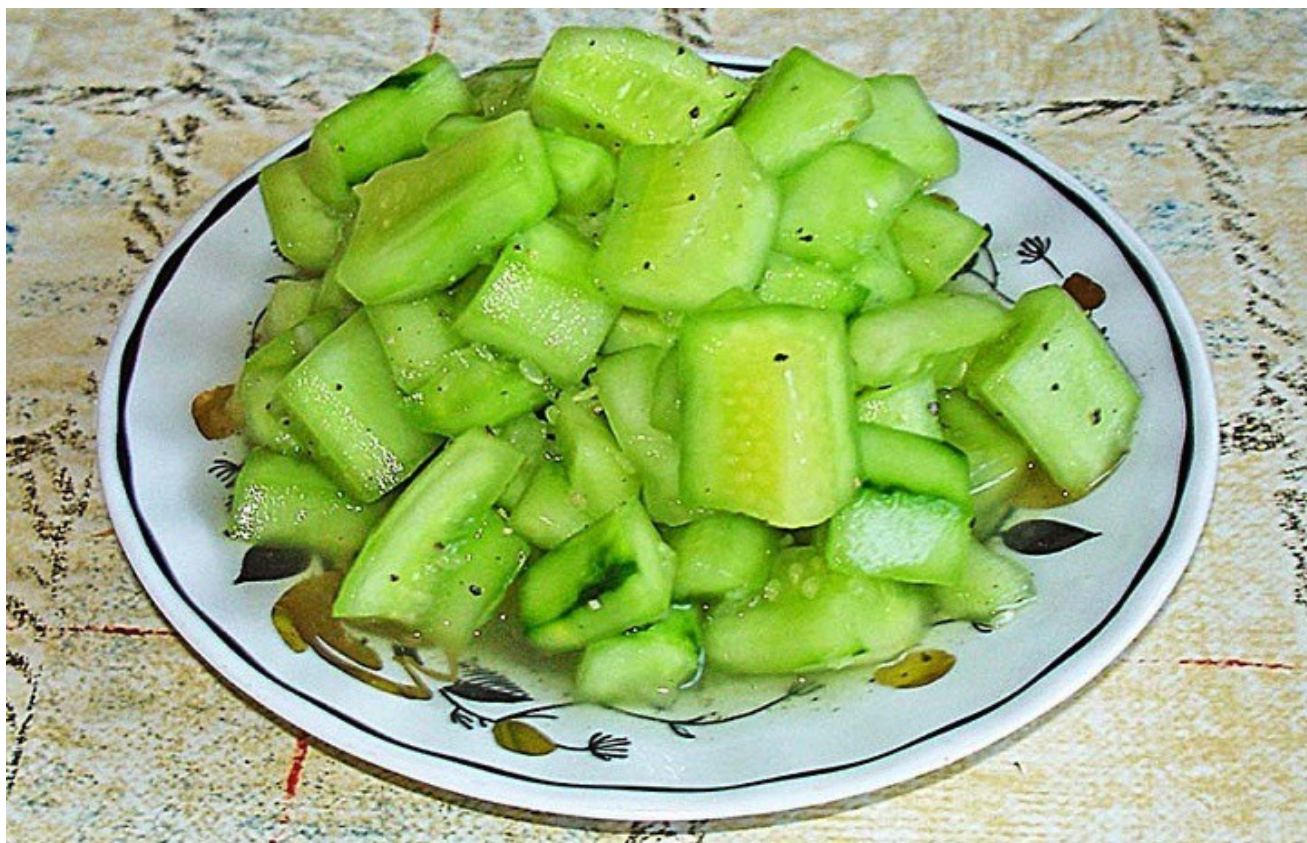
Видите как красиво получилось?

### Морковь по-корейски:





## Огурцы, капусточка:





## А вот и кюфтета подоспели!



Мы съели этот чудный обед без хлеба и остались довольны. Надеюсь, что и вам понравится.

\*\*\*

А теперь подумайте — неужто баба, не лесбиянка какая-нибудь или ЛГБТшница, а нормальная — не клюнет на приглашение прийти к вам и отведать сие кулинарное новшество?

Только когда вы ее накормите, тут же возьмите за руку, отведите в ванную комнату и заставьте тщательно вычистить зубы и прополоскать рот.

Ясень пень, если на всех проходящих баб зубные щетки покупать, разоришься, но пусть хотя бы пальцами по зубам поелозит.

Почему сие необходимо?

Да потому что салаты острые и в них полно чеснока. И если благодарная баба, наевшись, полезет своим ртом делать вам приятности внизу, там за секунды все обожжется и испепелится! От такого-то количества перца!

Да и целовать воняющую чесноком девку в десны вряд ли придется вам по нраву...

И совсем экономическое наблюдение: ну сколько стоит такой обед? 100 рублей обойдется полкило фарша, овощи же не больше пятидесяти.

Да кто ж с вами за сто пятьдесят рублей согласится поебаться? При московском-то или питерском уровне жизни? За столько только цыганки в Болгарии делают минет, даже не трахаются, но их лучше за версту обходите стороной...

В общем, попробуйте последовать моему совету, потом можете поделиться наблюдениями, накатать какой-нибудь большой пост с кулинарными и голыми картинками :-)

©Илья Ангелов

Болгария, София, 19.08. 2013.

*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*





# ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ И ЦУККИНИ

ПО-БОЛГАРСКИ...

В магазинах появился местный виноград.

Вот и все — осень пришла.

Как оно там будет, говорят, что на этой неделе Третья мировая начнется. Фиг знает.

Ну а пока надо жрать и заботиться о том, чтобы в клетки мозга поступала хоть какая-нибудь полезная энергия. Задел на будущее. Поэтому взял я да и приготовил фаршированные баклажаны и цуккини так, как это делают в болгарских деревнях.

В преддверии войны надо жить поскромнее, поэтому баклажанчики и маленькие кабачки идеально подходят в качестве меню.

Для того, чтобы забамбасить сие блюдо,

**нам нужны следующие овощи:**



- 2 небольших баклажанчика
- 2 маленьких цуккини
- 2 головки лука
- 2 помидора
- 400 г смешанного говяжье-свиного фарша



- 3 зубочка чеснока
- подсолнечное масло
- черный молотый перец
- кислое молоко или несладкий йогурт
- свежая петрушка
- сушеный сельдерей, чабрец, зира
- соль

## Вначале занимаемся баклажанчиками.

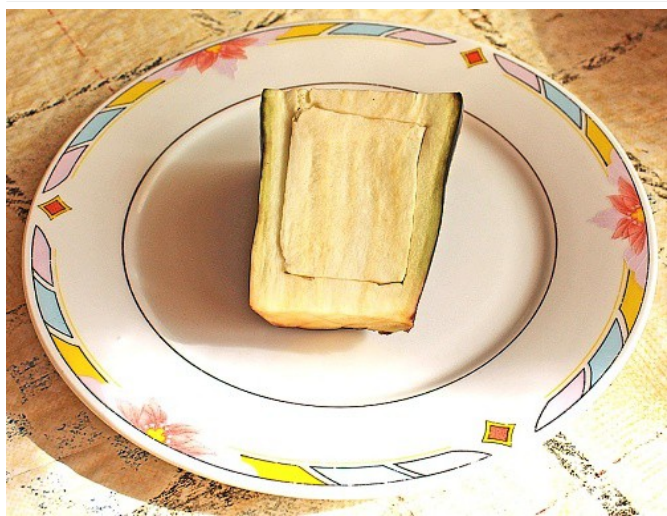
Их следует разрезать вдоль, а если они большие, то и поперек. Затем натираем их солью, кладем в миску и заливаем кипятком на 10 минут, чтобы из них вышла горечь.



Обеззараженные баклажанчики промываем под струей холодной воды.



Берем небольшой ножичек и оформляем в них корытца. Прорезаем дорожки на полтора сантиметра вглубь, но так, чтобы не пробить кожуру.



Затем, используя чайную ложечку как стамеску, вырезаем в них корытца. То же самое делаем и с кусками кабачков.

Вырезаемую внутренность овощей тут же мелко режем на досочке и складываем в тарелку.





Распределяем корытца по контейнеру.  
Следим, чтобы между ними оставалось свободное место.  
Корытца так и оставляем, не вытаскиваем.

\*\*\*

Лук режем мелко, а с помидоров сдираем кожицу и натираем их на терке в миску.





Раскаляем на сковородке подсолнечное масло, обжариваем в нем 3-4 минуты лук, затем добавляем к нему фарш.

Посыпаем его черным молотым перцем, солью, чабрецом, зирой, сушеным сельдереем.

Жарим еще минут пять, помешивая.

Вываливаем в смесь треть порезанных кусочков баклажанов и цуккини, то, что выдолбили, плюс пару столовых ложек натертых помидоров и мелко нарубленный чеснок.

Жарим еще 2-3 минуты.



Снимаем сковородку с плиты и, когда фарш слегка остынет, чайной ложечкой наполняем им овощные корытца.



Оставшиеся две трети кусочков баклажанов и цуккини выкладываем вокруг корыт.

Сверху корытца слегка прикрываем натертым помидором, а остальную часть помидорной смеси распределяем по всему контейнеру. Наливаем в него на один палец холодной воды и ставим в духовку.

Запекаются фаршированные баклажаны и цуккини 40-50 минут.



Подавать сие блюдо следует под томатным или кисломолочным соусом. Я предпочитаю второе.



Берете 300 мл кислого молока или несладкого йогурта.  
Можно нежирной сметанки.

Разбавляете  
ее слегка водой,  
режете внутрь  
немного свежей  
петрушки и  
перемешиваете.





Запивать фаршированные по-болгарски баклажаны и цуккини лучше всего ледяной водкой.

Вы, того, купите побольше, запасайтесь — а то как вдарят американцы по Сирии, так может в России власть всю водку из магазинов изымет и переведет в военновременный запас.

На всякий случай. Чтоб люди ходили трезвыми и бдительными, и пресекали возможные провокации врага. Он-то теперь всюду!

Так вот, да...

©Илья Ангелов

Болгария, София, 26.08.2013.

*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*

# Помидоры,



фаршированные  
грибами и брынзой,  
по-болгарски



Перед вами рецепт вкусного вегетарианского блюда, являющегося также отличной горячей закуской под водочку.

Хорошее лето выдалось в этом году. Урожайное.

Магазины полны овощей и фруктов, знай наливай да пей, лишь бы деньги были. С соседних балконов каждый день стелется дым — народ печет перцы, запасается на зиму.

И, конечно же, сейчас пора фаршированных овощей — перцев, кабачков, баклажанов, помидоров.

Вот о последних и хочу вам сегодня рассказать.

С помидорами болгары познакомились сравнительно поздно — аж в конце 19-го века. Согласно местным историкам кулинарии, в первые десятилетия томат использовался лишь в зеленом виде, недозревшим — исключительно для приготовления овощных маринованных консервов.

Красного помидора боялись — дело в том, что по Европе чуть ли не столетья бродили слухи о его ядовитости и, хотя ученые не раз опровергали это, люди уссывались со страху и ни в коем случае не позволяли помидору дозреть...

В конце концов однако прогресс победил и кто-то попробовал съесть красный томат.

И на удивление односельчан не умер!

И пошло-поехало...

Сейчас, спустя век с небольшим, невозможно представить себе Болгарию без помидоров и перца. Они, вместе с фасолью, картошкой и кукурузой произвели в стране настоящую кулинарную революцию, полностью изменив прежний образ питания каждого болгарина...

Любимым овощем для фарширования у болгар является перец. Наполненный начинкой из риса и мясного фарша, он — полноценное, сытное и самодостаточное блюдо.

Немаловажно и то, что перчики можно очистить от семян за секунды, а толстые стенки овоща дают возможность подвергать его более сильной термической обработке, чем, к примеру, помидор. Их болгары начинают реže и используют в основном не в качестве главного блюда, а как холодную или горячую закуску.

Вот такую я сегодня для вас и приготовил.

Ну а если вы не пьете, а еще не едите и мяса, то данный рецепт поможет вам соорудить себе легкий и очень приятный вегетарианский ужин на двоих.

Вот продукты, которые нам понадобятся:



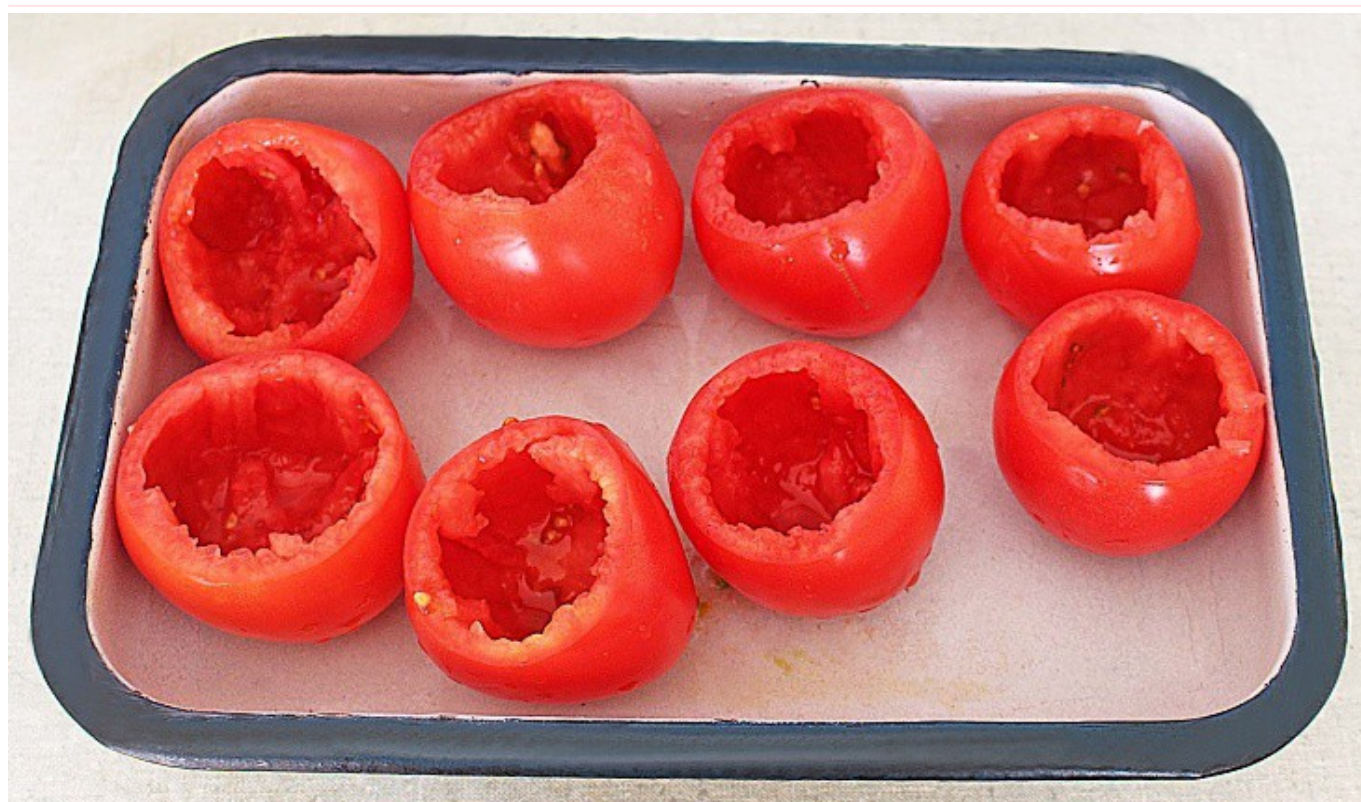
- 6 помидоров
- 150 г болгарской брынзы
- 3-4 дольки чеснока
- 1 большая луковица
- 250 г шампиньонов
- подсолнечное масло



- свежая петрушка,
- черный острый перец
- сушеный молотый сельдерей,
- чабрец, зира
- красный молотый сладкий перец
- барбарис (по желанию)

Помидорки должны быть крепкими и может даже чуть-чуть недозревшими. Ни в коем случае не используйте сочные, мясистые помидоры, лопающиеся от зрелости.

Для начала вымойте их и расположите в контейнере, в котором вы будете их печь — чтобы прикинуть, сколько свободного места у вас останется.



В моем контейнере, к примеру, есть место для еще двух помидоров, но если я их положу, не будет свободного пространства для помидорной мякоти — ведь ее предстоит еще из томатов вытащить!

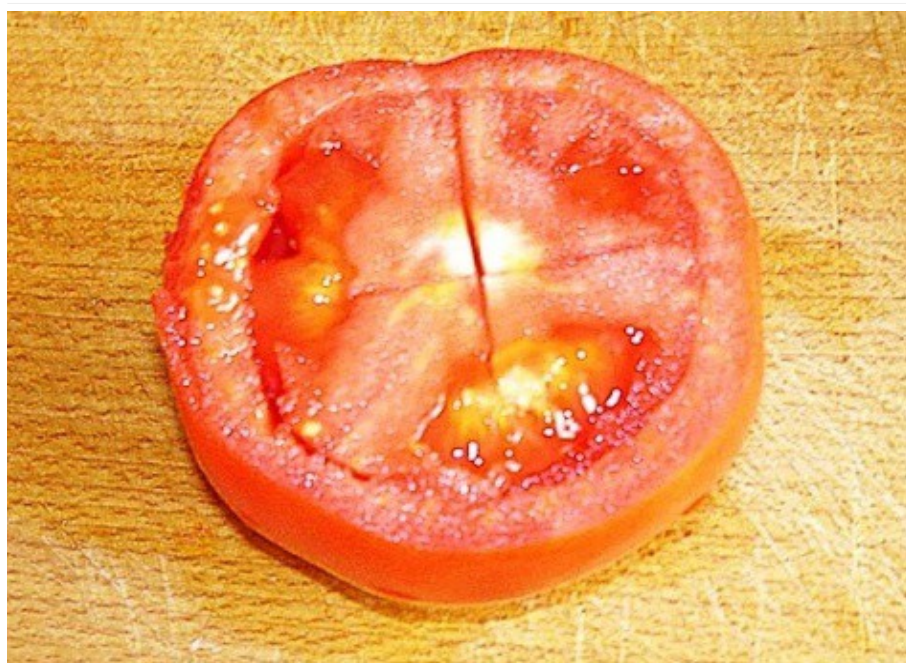
Как грамотно и быстро вырезать помидорную мякоть?

Так, чтобы не пробить кожицу и все-таки сделать глубокую ровную выемку?

Так уж и быть, поделюсь секретом :-)

Берете небольшой удобный ножичек с тонким лезвием. Прежде чем резать помидор, обязательно наточите ножик. Срежьте крышку овоща и аккуратно оформите лезвием границы «котлована», прорезая внутренность помидоров вглубь.

Должен получиться круг, а стенки помидора оставьте по полсантиметра, не тоньше. Затем разрежьте вглубь круг на четыре части, чтобы получился вот такой крест:

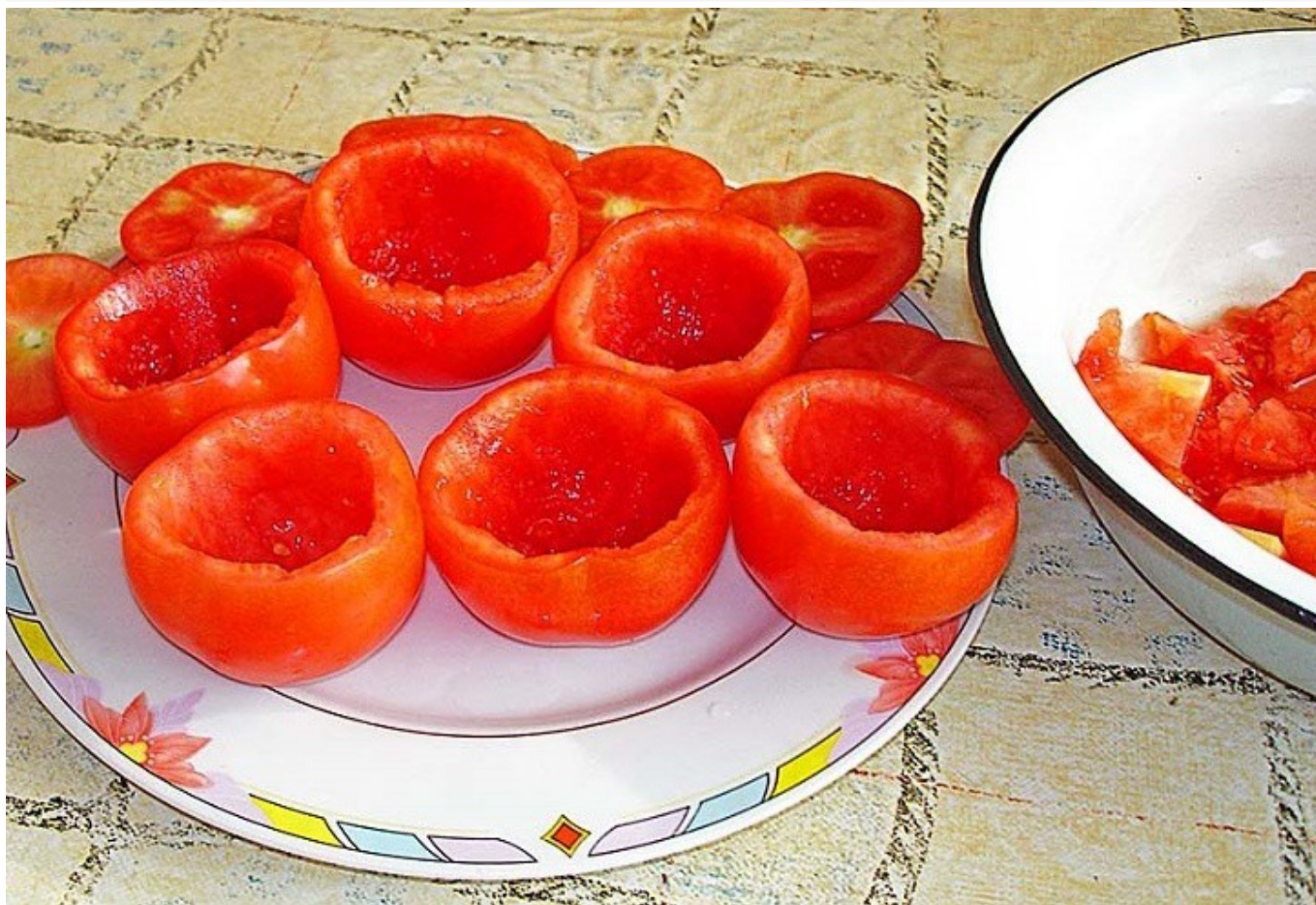


Ну а затем чайной ложечкой выгребайте сегменты и складывайте их в миску. При необходимости опять же подрезайте непослушные частички ножичком.

Когда оформите «котлованчики», порубите очень мелко собранную в миску мякоть.

Если в ней будут твердые, неспелые белые кусочки, вырежьте их и бросьте с балкона кому-нибудь на башку голубям, пусть бедные птички порадуются витаминам.





Порубите мелко луковицу.  
Чесночек тоже порежьте помельче.



Очистите шампиньоны, отломите у них ножки. Их надо порезать вдоль, а затем поперек — мелко.



Ножки у шампиньонов твердые, поэтому лучше сделать площадь соприкосновения их кусочков с маслом в ходе жарки побольше.

А вот шляпки грибов можно особо и не мельчить. Кромсайте их на пять-шесть кусочков.





Наливаем на сковородку немного подсолнечного масла. Раскаляем его и кидаем на сковородку лук и чеснок.

Жарим минуты три-четыре и добавляем к ним грибы. Сверху посыпаем сушеным сельдереем, черным перцем, чабрецом, зирой, барбарисом.



Не солим и не добавляем воды!  
Лук и грибы сами ее выпустят.



Плюс, еще, выкладываем к смеси четвертую часть порезанной мякоти помидорок для сочности.

Обжариваем, помешивая, будущую начинку до тех пор, пока грибы не начнут становиться мягкими. Минут 15.

В конце прибавляем к ним щепотку красного молотого неострого перца и мешаем еще пару минут.



Снимаем сковороду с огня, чтобы смесь остыла.

Да, видите, что начинка у меня желтеет? Это я на кончике ножа туда добавил еще во время жарки куркумы. Если хотите, тоже можете это сделать.



Когда начинка остынет, но не сильно, крошите в нее брынзу. Так как она соленая, смесь солить не требуется.



А теперь берем чайную ложечку и начинаем наполнять начинкой помидорки. Не надо только плотно набивать их, а то лопнут в ходе запекания.

Если у вас осталась неиспользованная начинка, не переживайте. Киньте ее в миску с помидорной мякотью, перемешайте и распределите равномерно по контейнеру.

Полейте помидоры подсолнечным маслом, добавьте водички, чтоб было с палец, но не больше.





Включите духовку на 180 градусов и, когда она прогреется до необходимой температуры (у меня это где-то минут двадцать), поставьте туда контейнер.





Запекать следует 25-30 минут.

\*\*\*

Раскладываем помидоры по тарелкам, посыпаем петрушкой и ставим на стол к водочке.

Пей — веселись — закусывай!

Ну а если хотите, можете соорудить к ним молочный соус. Берете банку кислого молока или несладкого йогурта, 250-300 мл, смешиваете с петрушкой и все!

Очень люблю макать в такой соус хлебушек...



Такой вот рецептик, да...

А вам совет: если решили его приготовить, не тяните, используйте время, пока помидоры еще дешевые.

Зимой-то десяток их будет стоить небось сколько литр водки. Ну никак не поверю, что вы на такие траты пойдете!

Поэтому используйте шанс! :-)

*Болгария, София, 24.09. 2013.*

*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*





# КАРТОФИ ПО СЕЛСКИ С ГЪБЕН СОС

Перед вами один из рецептов приготовления болгарской «картошки по-деревенски», к которой добавлен грибной соус.

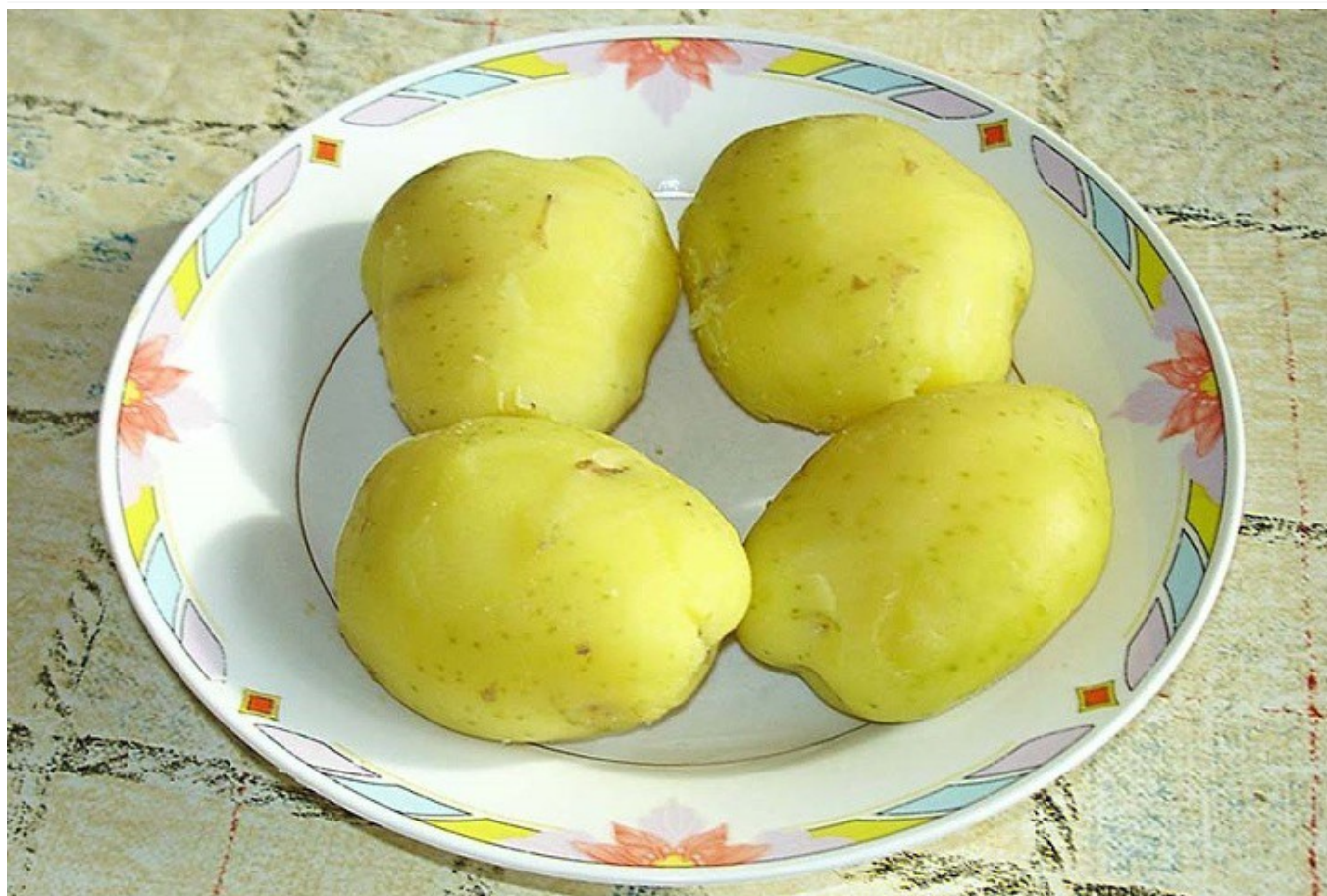
Любите картошку? Я тоже. И вареную, и жареную, и тушеную, и печеную в духовке. И пюре картофельное люблю.

А особенно мне нравятся «картофи по селски» — ими отлично закусывать пиво.

Рецепт их приготовления сейчас вам и покажу. Исключительно простой.

Возьмите ну... килограмм картошки. Только выбирайте чистую, без червоточин и с тонкой кожицей. Мне много не надо, поэтому ограничусь четырьмя клубнями.

Вымойте картошку и сварите ее прямо в мундире в подсоленной воде. Когда картошка будет почти готова, слейте воду и оставьте клубни остыть.





Затем почистите картофелины и нарежьте их толстыми дольками. Именно так, грубо, «с мясом», режут картошку в болгарских деревнях.



А теперь пришла очередь приготовить смесь, в которой мы картофельные дольки обваливаем.

Для нее нам понадобятся:

- 100 г панировочных сухарей или кукурузной муки
- 1 чайная ложечка черного молотого перца
- 1 чайная ложечка красного неострого молотого перца
- 1 чайная ложечка сухого чабреца



Смешиваем ингредиенты и обваливаем в них дольки.



Затем раскаляем на сковородке подсолнечное масло и обжариваем картофель, пока он не зарумянится.

**Вот и все!**



В тутошних деревнях, кстати, принято замешивать смесь в глубокой кастрюле, кидать туда картошку, накрывать крышкой и трясти, пока весь картофель не покроется панировочной смесью.



Накладываем себе полную тарелку, посыпаем картошку укропом (хотя не особо люблю его), открываем пиво и полноценно проводим вечер!



Да!

Но!

Картофи по селски, а еще и с пивком, хорошо трескать одному. А вот ежели вы как бы живете в семье, ну, с бабой, например, и даже имеете детей, то лучше соорудить к картошке приятное дополнение, дабы притупить внимание близких, и чтоб они не особо внимательно следили за тем, сколько бутылок вы сегодня намерены выпить.

В этом случае рекомендую вам приготовить к картошке по-деревенски грибной соус и порезать немножко свежей капусточки. Дешево и сердито! Ферштейн?



Грибной соус я учился когда-то готовить у тутошнего своего дедушки, так что он без всяких наворотов и прибамбасов. Обычный деревенский соус.

Ингредиенты:

- 250 г шампиньонов
- 3 дольки чеснока
- 1 ст. л. пшеничной муки
- черный острый перец, красный сладкий молотый перец
- сушеный сельдерей, барбарис, лавровый лист
- подсолнечное масло, соль

Грибы режем крупно — шляпки на две-три части, ножки — на две. Если шампиньоны у вас мелкие, тогда можете вообще их не кромать, а оставить целиком.





Раскаляем в глубокой кастрюльке немного подсолнечного масла и кидаем туда мелко порезанный чеснок. Обжариваем с минуту. Затем добавляем грибы, по щепотке перцев, сельдерея, десяток ягод-барбарисок, лавровый лист. Солим.



Жарим, помешивая минут пять, а потом высыпаем в кастрюльку столовую ложку муки для загущения. И мешаем-мешаем-мешаем, чтоб она не пригорела.

Жарим так пару минут, а затем выливаем в кастрюлю с литр кипятка из чайника и опять мешаем. Когда соус в кастрюльке закипит, варить его следует минут двадцать, не более. Главное — чтобы мука не прилипла ко дну, так что следите за кастрюлей внимательно.

Пусть вода испаряется и смесь загущается.



## Соус готов!



### И конечно же, необходимое дополнение:

Если вы решили приготовить семье или любимой картошкы по-деревенски именно с грибным соусом, а не просто так, делать соус следует не после жарки картошки, а в тот промежуток, когда картофельные клубни сварены и остывают!

Быстренько стругаем капустку на тарелочку к картошечке... немного красного перца сверху... наливаем соус...



## Прям как в ресторане получилось!



Я так думаю, что если вы приготовите своей жене или подруге такое классное болгарское блюдо, она настолько будет в шоке и расчувствуется, что сразу же простит вам многие ваши грешки. Бабы-то, они хоть и злющие и настырные, но отходчивые. Особенно, если к ним проявлять такое внимание, да...



И еще момент.

Я часть соуса перелил в миску и добавил к нему густого кислого молока.

Вы же, если хотите, можете заменить кислое молоко/йогурт сметаной. Получится сметанный соус.



Так даже еще вкуснее будет.

Да, может вы обратили внимание, что когда я готовил соус, то не положил в него лук.

Почему? Некоторые ведь кладут.

Ну а я нет. Или когда как.

Насчет лука дам вам другую рекомендацию.

Если желаете, порежьте тонюсенькими кольцами одну луковицу и, когда поджарите картошку и вынете ее, обваляйте в оставшейся панировочной смеси лук и обжарьте его.

Я не люблю, но вам может и понравится.

Ну все на сегодня, а то пиво теплым станет...

©Илья Ангелов

Болгария, София, 15.09.2013.

*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*



БЫСТРАЯ



# БОЛГАРСКАЯ ТУРШИЯ

ПОД ВОДКУ

**Туршия** (ударение на «и») представляет собой смесь из самых разных маринованных в банках или бидонах овощей, которую болгары очень любят есть осенью и зимой.

Банку с обычной туршией можно открывать уже через пару недель после ее приготовления, а вот быстрая туршия становится годной к употреблению уже через 2-3 дня.

Именно о ней и поговорим.

Представьте себе, что сегодня, к примеру, среда. И вы вдруг решили пригласить к себе домой на субботу друзей — водки попить, мяска поесть.

Намерение конечно похвальное: суббота — самое время для алкогольного расслабления. Нажрался, упал, спи сколько угодно, завтра все равно выходной.

А вот насчет мяса... бедновато как-то получается. Надобно к нему еще чего-нибудь прикупить или приготовить. Хорошего овощного салата, хотя бы. Хрупающего и пряного — чтоб как дерябнул, закусил, и аж заколбасило...

Ну и как тут не вспомнить о болгарской туршии?

В связи с тем, что многие мои читатели холостяки или разведенные и приготовлением пищи особо не заморачиваются, сейчас я вам покажу самый-самый простой рецепт туршии под водку, ингредиенты к которому можно наверное купить круглый год в любом мало-мальски приличном сетевом магазине.

Вот все,

что нам понадобится для салата на троих-четверых:

- треть или половина кочана свежей капусты
- 1 небольшой красный болгарский перец
- 2 морковки
- 2 луковицы
- 3-4 маленьких острых перчика
- винный уксус, соль, сахар
- подсолнечное масло (по желанию)







Капусту нарезаем длинными тонкими ленточками.

Морковку стругаем соломкой.

Вырезаем у красного перчика хвостик и семенник.

Режем перчик тонкими полосками. То же самое делаем и с маленькими острыми перчиками.

Луковицы режем прозрачными листочками.

Так должны выглядеть  
подготовленные к маринованию овощи:



Вываливаем их в более удобный большой тазик и перемешиваем. Ни в коем случае нельзя давить-жать их, чтобы выпустили сок. Солить тоже нельзя.





Чтобы туршия промариновалась быстрее, лучше взять две небольших банки по 700 мл. Или какие там у вас есть. Но перед тем, как набить банки овощами, следует точно отмерить необходимое нам количество винного уксуса.

Как? Старое и проверенное болгарское правило: уксуса в банку следует наливать на один палец, вне зависимости от объема банки. Наливаем в банки винный уксус, замеряя необходимое количество, затем выливаем его из обеих банок в кастрюльку.

Набиваем банки овощами, оставив сверху свободное место для маринада.

На банку в 700 мл нам понадобятся:

- отмеренное количество уксуса, с палец
- 1 ст. л. соли
- 1 ч. л. сахара



- 1 стакан холодной воды

- 3 ч. л. подсолнечного масла — по желанию

Многие болгары, кстати, предпочитают для такого маринада вообще не использовать воду, полностью заменяя ее подсолнечным маслом.

Я же вам сегодня даю облегченный вариант.

Для нашего первого опыта маринования быстрой болгарской туршии я предлагаю не использовать ни веточки укропа, ни душистый перец, ни сельдерей. Давайте попробуем вначале по-простому, ну а впоследствии, если понравится, будете экспериментировать.

Наливаем ингредиенты маринада в кастрюльку и разогреваем их на медленном огне до кипения. Соль и сахар должны полностью раствориться. Я сегодня использовал морскую соль. Если с ней не готовили, знайте, что ее кристаллики растворяются довольно медленно.





Когда маринад закипит, выливаем его в банки с овощами и тут же завинчиваем крышки. Переворачиваем банки вверх дном и пусть себе остывают. Процедуру переворачивания лучше повторять пару раз в день, днем и вечером.

Если вы вечером в среду замаринуете пару баночек такой острой туршии, к субботней водке они будут готовы :-)



Не переживайте, если первая туршия, которую вы приготовите, покажется вам слишком кислой или соленой. Промываете ее моментально холодной водой и опс — ставите на стол!

Нераспечатанные банки можно хранить в холодильнике месяц и даже больше. Главное тут — использовать качественный уксус, а не фальшивый, приготовленный на химии, а не из вина.

Ну а о других туршиях, тоже прекрасно сочетающихся с водкой, я расскажу на следующей неделе.

Кстати, стандартная, а не быстрая туршия, если ее простерилизовать, не портится год и больше.

Так вот...

*©Илья Ангелов  
Болгария, София, 20.09.2013.  
Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*





# БОЛГАРСКАЯ ШКЕМБЕ ЧОРБА

Ниже — рецепт самого знаменитого и самого трэшевого болгарского супа — шкембе чорба, известного также своими похмелочными свойствами.

Болгарское слово «**шкембе**» (ударение на втором «е»), переводится на русский как «желудок», «рубец».

Суп из ягнячьих, свиных или говяжьих рубцов — один из столпов болгарской кулинарной традиции, неотъемлемое присутствие в меню обжорок, пивных, харчевен, столовых и ресторанов болгарской кухни.

Побывать в Болгарии и не попробовать шкембе чорба — себя не уважать :-)

К слову, ради объективности следует отметить, что шкембе чорба едят и в других балканских странах.

Но, ясен пень, наш суп самый вкусный и это сомнению не подлежит.





...До Освобождения Болгарии от турецкого ига более 90% населения страны было деревенским.

Огромные поля, горные луга с сочной травой, чистейшая родниковая вода — все это способствовало развитию животноводства и в особенности овцеводства, поэтому неудивительно, что в былые времена поголовье овец в стране превышало два миллиона, и мясо данных животных мог позволить себе каждый.

Путешественники, посещавшие Болгарию в те далекие времена, с удивлением описывали огромные, в десятки тысяч голов стада, которые весной пастухи гнали через горные перевалы на тучные пастбища Беломорской Фракии — к Эгейскому морю...

Освобождение одним росчерком пера положило конец Средневековью. Наступила капиталистическая эра, появились фабрики и заводы.

Многие тысячи обездоленных или разуверившихся в сельском труде крестьян хлынули в город, чтобы стать рабочими. Вместе с собой они несли свои кулинарные обычаи и, прежде всего, это касалось приготовления блюд из мясных субпродуктов.

Шкембе чорба, самый дешевый мясной суп, стал символом пищи рабочего человека. Более того — городской традицией, которую переняли даже богатые.

Например, историческим фактом является огромная любовь, которую испытывал к шкембе чорба царь Болгарии Борис III, проезжавший порой десятки километров на автомобиле или поезде, чтобы посетить какую-нибудь провинциальную забегаловку, прославленную своим шкембе.

(Кстати, если не знаете, любимым хобби Бориса было вождение паровоза, и в этом мастерстве царь не ступал профессиональным машинистам).

...Приход демократии и последовавший за ним невиданный разгром сельского хозяйства, разгром, не имеющий аналогов в странах бывшего Восточного блока, подкосили под корень животноводство.

Уже много лет в местных магазинах вы не увидите болгарской баранины или говядины. Только импорт. И даже казалось бы такие дешевые и непрезентабельные продукты как рубец — главная составляющая шкембе чорбы — вот уже двадцать лет импортируется из США и других стран.

Да-да, болгарская шкембе чорба нынче готовится из иностранных продуктов. Во всяком случае, если вы не живете в деревне и не имеете собственных овец и баранчиков.

Такие вот дела...

Ну а теперь, после сего исторического экскурса, перейдем наконец-то к самому рецепту. Он на удивление простой.

Необходимыми ингредиентами для классической шкембе чорба являются:

- 1 кг бараньих/говяжьих желудков
- 1 литр молока
- 2 луковицы
- 1 морковка
- красный молотый неострый перец
- красный молотый острый перец
- сливочное масло (можно заменить подсолнечным)
- чеснок

Больше ничего!



Сходил в единственный магазин в нашем районе, где бывает шкембе. Купил говяжье, другого нет. Замороженные спрессованные блоки по килограмму — Кипр!



Размораживаем желудки.

Промываем их в холодной воде, соскабливаем слизь и всякую пакость, если они имеются.

И тут наступает первый неприятный момент.

Оказывается, желудки очень скверно пахнут! Причем, запах такой, что непривычного человека может даже и стошнить!

Вот поэтому шкембе чорба и считают самым трэшевым болгарским супом...

Как нейтрализовать сие «амбрэ»?

Существует два варианта: — можете положить желудки в эмалированную кастрюлю и залить их на пару часов молоком.

Однако более действенно и дешево будет воспользоваться старинной болгарской наработкой — заливаете желудки холодной водой, добавляете 30-40 мл винного уксуса и одну мелко порубленную луковицу.

Вымачивать шкембе таким образом надо 3 часа, а лучше ночь. Затем воду с луком сливаете в унитаз, шкембе промываете еще раз и, о чудо! Оно уже почти не воняет!

\*\*\*

Лучше всего разделить приготовление шкембе чорба на два этапа: вечерний и утренний.

Я именно так и сделал, и вам рекомендую тоже.

Часов в шесть вечера кладете шкембе вымачиваться.

В девять вечера ставите его варить.

А уже готовить саму шкембе чорба вам придется на следующий день к обеду.

Если у вас скороварка, шкембе следует варить 50—60 минут. Если вы готовите в обычной кастрюле, варка займет три часа. Не меньше. Возможен еще один вариант — мультиварка. В ней шкембе надо варить два часа.

\*\*\*

Кладем в кастрюлю желудки целиком, не нарезая. Заливаем холодной водой. Включаем плиту. Когда вода закипит, варим, периодически снимая пену. И тут опять появится казалось бы исчезнувший противный запах!

А-а-а-а-а-а-а-а! Вонь!!! Трэш!

Чтобы забить его, кидаем целиком в кастрюлю вторую луковицу, морковку и десяток горошин черного острого перца.

Уменьшаем огонь до медленного и варим шкембе, подливая воду, повторяю, три часа. Затем выключаем плиту и забываем о рубцах до утра.



На следующий день кастрюля  
выглядит вот так:



Аккуратно снимаем решетчатой ложкой застывший жир и выкидываем с балкона собакам.

Он нам не нужен.

Разогреваем бульон на медленном огне, вилкой вынимаем из него рубцы.

**Они... уже не пахнут!**







Острым ножом быстро нарезаем их тонкими ленточками.

Процеживаем разогревшийся, но не закипевший бульон через дуршлаг. Выкидываем разварившийся лук, морковку и горошины перца.

Бульон для шкембе чорба должен быть чистым и прозрачным.

\*\*\*

Берем вторую кастрюлю.

Ставим ее на медленный огонь.

Растапливаем в ней 50 грамм сливочного масла (можно заменить подсолнечным). Кидаем в масло 1-1,5 чайной ложки красного молотого неострого перца и жарим его две-три минуты.





Кидаем в перец нарезанные рубцы.

Медленной струйкой вливаем в кастрюлю один литр молока (только не забудьте предварительно его сварить и удостовериться, что оно не скисло!).

Когда молоко закипит, добавляем к нему литр процеженного бульона. Солим по вкусу.

**Мешаем!**



Когда и бульон закипит,  
варим шкембе чорба пять минут и снимаем с огня.



## ГОТОВО!



Быстро делаем лютую приправу-злобучку, без которой ни один нормальный и уважающий себя человек шкембе чорба не ест. В маленькую чашечку наливаем 50 мл винного уксуса, мелко крошим туда 3-4 дольки чеснока и посыпаем острым красным молотым перцем крупного помола. Можно и чили.



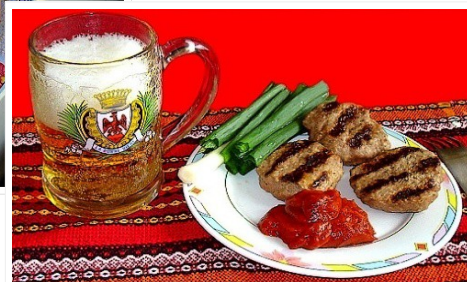
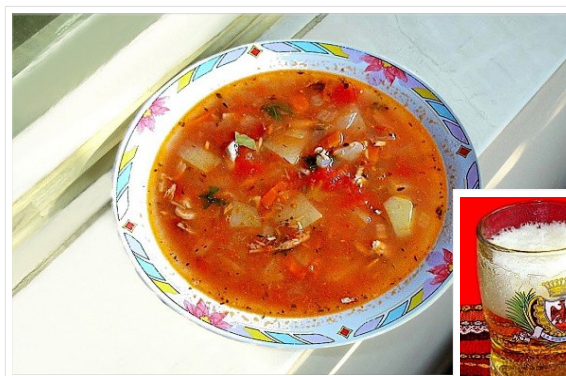
Еще лучше, если вы приготовите эту приправу ранним утром, чтобы она настоялась и злобучесть усилилась.



Ну вот и все!  
Можно приступать к еде.



Отрезаем огромный ломоть хлеба, наливаем глубокую миску шкембе чорбы, добавляем к ней чайную ложечку злоебучки и начинаем есть! Я, кстати, описывал злоебучку в рецепте красного рыбного супа в прошлом сборнике.





Уфффффф!

Как вспотела башка! Блять, как пот всего прошиб!  
Охуенная шкембе чорба получилась! Завидуете небось, а?



Ну а теперь  
несколько советов и рекомендаций:

Так как в шкембе чорба нет ни картошки, ни макарон, ни овощей, вы ею не наедитесь. Второе обязательно понадобится.

Некоторые люди пытаются загущать сей суп мукой. Так обычно поступают бедняки — из экономии, и недобросовестные повара ресторанов — чтобы спиздить хоть чуток молока.

Если вы совсем сидите без денег и хотите посытнее наесться этой чорбой, вернитесь выше к рецепту, где я начинал обжаривать в кастрюле красный молотый неострый перец.

Как обжарите его, тут же кидайте вслед за ним полную ложку пшеничной муки и мешайте-мешайте-мешайте. А затем уже добавляйте рубцы, молоко и бульон.

Еще один часто встречающийся вариант загущения — использование говяжьей голяшки. Еще вечером, когда начнете варить шкембе три часа, киньте к нему и голяшку, пусть с рубцами варится и выпускает коллаген.

Ну а на следующий день голяшку вынете и бросите с балкона собачкам.

Самое важное:

шкембе чорба — офигительное похмельное средство.

Неудивительно, что раньше (а может и сейчас где-то) в шкембеджийницах (обжорки, где продаются только шкембе чорба, пиво и блюда из трешевых субпродуктов) суп из рубцов начинали продавать с самого раннего утра! Ты в семь часов мог встать с бодуна, дойти до обжорки и пожрать шкембе. И из тебя тут же выбивало вчерашний хмель!

Шкембе чорба подается всегда и только с пивом!

Хоть в семь утра, хоть в обед, хоть вечером. В бытность свою студентом доводилось множество раз видеть утром в обжорках похмеляющихся работяг, а и тружеников интеллектуального фронта тоже.

Пришел, взял шкембе, пивка, поел, попил, вздрогнул-встряхнулся — и ты уже новый человек!

Если вы уже один раз приготовили шкембе чорба, она вам понравилась и вы хотите свой опыт и впредь повторять — купите в следующий раз не один килограмм рубцов, а полтора.

Или два.

И сварите их все разом.



На следующий день, когда их порежете ленточками, отделите половину (или сколько там), положите в коробочку и суньте в морозилку. Только не целыми сваренными желудками!

И бульона в процессе варки сделайте побольше.

И часть его, ну хотя бы пол-литра — в другую коробочку и опять же в морозилку. В рамках месяца с ними ничего не случится. Зато как понадобится, вынули, разморозили и забацали по-быстрому шкембе чорбу!

Кроме того, сваренное шкембе можно использовать и для приготовления других блюд болгарской кухни, о которых я возможно расскажу в дальнейшем.

Ну, вот и все, пожалуй!

Более полных и ценных инструкций приготовления этого блюда в русском Интернете вы все равно не найдете.

Только у меня, да!

*©Илья Ангелов*

*Болгария, София, 24.09.2013.*

*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*



# СЕРДЦА, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ВИНЕ

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА



Читал я сегодня про Москву.

Там во Внуково выпал снег. Зима пришла.

Где-нибудь в Красноярске или Норильске небось вовсю уже ездят на работу на собаках, а бабы срочно сменили стринги на толстые шерстяные труселя, чтоб не отморозить свои подробности.

Ну а так как пивное время для многих (кроме меня) подошло к концу, и народ переходит на более сугревательные напитки, вот вам отличная горячая болгарская закуска к красному винцу —

## сердца, запеченные в вине.

Не знаю, какое у вас отношение к субпродуктам, но у меня оно самое положительное. Сказывается обучение в лучшем тутошнем учебном заведении — Софийском университете.

Не было наверное в центральной части города и других двух-трех районах, где я жил или тусовался, пивной, которую за студенческие годы я бы не посетил.

Ну а пивные, во всяком случае болгарские, это и есть царство горячих закусок из субпродуктов.

Чем замечательны требуха и прочие сердечки, кишочки и ягнячьи печеные головы? Они универсальны.

Не станете же вы закусывать пиво огурцом, а вино помидорами, а? Зато жареные или печеные потрошка подойдут подо все — и под водку, и под краснину, и под пиво.

Сегодня я расскажу вам об одной, так сказать, «элитной» горячей закуске. Она в те времена и стоила дороже, и готовилась дольше. Но была, наверное, одной из самых вкуснейших — речь идет о говяжьих или свиных сердцах.

Вот сходил я в магазин поискать этот продукт. И что?

А то: сердца, как и рубцы, теперь привозят к нам аж с Кипра, огромными замороженными блоками, которые тут уже распиливают болгарками на килограммовые куски и продают народу.



Вздыхнул я, почесал голову и стал свиные сердца размораживать. Весь килограмм.

На обычной плите сердца следует варить 2.5 часа.

В скороварке — 50 минут.

Ну а мне тут за выдающиеся достижения в популяризации болгарской кухни среди русскоязычного населения подарили чисто новую мультиварку. Неплохую, кстати, дорогую. Вот и решил я сердца варить в ней. Забегая вперед, скажу, что отняло час сорок минут.

Продукты,  
необходимые для сегодняшнего блюда:

- 1 кг свиных или говяжьих сердец
- 2 луковицы, 1 морковь (по желанию)
- 1 стакан простого красного вина
- 50 г сливочного масла (можно и побольше)



- черный перец горошком, душистый перец горошком
- красный неострый молотый перец
- лавровый лист, свежая петрушка, барбарис (по желанию)
- соль

\*\*\*

Закладываете сердца в кастрюлю, наливаете холодной воды и ставите варить на медленном огне.



В ходе варки снимаете пену (рецепт буду объяснять для простой кастрюли, а не для мультиварки).



Когда пена перестанет выходить, бросаете в кастрюлю морковь, одну луковицу, солите по вкусу, добавляете лавровый лист, черный и душистый перец горошком, барбарис.

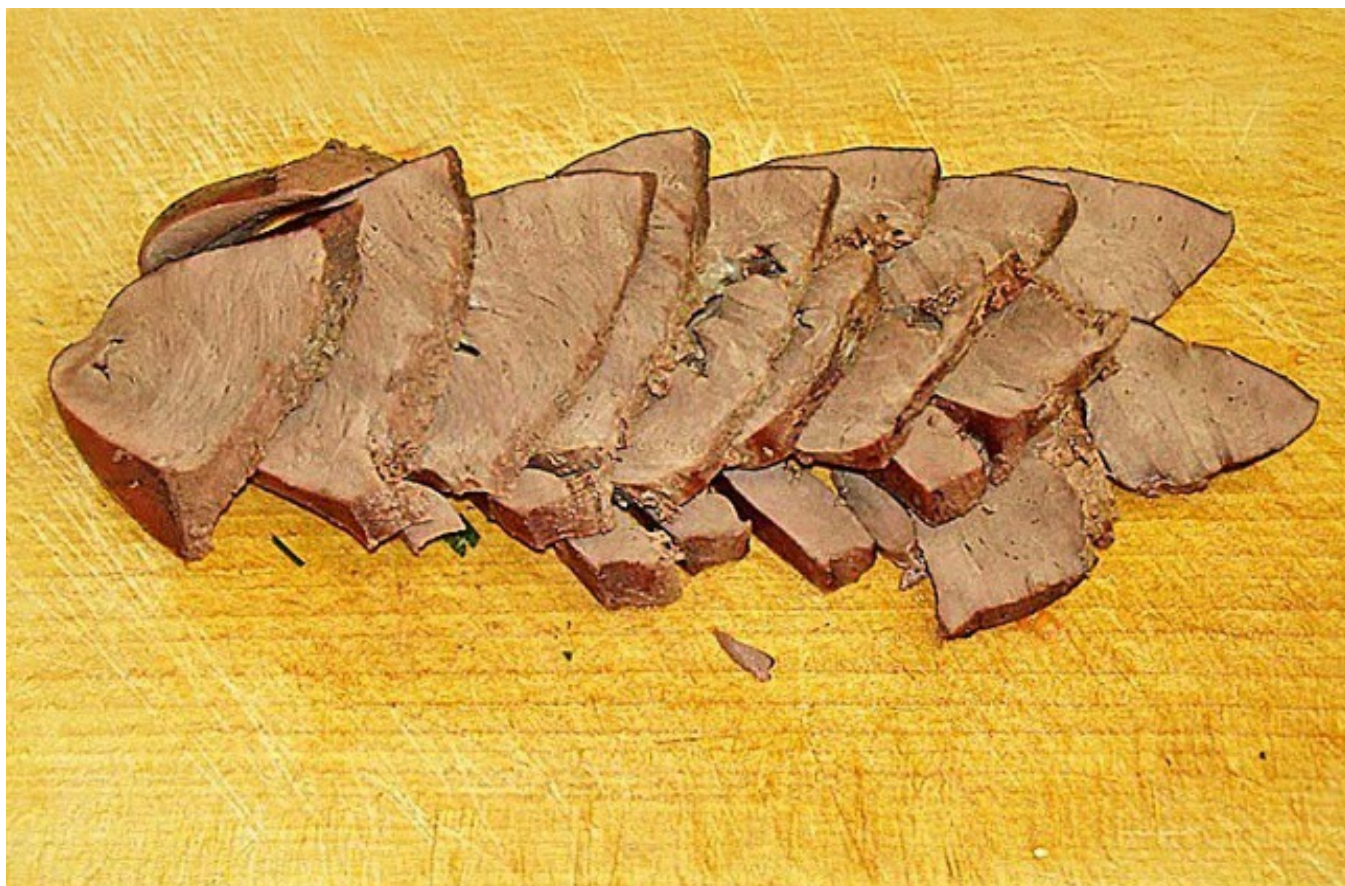
Варите, доливая воду, пока сердца не станут мягкими.



Снимаете кастрюлю с плиты, вытаскиваете сердца, чтоб остыли. Бульон процеживаете и выкидываете разварившиеся лук с морковью и горошины перца.



Когда сердца остынут, берете остренький ножичек и пластаете их на тонкие пластины.



---

Нарезаете вторую луковицу тонкими полумесяцами и раскидываете по глубокому контейнеру.

Сверху на лук кладете пластинки сердец.

Поливаете сердца парой поварешек бульона и стаканом красного вина. Там и сям кладете на сердца тонкие пластинки сливочного масла. Слегка посыпаете красным неострым перцем и ставите в духовку, прогретую до 180 градусов.

Запекаете около сорока минут, при необходимости поливая образующимся соусом пластинки сердец, чтоб не подгорели.

Некоторые из них можете и перевернуть.









Выкладываете готовые пластинки сердец и лук на тарелки, посыпаете еще раз слегка красным неострым перцем и свежей петрушкой.

Ну и конечно же пора наливать красное вино!  
Желательно, чтоб его было побольше.



\*\*\*

Если вы живете один или вдвоем, нет необходимости сразу запекать весь килограмм сердец. Отделите часть сваренных, положите в контейнер и уберите в морозилку.

Так же поступите и с частью бульона.

Ну а если вы решили подать сердца типа не как закуску, а как полноценное блюдо, пожарьте к ним в качестве гарнира картошки. Или сделайте картофельное пюре.

Сердца, говяжьи и свиные, можно подавать и просто отваренными и нарезанными на тонкие слайсы, посыпав укропом или петрушкой.

Ракийку хорошо ими закусывать.



А можно сделать еще и так: ставите рядом четыре тарелки.

В первой справа – пластинки сердец.

Во второй – мука, в третьей взбитое яйцо, в четвертой, самой ближней к плите – панировочные сухари.

Разогреваете на сковороде подсолнечное масло. Берете пластинку сердца, обваливаете в муке, затем быстро макаете в тарелку со взбитым яйцом, а потом обваливаете в панировочных сухарях и кидаете на сковороду. Обжариваете пластинку с обеих сторон, пока панировка не станет светлокорицневой.



## И на тарелку!



Вот такие простые и вкусные горячие закуски из субпродуктов делают болгары.

©Илья Ангелов  
Болгария, София, 26.09. 2013.  
Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.



# ЦЫПЛЕНОК ПО-ОГОРОДНИЧЬИ,

ЗАПЕЧЕННЫЙ В ГОРШКЕ



Давненько что-то я не готовил в том большущем глиняном горшке, который приобрел летом.



Вчера решил исправить это упущение, так что очередной рецепт болгарской кухни можете прочитать ниже.



Называется сие блюдо —

**«Пиле по градинарски, приготвено в гювеч».**

Пиле — цыпленок.

Гювеч — горшок.

Градина — сад/огород.

Градинар — огородник.

Значит «по градинарски» будет или «по-садовому», или «по-огородничьи».

Как вам нравится.

В наименовании многих рецептов болгарских блюд встречается уточнение: по-садовому, по-деревенски.

Это означает, что кушанье готовится с большим количеством самых разнообразных овощей, которые вы можете нарвать на своем или соседском садовом участке.

Обеднеет ли сосед, если вы сорвете тайком с его кустиков три помидора? Или пару перцев?

Вряд ли.

Главное, чтобы никто не видел, ну а моральными табу в данном случае заморачиваться особо не стоит.

Мы же с вами люди приличные, обладаем целым набором духовным ценностей, поэтому ясно, что к воровству столь незначительных количеств продуктов нас могут подтолкнуть лишь непреодолимые обстоятельства (своих овощей нет, магазинов рядом не наблюдается или они закрыты), что на фоне глобальных мировых проблем вообще выглядит смешным прегрешением и не подлежит обсуждению.

Согласны? То-то...

Ну а теперь по существу.

Для претворения в жизнь рецепта цыпленка по-огородничьи нам требуется сам цыпленок, весом примерно в килограмм, и следующий набор овощей:

- 2 болгарских сладких перца
- 3 помидора
- замороженная зеленая фасоль
- 2 луковицы
- 2 морковки
- 3-4 дольки чеснока (на фотке их нет, забыл положить на стол)
- 250 г шампиньонов





А также:

соль, подсолнечное масло, красный неострый молотый перец, черный душистый перец горошком, красный острый перец крупного помола (чили), черный молотый перец, свежая петрушка, куркума, уксус, сушеный сельдерей.

### Начнем с цыпленка.

Его следует разрезать на порционные куски и положить в глубокую миску. Мне, однако как-то не хотелось вчера жрать кости и сухую грудку, поэтому я просто взял в магазине две упаковки куриных окорочков.

Если не знаете, это самое сочное и жирное в курице мясо.

Недаром в своих книжках Дюма — не менее известный писатель-кулинар, чем я, часто кормил своих героев, в том числе и мушкетеров, как раз куриными ножками.

Он знал в них толк!



Для горшка на четверых нам потребуется четыре нарезанных надвое окорочка.



Посыпаем их в миске красным острым перцем крупного помола, черным молотым перцем, сушеным сельдереем, добавляем 3-4 столовые ложки подсолнечного масла и перемешиваем.

Если не хотите использовать уксус и лимонный сок, ливаните в миску стакан белого вина. Это у нас маринад.

Оставим ножки киснуть в нем где-то час.



## Приступаем к овощам.

Перец следует нарезать тонкими кольцами.

Лук режем полумесяцем.

Морковь нарезаем полушайбочками.

Грибы чистим и, если они маленькие, то вообще не режем, а если они крупные, то ножки оставляем целиком или максимум режем на половинки, так же как и шляпки.



Кожицу с помидоров не снимаем.

Режем их крупными кусками.



Окорочка промариновались, пора их жарить.

Берем тарелочку, высыпая туда молотого красного неострого перца, прибавляем щепотку куркумы.

Обваливаем в них куриный кусок и выкладываем в глубокую сковородку, на которой уже раскалилось подсолнечное масло.



Обжариваем окорочка (куски цыпленка), пока они не подрумянятся. Это может занять десять-пятнадцать минут.

Главное — постоянно помешивать окорочка, чтобы они не прилипли к сковороде.

Выкладываем обжаренные куски цыпленка в гювеч (глиняный горшок).







С мясом мы управились,  
время приступать к овощам и грибам.

Сковорода наша стоит пустая, в ней лишь пузырится ставшее красным масло и...о ужас!...множество прижарившихся ко дну сковороды частичек красного неострого перца!

Конечно первым побуждением человека, никогда с таким перцем не работавшим, будет вылить масло в раковину и отдраить сковородку — ведь если туда сейчас бросить овощи, они пригорят.

Так? Не надо паники.

Вначале следует кинуть в кипящее масло помидоры. Как известно, в них содержится еерная кислота — она тут же начнет взаимодействовать с прилипшими частичками красного перца и пригар исчезнет!





Обжариваем помидоры 3-4 минуты и кидаем к ним остальные нарезанные овощи и грибы, а также замороженную зеленую фасоль.

Добавляем 3-4 чесночины, десяток горошин черного перца и пяток душистого. Обжариваем смесь без добавления воды еще три-четыре минуты. Солим по вкусу.

И вываливаем в горшок сверху на окорочка.



Если вы любите острое — положите сверху на смесь маленькие лютые перчики. Залейте овощи и мясо холодной водой, накройте гювеч крышкой и поставьте в духовку.

Включите ее на 180 градусов.



Где-то через полтора часа выньте гювеч из духовки и проверьте уровень воды. Если он снизился, добавьте еще. И опять накройте крышкой и продолжайте запекать.

Окончательно блюдо будет готово через три часа. Никак не раньше.

**Пора вытаскивать!**



Раскладываем порции по тарелкам, посыпаем свежей петрушкой и приступаем к еде.



Отличный у нас получился болгарский цыпленок по-огородничьи или, тьфу, по-садовому!



**И в заключение несколько уточнений:**

В оригинальном рецепте болгары часто добавляют в это блюдо и картофель — 3-4 клубня, нарезанных большими кусками.

Я же предпочитаю «облегченный» вариант, только с овощами. Сейчас же пока осень. Вы до весны еще ужретесь этой картошкой так, что смотреть на нее будет тошно, нахуя она вам сейчас?

Также, кроме зеленой фасоли полагается добавить в гювеч 200 г бамии и хотя бы 100 г гороха.

Но я чегой-то не любитель этих растений, да и вы наверное тоже, поэтому их поиском в магазине рекомендую не заморачиваться. Обойдемся.

Так как приготовление данного блюда отнимает несколько часов, лучше всего делать его в выходные.

Хотите к обеду? Значит самое позднее в девять утра вы уже должны оккупировать кухню.

Ждете гостей на званый ужин в восемь вечера? Максимум в четыре пора приниматься за дело...

Ну, надеюсь, все объяснил, теперь ваш черед.

Готовьте, можете потом и фотки ~~ее~~ ~~своими~~ ~~снимками~~ в комментариях к книжке выложить. Ежели забыли — основное место нахождения моих трудов – Flibusta.net. Хотя и у Мошкова они есть. На Флибусте стоит номер счета на Яндекс.деньгах. Туда можете перевести для поощрения 50 или больше рублей. Чего жидиться-то? Небось на разные там айфоны по 30-40 тыс. деревянных тратите, а автора полезной и бесплатной книжки поблагодарить — жаба душит? Эх...

©Илья Ангелов

Болгария, София, 11.10. 2013.

*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*





ОГНЕДЫШАЩИЙ  
КАРФИОЛ

Будучи простым советским ребенком из Подмосковья, долгие годы я наивно полагал, что цветную капусту готовят лишь одним способом: отваривают, обваливают в муке, обжаривают в подсолнечном масле на сковородке и подают политой сметаной.

Цветная капуста в годы Застоя была редкостью, а из остальных овощей я знал только обычную капусту с морковкой, огурец, импортный помидор, да лук с горохом, причем последний терпеть не мог. А цветную капусту очень любил...

Когда командировка у отца-болгарина закончилась и мы переехали жить в Софию, оказалось, что здесь все совсем не так:

- Супы, например, могут быть без мяса, постные! Тьфу!

- Картошку любят, но предпочитают ей фасоль.

- Ветчина тоже странная — без обязательных полосок жира, а какая-то однородная. И нарезают ее в магазинах из большущих блоков.

- Сгущенки нет. Пельменей тоже.

- И к жареной свинине или говядине почему-то подают салат из какой-то зеленой травы и листьев, а не вареную картошку или макароны.

Ну как так можно жить?

А еще меня очень удивило, что цветную капусту, бывшую и в Болгарии в те годы сравнительной редкостью, не тушат со сметанкой, а маринуют!

**Карфиол** (с ударением на «о») —

так по-болгарски называется цветная капуста — оказался не основным блюдом, а лишь одним из ингредиентов для приготовления зимних кислых овощных салатов.

Буэээээ!!!

Конечно, потом я подрос, поумнел, и так как очень любил размышлять, в какой-то момент озарения понял, что в разных странах могут расти совсем разные, не имеющиеся в других местах овощи и фрукты.



Поэтому и кулинарные предпочтения и традиции людей могут быть совсем различными! Во как...

А тем временем в стране произошла Нежная революция, централизованное хозяйство и снабжение ушли в прошлое, уступив место притким частникам, и однажды вдруг оказалось, что цветная капуста перестала быть редкостью.

Ее принялись активно ввозить осенью из соседних Македонии и Турции, да и сами начали производить гораздо больше, потому что у народа на карфиол оказался стойкий спрос.

Поэтому сейчас в каждом большом продуктовом магазине вы можете найти на стеллажах с консервированными овощами огромные банки, плотно набитые цветной капустой с небольшими вкраплениями морковки — «туршия с карфиол» называются.

И замороженная цветная капуста в пакетах теперь у нас круглый год.

Сегодня я вам покажу как мариновать цветную капусту быстрого приготовления, основное предназначение которой — служить острой закуской к водке или ракии.

Очень ядреная мужская болгарская закуска, да!

Так как свободных банок у меня только две, одна на пол-литра, другая — 0,7, буду заполнять обе.

### Вот что нам для них понадобится:

- один кочан цветной капусты где-то на кило с небольшим
- три небольших пузатых болгарских сладких перца - это сорт специальный такой, «камба» называется
  - 3-4 небольших острых перца
  - 5-6 маленьких острых перчиков
  - 5-6 долек чеснока
  - несколько веточек укропа

- соль
- сахар
- винный уксус 6%
- подсолнечное масло
- вода



Цветную капусту разрываем на небольшие венчики. Вырезаем червоточины, если они имеются.

Красные сладкие перчики чистим от семян и ножек и нарезаем тонкими длинными полосками.

Морковь режем кругляшками.

Чеснок очищаем, но дольки не режем.

Острые перчики лишь моем и обрезаем им хвостики, чтобы не были длинными. Прокалываем их вилкой в двух-трех местах, чтобы выпускали воздух.





\*\*\*

Часто начинающие кулинары увлекаются или не могут рассчитать правильно на глаз ингредиенты, необходимые для заполнения банок, поэтому в конце у них остается когда маленькая, а когда и большая горка нарезанных овощей, которые уже в банку не впихнуть, а других банок нет.

Со мной такое случалось, поэтому могу рекомендовать следующее:

- Начните именно с цветной капусты.

Почистите ее, разделите, промойте, а потом напихайте в банки. Свободной должна остаться примерно четверть емкости. Ведь кроме капусты же будут еще перцы, морковь, маринад...

Не хватило? Порежьте еще карфиола и суньте в банку. А затем, когда останетесь довольны «примеркой», вытряхните цветную капусту обратно в большую миску, куда ее первоначально резали.

- Другой важный момент касается маринада.

Его основа — уксус. Независимо об объема банки, его в ней должно быть с палец. Налейте вначале в пустую банку с палец уксуса. Во вторую налейте. Отмерили? А теперь перелейте его в чашку и накройте блюдцем, чтобы не выветрялся...

\*\*\*

Порезали все?

Готовы идти дальше?

Цветную капусту для быстрого маринования предварительно следует бланшировать.

Включаете плиту, ставите на нее кастрюлю с холодной водой, а когда та закипит, кидаете в нее карфиол. Варите 3-4 минуты, затем сливаете воду, а капусту откидываете на дуршлаг. Промываете быстро холодной водой.

Начинаем наполнять банки.

Несколько венчиков капусты, затем несколько кругляшков морковки, две-три полосочки перчика, веточка вымытого укропа, долька чеснока. И опять повторяем, пока не набьем банку.

## Время готовить маринад.

Для него на банку в 700 мл необходимы:

- винный уксус с палец (мы его уже отмерили)
- неполная столовая ложка соли
- чайная ложечка сахара
- полстакана подсолнечного масла



Высыпаем в кастрюльку соль, сахар, наливаем масло, уксус и на очень медленном огне разогреваем, помешивая, пока сахар и соль не растворятся.



Вот фотка с прежнего поста про туршию — тут я использую морскую соль.

Если тоже решили так сделать, следует добавить и немножечко воды, потому что морская соль трудно растворяется.

Даже надо именно растворять ее в воде, а уже потом подливать уксус и масло.



## Заливаем кипящим маринадом банки.



Если доверху осталось еще свободное место, дополняем банки кипятком. Тут же завинчиваем крышечки и переворачиваем банки.







Банки следует переворачивать раз в день в продолжение недели. Цветная капуста, в отличие от нарезанной обычной, маринуется дольше, но уже через неделю карфиол можно будет открывать и есть.

Из личного опыта добавлю, что лучше это сделать через 10-12 дней.

**Вот она, цветная капуста,**

уже промариновалась и впитала в себя огнедышащий дух маленьких перчиков!





Открываем, накладываем каждому немножко на тарелочку.

Помногу не надо, а то у вас от ядрености сей закуски вышибет мозги!

Употреблять следует исключительно с водкой или ракией. Чтоб алкалоиды перца набрасывались на алкоголь и палили его как какой-нибудь злой дракон глупых рыцарей...



**Ну и последнее:** Как я уже упомянул в начале поста, это мужская закуска. Она слишком острая! Поэтому, если у вас есть дети, не следует кормить их ею!

А вот если хотите сделать маринованную по-болгарски цветную капусту съедобной для всей семьи — не кладите туда маленьких острых перчиков вообще. Замените их десятком горошин черного острого перца и пятком горошин душистого.

Раскидайте их по банкам постепенно, по мере заполнения их овощами.

Такие вот дела, да ...

*©Илья Ангелов*

*Болгария, София, 15.10.2013.*

*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*





# ПЕРЦЫ

ДЛЯ  
БАБСКИХ ПОСИДЕЛОК

Известно, что бабы жуть как любят посплетничать. Их хлебом не корми — дай только посидеть с какой-нибудь подругой за чашкой кофия, да поперебивать косточки тем знакомым, кого сейчас нет рядом.

Ну...дело житейское.

Баба, как существо любопытное и впечатлительное, имеет право время от времени расслабляться, жаловаться и плакаться, осуществляя свой личный душевный катарсис. Типа групповая терапия с себеподобными. Не будем их за это порицать, ибо сами недалеко от них ушли.

Про Россию не знаю, но у нас сейчас жуть как холодно, а так как курение в кафе и общепите запретили, лучшим местом для посиделок снова, как в старые времена, стали квартиры.

И бабы тоже любят собираться вдвоем или втроем — сидят пьют вино, обсуждают мужей, любовников или детей.

Ну а раз на столе стоит вино (сейчас наступило самое время краснины), то к нему нужна и подходящая закуска.

Я вот даже не знаю, чем нынешние бабы заедают краснину? Сыр берут небось? Или печенки?

С мужиками-то все ясно — купил готовую курю или каклет и сиди бухай. Но не все же как мы...

Вот поэтому специально для женской части аудитории, читающей мои кулинарные откровения, хочу показать рецепт очень вкусной горячей болгарской закуски к вину, являющейся также отдельным и полноценным постным блюдом.

В Болгарии его ужас как любят.

Речь идет о перцах, фаршированных брынзой и сырыми яйцами, подаваемых с горячим томатным соусом.

Удобна сия закуска тем, что готовить ее можно прямо на глазах гостей, попивая вино и не вредя процессу общения.





## Что же нам сегодня понадобится?

- 8 светлозеленых или желтых перцев сорта «Сиврия»

Не знаю, как этот сорт зовется у вас, но речь идет не о традиционных толстостеночных красных или зеленых перцах, а именно о таких, что вы видите на фотке.

Они узкие, продолговатые, легкие, на килограмм наверное штук 15 выходит.

- 250 г болгарской брынзы

- 3 яйца

- банка томатного сока или мелко протертых помидоров без кожуры

- мука

- подсолнечное масло

по желанию — черный молотый перец и петрушка



Моем перцы в холодной воде.

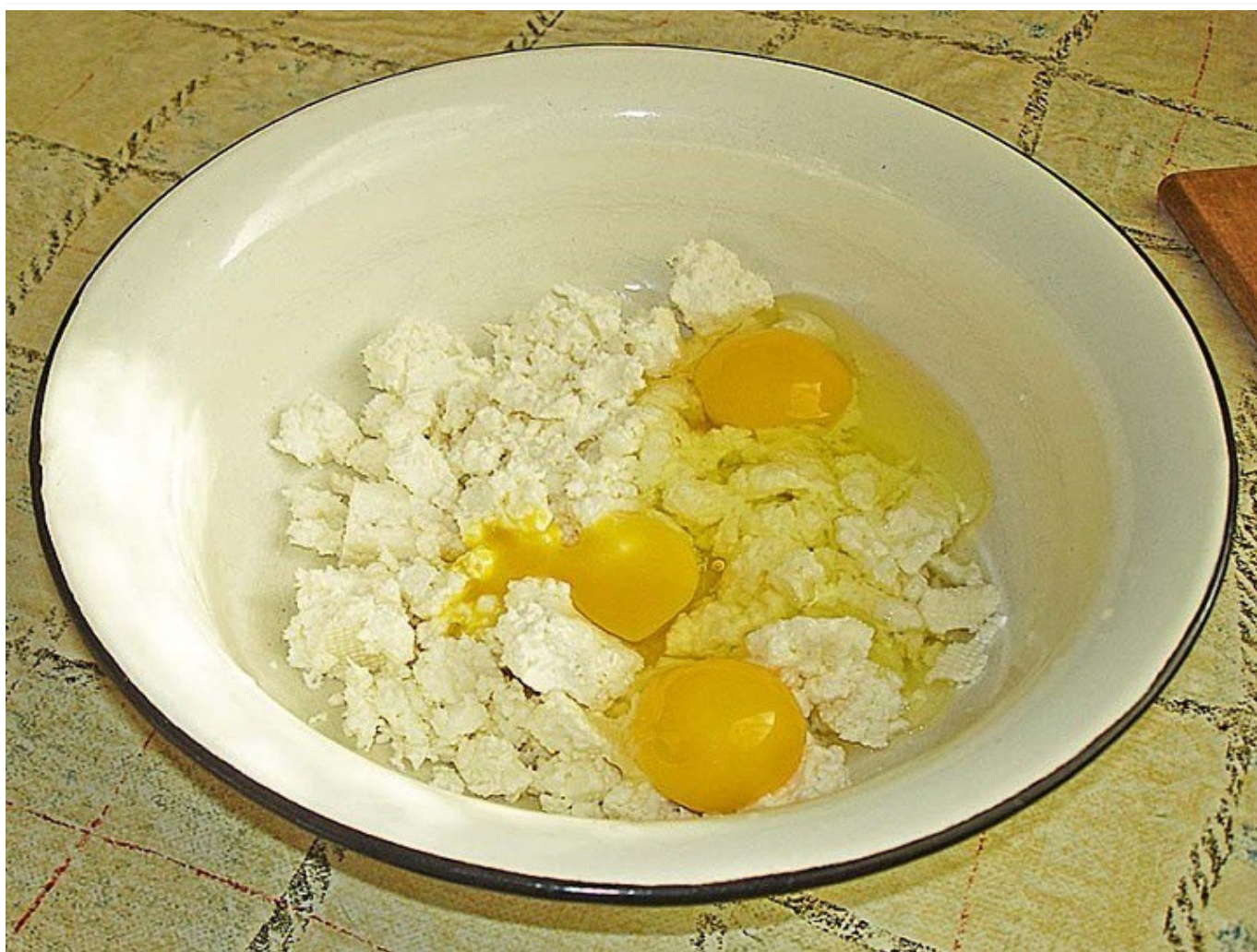
Левой рукой беремся за тело перчины, а правой силой вдавливаем ее ножку внутрь, а затем тянем обратно.

Опс! Семенник вытащен.

Вытряхиваем семечки, чуть-чуть расширяем отверстие ножом, чтобы туда могла пройти чайная ложечка.

В большую миску крошим брынзу и разбиваем яйца.

Тщательно перемешиваем смесь, пока она не станет однородной.



Включаем духовку на 180 градусов.

Высыпаем на блюдечко немножко муки.

Наполняем перец смесью, затем тыкаем его горлышком в муку, как бы запечатывая, чтобы смесь не вылезала.



Выливаем в глубокий контейнер 50 мл подсолнечного масла и раскладываем перцы.



Добавляем пару стаканов воды и ставим контейнер в духовку. Печь перчики следует где-то 50-60 минут, один раз перевернув, когда кожица станет светлокорицневой.

Подаются такие фаршированные перцы обычно с горячим томатным соусом.

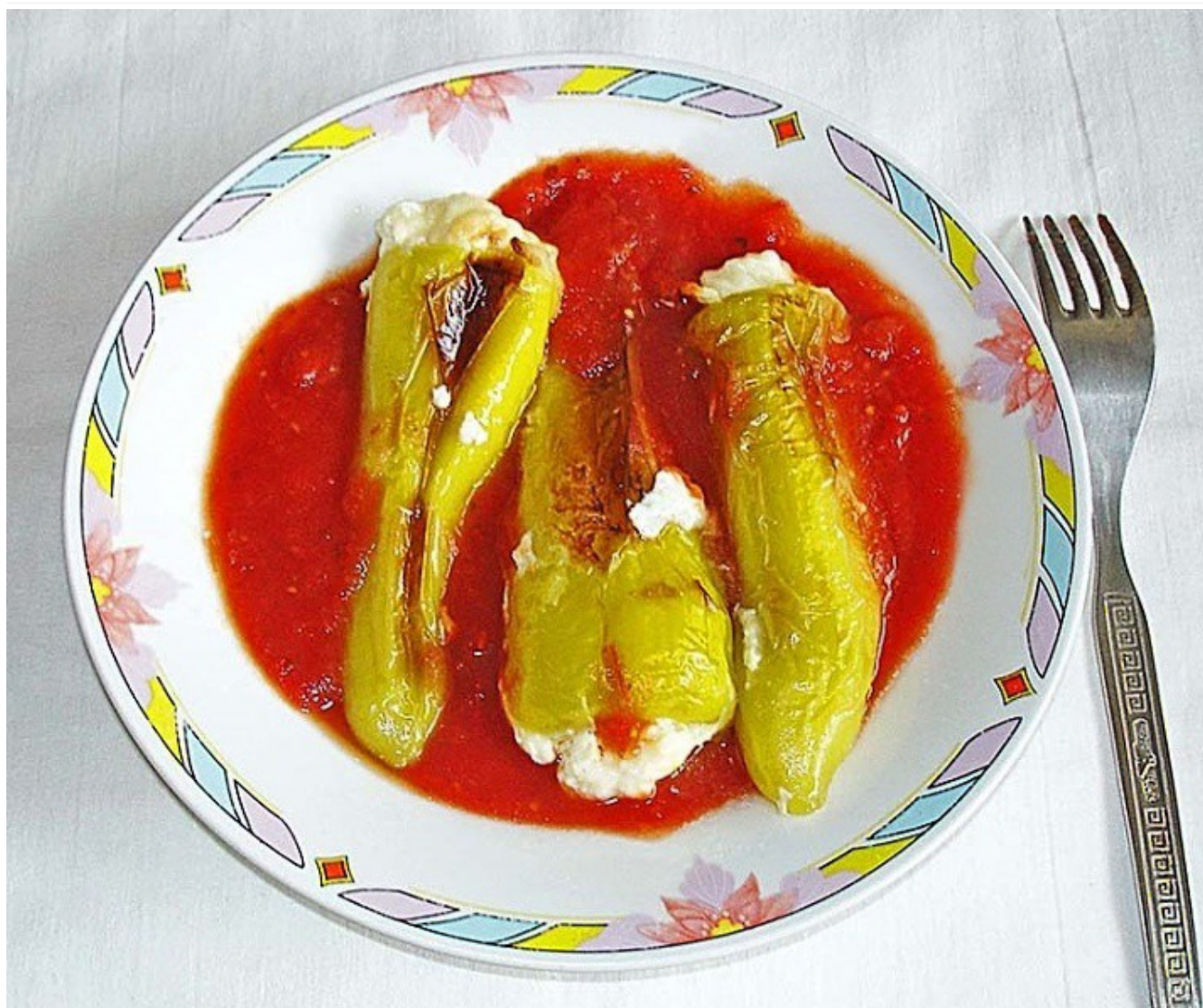
Выливаете в кастрюльку 400-500 мл консервированных протертых помидоров или томатного сока и варите, загущая.

Некоторые добавляют в такой соус чеснока и петрушки. Вопрос вкуса.

Ну вот и все — видите как просто и быстро готовится это блюдо? Ежели желаете, то в соус можно сыпануть немножко черного молотого перца, чтобы было попикантнее.

И сиди себе бухай красное, болтай за жизнь, расслабляйся!

## Отличная закуска для домашних бабских посиделок, да!



Ну а мужикам конечно одних постных перцев не хватит. Если вы решили приготовить это блюдо не для подружек, а для благоверного, тут уж не обойтись без пары-тройки котлет или какого-нибудь куска буженины. Иначе мужик не наестся.

Я, кстати, тоже, когда в магазин за перцами ходил, взял в кулинарном отделе готовых котлет и кебапчета. Наготовил, поел, открыл бутылку и ну писать, чтоб вам было что на выходные готовить.

Так-то...



Да, чего забыл сказать-то — не вздумайте сие блюдо солить!  
Брынза и так продается соленой.

Ну вот и все.

©Илья Ангелов  
Болгария, София, 17.10.2013.  
*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*



# БОЛГАРСКАЯ БАНИЦА

С РЫБОЙ, ПОРЕЕМ И ГРИБАМИ



Прислали мне недавно фотографии из Новгорода. Это такой город почти на Севере России. Берестяные грамоты, Вече, их еще Александр Невский от фашистов освобождал.

Так вот — на улицах города оказывается есть будки, где торгуют пирогами с рыбой!

Удивился я потому, что в родном Подмосковье никогда таких пирогов не ел. И в Москве их не видел, и в Питере. И никого не знаю из российских своих земляков, кто б рыбные пироги пек.

Дело в том, что хотя на Руси пироги с рыбой и едят уже не менее тысячи лет, за последние десятилетия рыбную начинку, во всяком случае в Центральной России, как-то перестали использовать. Хлопотно это. И дорого.

Жрет народ пироги с грибами, с яблоками, печенкой, смородиной, творогом, изюмом, а вот с рыбой...отвык...

В Болгарии в этом отношении даже хуже.

Рыба по цене сравнялась с телятиной, а ежели решишь присесть у речки и закинуть удочку, тут же набегут нацистско-брюссельские инспектора и, ежели у тебя нет рыболовного билета — и удочку отберут, и оштрафуют на немалую сумму, даже если ты всего-то окунька поймал размером с ладошку.

Потому что Европейский Союз считает, что негоже человеку кормиться бесплатным от природы — за все надо вносить пеню, акцизы и прочие налоги.

Такой вот у нас свободный Западный рай...

Едят ли болгары пироги с рыбой?

Да, но очень мало.

Раньше, в древние времена, конечно пекли, рыбы-то было завались, да и жил народ в основном в деревнях.

Ну а потом люди поперли в города, реки потравили химией с заводов, а пруды, что еще оставались чистыми, в годы демократии посдавали в аренду местной мафии, которая требует с тебя не только плату за каждую удочку, но и за каждый грамм пойманной рыбки...

И все-таки традиция рыбных пирогов тут осталась.

Правда, речь идет не о выпечке из сдобного теста, а о баницах. Вот одну очень быструю и легкую рыбную баницу я вам сейчас и приготовлю.

В ней что хорошо?

Листочки теста «Фило» сэкономят вам очень много времени и весь процесс от и до займет максимум два часа. То есть, это отличное блюдо для выходных, ежели вы конечно намерены порадовать кулинарными изысками свою семью или друзей, а не усвиняться водкой до потери пульса.

**Для большой баницы нам понадобятся:**





- 400 г теста «Фило»
- 600 г филе судака, белого Амура  
или на худой конец морского окуня или пангасиуса
- 300 г шампиньонов
- 2 стебля лука-порея
- 2 яйца
- подсолнечное масло
- черный молотый острый перец
- сушеные петрушка и сельдерей
- куркума
- девясил
- 250 мл газированной воды
- лимонный сок
- соль

Если вы готовили баницу по рецептам, которые я давал в прежнем своем кулинарном сборнике, то весь процесс вам уже ясен.



Но для новичков или случайно забредших сюда читателей, повторю его опять с картинками и подробным описанием.

## Прежде всего займемся рыбой.

Если у вас обычное филе пангасиуса, разморозьте его, затем положите рыбу в глубокую миску, залейте лимонным соком, посыпьте девясилем и перемешайте.



Накройте крышкой и оставьте помариноваться часок.

Когда филе рыбы промаринуется, слейте маринад в раковину, выжмите куски рыбы и порежьте их небольшими кусочками.



Кое-кто предпочитает пропускать филе через мясорубку, но я люблю чувствовать на зубах волокна мяса, поэтому режу рыбку маленьким ножичком и не замораживаюсь.



Разрежьте каждый стебель порея вдоль, а затем поперек — на мелкие полукольца.

Грибы почистите и тоже нарежьте мелко.



## Приступаем к приготовлению начинки.

Разогреваем на сковороде немного подсолнечного масла и обжариваем в нем порей 2-3 минуты. Добавляем к порею грибы, посыпаем их щепоткой черного острого перца, щепоткой красного неострого перца, сушеным сельдереем и петрушкой, куркумой. Солим.

Жарим минут десять, помешивая, а затем вываливаем в смесь кусочки рыбного филе. Жарим еще пять-семь минут.



Главное тут — выпарить из смеси жидкость, она нам не нужна. Когда начинка будет готова, снимаем ее с плиты и оставляем остыть.



Затем расстилаем на столе листочек теста «Фило» и выкладываем на него 2-3 столовых ложки начинки.



Скатываем листочек в трубочку и выкладываем в контейнер для запекания. Его дно и бортики предварительно следует смазать подсолнечным маслом. Трубочки выкладываются от стены к центру, кругом.





Перед тем как начать скатывать трубочки, включите духовку на 180 градусов.

Затем повторяем знакомый уже вам процесс — приготовление заливки для баницы.

В глубокую миску наливаем 30-40 мл подсолнечного масла, разбиваем туда два яйца и добавляем 250 мл газировки.

Тщательно взбиваем смесь и выливаем ее тонкой струйкой на баницу. Ни одного ее листочка не должно остаться сухим. Если надо, макаем пальцы в заливку и размазываем ее по тесту.



Ставим рыбную баницу с грибами и пореем в духовку и засекаем двадцать минут.



После того как вы вытащите баницу из духовки, ее следует накрыть полотенцем и так дать остыть.

Горячую баницу есть нельзя.



\*\*\*

И еще, если вы, например, набраконьерствовали где-нибудь судачков и рыба для вас не проблема, можете уменьшить количество грибов в рецепте, компенсируя его рыбой.

Но — если вы хотите готовить полностью без грибов, вкус у баницы сильно изменится и она не каждому придется по нраву. Некоторые в таких случаях рекомендуют добавить в смесь немного порезанного шпината. Его вначале следует отбланшировать, а затем потушить вместе с пореем.



Очень вкусно, да,  
я уже три куска съел!

©Илья Ангелов  
Болгария, София, 19.10.2013.  
Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.





# КОТЛЕТЫ В ТОМАТНО-ОВОЩНОМ СОУСЕ,

ЗАПЕЧЕННЫЕ В ГОРШКЕ

Наткнулся я на днях в магазине на сравнительную в нынешние времена редкость — маленькие мясистые помидорчики, выведенные еще в соцвремена специально для консервирования.

Вызревают они поздно — в конце сентября - начале октября — и в основном тут же поступают на перерабатывающие овощные заводы.

Там их моют, заваривают автогенами в банки и стерилизуют несколько часов в гигантских котлах, чтобы хранились подольше и радовали зимой народ дешевой закуской к ракии.

И вот увидел я этих малят



и тут же в мозгу всплыло одно деревенское воспоминание — как я приехал в гости куда-то в горы и хозяева угощали меня «кюфтета с домати, печени в гювеч». Думаю, что вы у меня уже столько болгарских слов видели, что эти не нуждаются в переводе.



И так как очередная трудовая (для некоторых) неделя подошла к концу и грядут выходные — время, когда народ идет на рынки и в магазины, вот вам еще один вкусный рецептик болгарской кухни...

Для приготовления гювеча на четверых нам понадобятся:



- 12 маленьких мясистых помидорок
- 500 г мясного фарша (60% свинины /40% говядины)
- 2 большие луковицы
- 4-5 долек чеснока
- 2-3 красных сладких болгарских перца
- 2 морковки (на фотке их нет, забыл вытащить из холодильника)
- 1 маленький острый перчик (по желанию)
- 400 мл томатного пюре или сока
- подсолнечное масло
- мука



- сахар, соль
- черный острый молотый перец
- душистый перец горошком
- красный неострый молотый перец
- 2-3 листика лаврушки
- зира, сушеный чабрец
- сушеный молотый сельдерей

Начинаем с фарша.

Выкладываем его в глубокую миску, добавляем немножко соли, неполную чайную ложечку зиры, столько же сушеного чабреца, пол-чайной ложечки острого черного перца. Вымешиваем фарш и отставляем в сторону, пусть приправы в него впитаются.

Затем беремся за овощи.





Лук режем полумесяцами.

Сладкий болгарский перец — небольшими кусочками сантиметра по два в длину.

Морковку нарезаем кругляшками.

Чеснок только чистим, не режем.

Возвращаемся к фаршу.

Лепим из него небольшие круглые котлетки.

Стандартно из 500 г у вас должно получиться 12 котлет.

По три на человека.



Обваливаем котлетки в пшеничной муке и слегка обжариваем на сильном огне в подсолнечном масле, пока не зазолотятся.

Вынимаем котлеты, складываем на тарелку.

Вываливаем овощи в большую миску и перемешиваем.









Пришла пора заряжать гювеч (горшок).  
Выкладываем на дно горшка помидорчики.

Выливаем сверху подсолнечное масло со сковородки, в котором жарились котлетки. Покрываем помидорчики частью овощной смеси — где-то до середины горшка.





Сверху раскладываем котлетки.

Поверх котлеток вываливаем остальные овощи.

Высыпаем чайную ложечку красного неострого перца, щепотку сельдерея, пяток горошин душистого перца, лаврушку.

Добавляем чайную ложечку сахара, соли.





Заливаем сверху смесь томатным пюре или соком, а вслед за ним выливаем и пару стаканов воды, но так, чтобы жидкости в горшке было на пару пальцев ниже отверстия.

Накрываем крышкой и ставим в холодную духовку. Включаем ее на 180 градусов и начинаем запекать.

Блюдо готовится в духовке минимум 2 часа, а еще лучше — два с половиной. Где-то через полтора часа выньте гювеч и, если понадобится, добавьте воды.

Потом опять закройте крышкой и пеките дальше.



Вот и все.



Подавать такие котлетки следует с большим количеством соуса из горшка.

В него макается хлеб.

Ну и запивать...красным вином конечно!

В выходные или праздники только б так и жить! — по три котлеты на рыло да по полторалитровой бутылке красного на душу.





Много ли нужно человеку для счастья, а? :-)

©Илья Ангелов  
Болгария, София, 21.10.2013.  
*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*



# ПЛЕСКАВИЦА

(один из вариантов)



**Плескавица** — это такая большущая, граммов на триста котлета из мясного фарша и сыра, которую запекают на гриле или в духовке.

Едят плескавицу на Балканах сотни лет. Сербь считают ее своей национальной выдумкой и в 2007 году даже зарегистрировали торговую марку «Лесковашка плескавица».

Но остальные балканцы — босненцы, македонцы, турки, болгары, конечно на сербскую пропаганду не ведутся и совсем законно полагают плескавицу нашим общим, так сказать, региональным блюдом, приготовляемым в самых разных вариантах.

Главной составной частью плескавицы конечно же является мясо. В древние времена никаких мясорубок не имелось, поэтому его ожесточенно рубили на колодках топориками и ножиками. Чем мельче, тем лучше.

И до сих пор, несмотря на наличие самых современных электрических и прочих атомных мясомольных агрегатов, мастера предпочитают использовать данный способ.

Сербский вариант мяса — 80% говядины на 20% свинины. Кто-то допускает 75 на 25.

Македонцы (это этнические болгары, оторванные от Родины Нейским мирным и другими договорами, десятки лет прожившие под под сербской оккупацией) выступают за более хард-вариант — их «Македонска плескавица» делается полностью из говяжьего фарша.

Мусульмане — турки, босненцы и прочие, естественно, никакой свинины в плескавице не признают.

Готовят из баранины, телятины или их смеси.

Болгары более неприхотливы — местный вариант плескавицы совсем спокойно делается из смеси говяжьего и свиного фарша в соотношении 50 на 50. Ну а те, у кого на говядину денег нет, пекут плескавицу из чисто свиного фарша...

Раньше, говорят, классическим вариантом вообще признавалась только плескавица из смеси трех видов мяса: говядины, баранины и свинины.

Видите, как у нас все непросто?

Разные предпочтения народов не обошли стороной и такой ингредиент сей котлеты как лук.

Кто-то считает, что он необходим. Кто-то наоборот — с пеной у рта доказывает, что никакого лука плескавице не полагается. Кто-то вторым мясным ингредиентом добавляет в фарш мелко нарезанный бекон. Кто-то доказывает, что настоящая плескавица состоит из двух мясных лепешечек, между которыми кладется начинка в виде сыра и бекона.

Мнения, повторю, разные!

Поэтому я просто покажу вам один совсем легонький вариант плескавицы, без претензий на уникальность рецепта и его единственную правильность.

**Для того чтобы приготовить пару плескавиц,  
нам понадобятся:**

- полкило мясного фарша, 50% говядины на 50% свинины
- 70-80 г сыра из коровьего молока
- 2-3 дольки чеснока
- черный острый перец
- сушеный чабрец
- «Вегета»
- 1 маленький острый перчик или половинка ч/ложечки молотого острого красного перца
- подсолнечное масло



- Соль  
- 1 головка лука

\*\*\*

На фотографии вы видите красный лук, но надо использовать обычный, мне просто лень было переться до магазина.



Мастера считают, что вымешанный фарш следует подержать в холодильнике 24 часа и уже потом лепить плескавицы.

Это конечно лучший вариант, но можно в конце-концов обойтись и двумя часами.



Берем глубокую миску.

Вываливаем туда мясной фарш, добавляем мелко-мелко нарезанные лук и чеснок, порезанный маленькими кубиками сыр, сильно измельченный острый перчик, очищенный от семечек, вышперечисленные приправы и вымешиваем минут 5-7.



Убираем смесь в холодильник и возвращаемся к ней через два часа. Разделяем ее на две части и лепим пару большущих котлет толщиной в сантиметр-полтора.

Макаем пальцы в подсолнечное масло и смазываем им котлеты, сглаживаем их, чтоб стали ровненькими и блестящими.



Смазываем решетку гриля подсолнечным маслом или, еще лучше, салом. Когда гриль хорошо разогреется, выкладываем на него плескавицы и жарим их минут по пять с каждой стороны.



Так как у моего гриля спираль сверху, готовые плескавицы выглядят вот так:





Ну а если у вас нормальный гриль с нижним подогревом, а еще лучше какой-нибудь садовый, что работает на древесном угле, то ваши плескавицы должны выглядеть несколько по-иному.

Использую для демонстрации фотографию из Википедии:



Вот это наверное самая простая плескавица, которую мне доводилось пробовать в Болгарии.

Если хотите приготовить более разнообразный вариант, возьмите не полкило фарша, а 400 грамм. И добавьте сто граммов мелко порезанного бекона. Ну и кубики сыра конечно.

Будет вкуснее...

В качестве гарнира к плескавице можно использовать и жаренную картошку, и вареную фасоль, и свежие помидоры, и болгарскую лютеницу (писал, как она делается).



Главное — чтоб на столе стояло побольше ледяного пива. Без него плескавицу есть — себя не уважать :-)

Такие вот дела, да...

©Илья Ангелов

Болгария, София, 22.10.2013.

*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*

Не рецепт, а так,  
вдогонку предыдущему тексту.



НАРОДНЫЙ ГАМБУРГЕР

Вчера, прочитав текст с рецептом плескавицы и насмотревшись на аппетитные фотографии, в личку, рыдая, написала одна знакомая с извечным русским вопросом: «Что делать?»

На барбекю и домик в деревне, на лужайке которого можно было бы печь плескавицы и прочие каклеты с кебабами она еще не накопила, ресторана с сербской или болгарской кухней в городе нет, поэтому жизненные перспективы и надежды рушатся и будущее кажется женщине беспросветным.

Ну как тут не помочь?

Я — человек добрый, такие внимательные и толерантные к людям, как я, очень редко встречаются, поэтому, несмотря на поздний вечер, десять часов уже было, отправился я на кухню, где в холодильнике у меня оставалось еще много замешанного фарша для плескавиц. Быстренько налепил из него котлеты и решил показать знакомой альтернативный вариант их приготовления — не на гриле, а в духовке.

Способ сей полезен тем, что вы не обваниваете ни свою квартиру, ни хаты соседей, что, во всяком случае у нас, грозит не только скандалом, но и штрафом.

Вначале я включил духовку и разогревал ее минут двадцать. Вроде столько надо, чтобы температура достигла 180 градусов.

Затем я взял контейнер с высокими бортиками, плеснул в него немножко подсолнечного масла, положил в него три плескавицы граммов по 250 или 300 (как видно по фотке, больше бы и не собралось), добавил немного водички и поставил контейнер в духовку.

Когда плескавицы стали запекаться и коричневеть сверху, я полил их томатным пюре, немножко его налил в воду, и продолжил запекать.



Затем перевернул, опять попек, подождал, пока и вторая сторона станет коричневенькой, и ее тоже полил томатной пастой.

Вот что получилось:



Вариант с поливанием томатным соком плескавиц конечно не является традиционным для рецепта их приготовления. Просто я захотел сделать котлеты более сочными. Чтоб и соусик образовался.

\*\*\*

Ну а на следующий день, то есть сегодня, захотелось мне кушать. И так как раскочегаривать плиту и что-то на ней варганить было лень, я просто решил приготовить себе обычный болгарский народный гамбургер — «питка с кюфте» (булка с котлетой).

Не знаю, как нынче в России, но в Болгарии хлеб и сейчас остается неотъемлемой частью трапезы.

Едят его много.

Тут сказываются и деревенские традиции и, увы, нищета, в которой живет большая часть болгар.



Стандартный болгарский батон выглядит вот так:



В нем от 700 до 1 кг, это просто пшеничная мука, без всяких наворотов. А есть еще небольшие, как бы на двоих, деревенские лепешки из теста на дрожжах. Их называют пИтки.

Такую себе купил.





Питки пекут и совсем маленькие, на одного, типа как для гамбургеров, но разве одной такой наешься?

И вот взял я питку, отрезал от нее солидный кусок, сделал в нем большой разрез и сунул туда трехсотграммовую котлетину.

И получился у меня болгарский народный бигмак.



Смею вас заверить, он вкуснее любой макдональдсовской поделки, которыми американцы травят людей.

Если будете в Болгарии, особенно где-нибудь в глубинке, сходите на рынок. Там обязательно будут «питка с кюфте» или «питка с кебапче» (булочка с котлетой или булочка с кебабом).

Никакого сыра, никакой псевдорыбы-фиш или нитратного листка шпината — только хлеб и мясной фарш.

И если маленьких булочек нет, то берется как раз большущий хлеб, у него отрезают горбушки, остальное делят на два-три гигантских ломтя, надрезают их и суют в разрез котлеты.

Могут и ложку лютеницы сунуть. Это такая болгарская томатно-перцевая сладкая или пикантная паста.

Скушал один народный «багмак» и все — ты сыт.  
Это настоящий обед, к нему разве что пива не хватает. Очень люблю и вам рекомендую.

Такие вот дела, да...



*©Илья Ангелов  
Болгария, София, 23.10.2013.  
Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*





# ПИРОГИ КЕМЕРКИ

ИЗ ВРАЦЫ

В паре часов езды от Софии, в самом подножье Врачанского Балкана находится город Враца.

В древние времена тут проживало воинственное фракийское племя трилюбитов-трибалов, которое жуть как любило подраться — и с другими фракийцами, и с папой Александра Македонского Филиппом, и с иллирийцами, и со скифами.

Еще трибалы добывали медь и ковали оружие, пахали землю и пасли скот, а также создавали невероятные по красоте золотые украшения — некоторые из них, найденные при раскопках, нынче являются национальной гордостью и выставляются как в местных музеях, так и за рубежом.

Во втором веке до нашей эры звезда трибалов однако начала закатываться. Вначале на них насели кельты (да-да, те самые с арфами и волынками, которые потом ушли во Францию и Ирландию), затем их побили немецко-фашистские захватчики из племени бастарнов, ну а кончилось все, яшень пень, Римом, захватившим Балканский полуостров аж до 4-го века нашей эры.

В шестом веке на местные земли пришли славяне, а спустя еще сотню лет — болгары.

Появилось Первое Болгарское царство.

Городок в подножье гор получил славянское название Вратица (дверца), потому что здесь через ущелье, по которому течет речка Лева, проходил путь из одной части страны в другую, в древние времена перегороженный гигантскими воротами.

В 14-ом веке Вратица, как и вся Болгария, попала в турецкое рабство, и в городе на несколько веков засел янычарский гарнизон, а также стали селиться турки.



Русские войска освободили Врацу 9 ноября 1877 года, в честь чего впоследствии на горе над городом был поставлен памятник «Веститель»



в виде кавалериста с трубой, и с тех пор каждое воскресенье в полдень над городом раздаётся сигнал трубы — в память о русских солдатах, принесших на местную землю свободу...

...Если сойти с поезда во Враце и двинуться в сторону центра по прямой, минут через двадцать вы увидите гору и множество домиков, к ней прилепившихся. Это старинный квартал Кемера, которому наверное более тысячи лет.

Конечно ничего от старины там не осталось. Но именно это и есть древнее сердце города — место, откуда начиналась когда-то тутошняя цивилизация.

А еще Кемера известна всей Болгарии тем, что только здесь пекут пироги из дрожжевого теста с фаршем и луком, получившие название кемёрки.

Вот их сегодня и хочу приготовить, благо довелось мне в лихие 90-е прожить в этом городе три года и вдоволь кемерок поесть.

Для приготовления кемерок  
нам понадобятся:





- 2 яйца
- три столовые ложки кислого молока или кефира
- 2-3 столовые ложки томатного пюре
- треть кубика дрожжей (я взял сухие, 11 г)
- черный острый молотый перец
- красный неострый молотый перец, сушеный чабрец
- подсолнечное масло
- соль, сахар, вода

Начинаем с дрожжей.

Берем небольшую миску, наливаем в нее 200 мл теплой воды, кидаем дрожжи, добавляем кислое молоко, пол чайной ложечки сахара, перемешиваем и ждем минут 10-15, пока смесь не начнет пузыриться.



Вываливаем в большую миску полкило муки, разбиваем одно яйцо, добавляем раскочегарившуюся дрожжевую смесь и вымешиваем ложкой минут пять.

Накрываем полотенцем или ставим в полиэтиленовый пакет и убираем в тепло на 40 минут. Тесто должно взойти.

\*\*\*

Мелко режем луковицы. Я, подумав, убрал простой лук и взял порей, валявшийся в холодильнике уже несколько дней.

С ним тоже отлично получается.

Включаем плиту. Сильно разогреваем на сковородке подсолнечное масло и начинаем обжаривать в нем лук.





Минут через пять кидаем к нему фарш, добавляем соль, черный молотый перец, красный неострый молотый перец, чабрец и полстакана воды.

Жарим, помешивая и раздробляя фарш на мелкие кусочки, минут пятнадцать. За это время и мясо будет готово, и вода выпарится.

В ходе жарки добавляем томатное пюре. Его на общую фотку с продуктами забыл поставить, сорри.



Снимаем смесь с огня и оставляем в сторону, чтобы остыла.



Сорок минут прошло,  
тесто наше взошло!



Подсыпаем  
постепенно в миску  
оставшиеся 100  
грамм муки и  
вымешиваем тесто  
неспеша, тщательно,  
где-то двадцать  
минут.





Включаем духовку и разогреваем ее до 180 градусов.

Затем посыпаем слегка клеенку мукой, обмакиваем ладошки в подсолнечное масло и отрываем от теста кусочки величиной с небольшой апельсин. Раскатываем его скалкой в лепешку толщиной в сантиметр. Можно оформить ее и без скалки, только пальцами, на весу.

Кемерка — не русский пирожок. Она должна быть большой, с мужскую ладонь величиной — такая, чтоб одной штукой можно было наестся, а здоровому мужику две-три штуки пре-пре-предостаточно! Накладываем на тесто 2-3 ложки фарша.



Аккуратно сгибаем тесто в полумесяц. Сплющиваем его концы, загибая их кверху.

Есть еще вариант — делать круглые кемерки, но это сложнее, сам не умею, поэтому вам не показываю.



Смазываете большой контейнер подсолнечным маслом и выкладываете на него кемерки.

Из других рецептов вы наверняка помните этот мой контейнер. В нем я обычно готовлю жаренку на целую семью. А теперь, как видите, в нем поместилось только четыре пирожка!

Да, они большие!



Разбиваем в миску яйцо, взбиваем его венчиком и смазываем смесью кемерки сверху. Ставим контейнер в разогретую духовку и печем их 15-20 минут, пока не станут коричневыми.

Горячие кемерки следует моментально накрыть полотенцем, чтобы остыли и не засохли. Ну а потом уже можно есть.







Того количества ингредиентов, что я указал выше, должно хватить штук на 6-7 больших кемерок. Я спек четыре, а из оставшегося теста оформил прямоугольный пирог.

Правда, хоть у меня с пространственным мышлением все в порядке, руки почему-то в семикоординатной системе работать отказываются. Пирог вышел каким-то кривым.

Но главное — пропекся как надо!



И, в заключение, попытаюсь предположить ответ на такой вопрос:

### кто выдумал кемерку?

Вряд ли это фракийцы. Потому что потомки их живут и в других местностях Болгарии, и если бы фракийцы пекли пироги из дрожжевого теста с фаршем, то нынче их бы ели во многих городах страны, в том же Пловдиве, например. И Пазарджике, а может и в Софии бы тоже...

Славяне тут пекут пироги из тонкого раскатанного теста — баницы. Эти пироги не вздуваются и не всходят как кемерка.



Тогда кто, и почему именно во Враце, в Кемере, стал выпекать сей дрожжевой пирог?

Думаю разгадку следует искать именно в Средневековье, когда Врацей владели турки, проживавшие и в Кемере. Напомню, что здесь сотни лет стоял турецкий гарнизон и жили паши и беи.

От Врацы до Дуная где-то 70 км. По Дунаю во времена Османского владычества подымались вверх по течению корабли не только с товарами, но и с рабами — захваченными турками и татарами русскими, украинцами. А уже из портов невольничьи караваны шли вглубь страны и дальше.

И совсем вероятно, что первую кемерку испекла когда-то, роняя слезы над квашней, именно русская или украинская невольница, бывшая рабыней у какого-нибудь врачанского бея.

Ведь реально что такое кемерка? Это русский пирожок, хоть и несколько модифицированный.

И бею так пирог понравился, что он приказал и впредь их печь, и угощал ими своих друзей и знакомых. А потом и остальные жители квартала распробовали диковинные пирожки из дрожжевого теста и принялись их готовить.

Русская рабыня умерла и имя ее давно забыто. А кемерка, получившая свое название по месту, где ее впервые на территории Болгарии выпекли, осталась жить и до сих пор.

Такая вот грустная история, да...

А может все было совсем не так. И первые кемерки стал выпекать лет триста-четыреста назад местный врачанский болгарин, побывавший на Руси. Кто знает...

©Илья Ангелов

Болгария, София, 26.10.2013.

*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*



# БРЫНЗА ПО-ВРАЧАНСКИ,

запеченная в горшочке



Как говорят мудрые люди, все болезни происходят из-за нерегулярной выпивки.

Вот пишет сегодня одна знакомая: встала вчера утром, чтоб пойти на работу, а ноги и не ходят. Лоб горит, руки трясутся, температура 38 и голова как бы не своя. Весь понедельник отлеживалась, пила таблетки, может даже выздоровеет и не помрет в ближайшее время.

А все от чего?

Именно от того — нормальный человек осенью и зимой каждый вечер бухает вино или водку, чтоб уничтожить вредные бактерии, вьющиеся вокруг, и как-нибудь согреться. А те, кто рассчитывает не на алкоголь, а на теплые носки или горячий чай — к ним первым грипп и цепляется. Медицинский факт!

И так как сейчас время винное-краснинное, хочу показать вам очень вкусное болгарское блюдо под названием "Брынза по-врачански". Оно прекрасно подходит именно к красному вину. Да и готовится всего за 40 минут.

Если вы читали прежний мой кулинарный текст, то наверное помните, Враца — это такой город в сотне километров от Софии.

Бедность, все поголовно голосуют за коммунистов и социалистов, бизнес полностью под контролем группировок, жопа полная, поэтому каждый, кто может, выращивает виноград и прочие фрукты и гонит из них вино с ракией.

Бухают там люди крепко. Но и в закусках толк знают.

**Брынза по-врачански** — один из немногих кулинарных рецептов, чем славен в положительном смысле сей край.

Я вам расскажу сегодня о двух вариантах этого блюда — классическом постном, народном, и элитном — кабацко-ресторанном.

Начну со второго варианта.

Вот что нам понадобится  
для его приготовления на двоих:

- 200 г болгарской брынзы
- 150 мл томатного пюре или консервированных помидоров
  - 150 г ветчины
  - 2-4 яйца
- 4 маринованных огурчика
- 100 г сыра (по желанию)
- подсолнечное масло
- пара маленьких маринованных острых перчиков





Включаем духовку на 200 градусов. Пока она разогреется, у нас будет минут 20.

Наливаем в горшочек подсолнечного масла.

Вслед за ним — несколько столовых ложек томатного пюре.



Брынзу режем толстыми пластинками и выкладываем сверху. Нарезаем маленькими кубиками ветчину, а огурчики кружочками. Кладем их на брынзу.







Сверху ветчину и огурцы в ресторанах посыпают тертым сыром, но я предпочитаю сыр и брынзу в одном горшочке не смешивать.

Поэтому кладу сверху опять немножко брынзы — но не пластинками, а крошенную. На нее выливаю два яйца и кладу сбоку маринованный острый перчик.



Солить блюдо не надо,  
потому что брынза и так соленая!

Горшочек заряжен и готов к запеканию.

Накрываем его крышкой, ставим в духовку и запекаем двадцать минут.





Горячую брынзу по-врачански сразу есть нельзя!

Следует снять с нее крышку и дать немного остыть.

Затем разрезаем ножиком яйца, перемешиваем содержимое, наливаем бокал красного вина и приступаем к еде!

Таков ресторанный элитный вариант брынзы по-врачански.

Народный же вариант блюда готовить гораздо проще. К нему не нужны ни ветчина, ни маринованные огурчики, ни сыр.

Наливаете в горшочек подсолнечное масло.

Сверху томатное пюре.

За ним брынзу пластинками.



На брынзу разбиваете яйца, накрываете крышкой и в духовку.

Вот и все!

И если почаще себе такие горшочки запекать и кушать их содержимое с винцом — и настроение у вас будет хорошее, и витаминов в организме прибавится, и кальция в костях, и вообще, существует очень большая вероятность, что всю зиму вы продержитесь, не поддавшись разным там простудам и гриппам.

А если бы было не так, тутошний деревенский народ давно бы уже повымирал. Но ведь живут, лыбятся. Уже вино в бочки поставили, через пару-тройку недель будет готово!

Так-то!

©Илья Ангелов

Болгария, София, 30.10. 2013.

*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*



ШКЕМБЕ В МАСЛО



Так как пятница грядет, вот вам по-быстрому горячая закуска к пиву.

Писал я недавно про болгарский суп из рубцов — шкембе-чорба.



Вчера ходил в магазин и опять рубцов купил, не удержался. Дай, думаю, побалую себя, да и читателям из России наверняка будет интересно узнать, что же готовят в Болгарии из желудков?

Ну а что готовят?

Конечно же «шкембе в масло». Пиво закусывать!

Делается «шкембе в масло» легко.

Только подготовка занимает побольше времени...

Для компании на четверых нам понадобится кило телячьих желудков. Если брать их свежими на рынке, то придется как следует их отскоблить.

Ну а замороженные иностранные уже почти чистые.



Когда рубцы растают, кладем их в эмалированную миску и наливаем 40-50 мл винного или яблочного уксуса крепостью 6%.

Алюминиевую миску лучше не использовать, а то молекулы этого элемента, соприкоснувшись с кислотой, отравят мясо. А с ними и вас. Вроде так по химии учат. А может и нет, но лучше не рисковать.

Режем мелко одну луковицу и перемешиваем с рубцами.

Заливаем их холодной водой. Впридачу к уксусу.

Пусть отмачиваются 2-3 часа, чтобы вышел весь неприятный запах. Накрываем миску крышкой.





Выливаем воду с уксусом и луком в унитаз, а сами рубцы промываем холодной водой и ставим варить, кинув также в кастрюлю пару листочков лаврушки и пяток горошин душистого перца.

На обычной плите варить надо 3 часа, в скороварке 50 минут, в мультиварке 2 часа с небольшим.

Ждем, пока рубцы остынут и нарезаем их тонкими полосками. Рубим мелко 3-4 дольки чеснока.



Включаем плиту, разогреваем сливочное масло — 75 грамм.

Кидаем в него чеснок, обжариваем слегка, а затем добавляем и сами рубцы. Посыпаем их солью и молотым черным перцем.

**Жарим,  
пока не зазолотятся.**



Ну а еще можно обжаренные в масле рубцы разложить по горшочкам, посыпать сверху тертым сыром и запечь в предварительно разогретой до 200 градусов духовке 15 минут.

Подавать рубцы хорошо, посыпав их красным молотым перцем — острым или неострым.





Можно есть так, а можно отваривать к ним вермишельки или сделать картофельное пюре.

И ящик пива к ним! На четверых меньше ну ни как не получается! Во всяком случае мы, когда были студентами, именно так и жрали!

*©Илья Ангелов  
Болгария, София, 01.11.2013.  
Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*



СКУМБРИЯ,

ЗАПЕЧЕННАЯ  
С ГРИБАМИ И ПОМИДОРАМИ



Где-то в середине 90-х годов довелось мне побывать в самом лучшем софийском рыбном ресторане.

Так как владелец его был очень близким другом людей, которые меня туда привели, обслуживали нас на эксклюзивном уровне. Но самое главное — хозяин постоянно подсаживался к нам за стол и с удовольствием отвечал на вопросы, касавшиеся приготовления того или иного рыбного блюда.

К слову, сам ресторан находился на окраине Софии, в непрезентабельном квартале, и располагался в постройке электрической подстанции. Что, однако, никак не сказывалось на его известности — очереди к мастеру Василиу выстраивались огромные...

Никаких изысканных или экзотических рыб типа осетра, марлина, дорады или прочих стерлядей хозяин гостям не предлагал — в меню присутствовала только черноморская, озерная или речная рыба. Уроженец Бургаса, потомственный мореман и патриот родной кухни, Васил считал, что даже самую обычную местную ставридку или окуня можно приготовить так, что ради возможности ее отведать, гурманы проедут десятки километров.

И это было правдой!

Один из самых важных советов, данных мастером Василиом, касался скумбрии.

Времена были бедные, зарплаты мизерные, поэтому скумбрия считалась наилучшим, точнее, единственно возможным нормальным выбором, если речь шла о рыбе, предназначенной для запекания на гриле или в духовке.

— Придя в ресторан или магазин, всегда уточняйте, какую скумбрию вам подают/продают — океанскую или морскую? — говорил Васил.

— Океанская скумбрия проплывает тысячи километров, поэтому она жилистая и мясо у нее сухое.

Всегда просите морскую!

— В ресторане лучше взять одну большущую скумбрию, граммов на пятьсот-шестьсот и попросить потом разделить ее на двоих, чем довольствоваться небольшими резиновыми рыбками, которые вам подадут.

— Рыба для запекания обязательно должна быть жирной и сочной! Иначе вы просто выбросите деньги на ветер...

\*\*\*

...И вот на днях ходил я за жрачкой в магазин.

Обретаюсь я почти на границе местного МКАДа, до центра города добираться мне больше часа, поэтому отовариваюсь исключительно «на раене» — в местных сетевых точках. Которых хоть и много, и половина из них иностранные, но рыбный выбор в них исключительно небогат — и скумбрию продают только мелкую, океанскую — из нее разве что суп сварить, но ни в коем случае не положить на гриль.

И вдруг!

Замечаю в одном из отделений рыбной морозилки пакеты с большущими скумбриями! Граммов на триста-четыреста каждая!

И конечно же встал в моей памяти мастер Васил и я тут же выбрал пакет с самыми солидными по весу рыбками — жирными, для запекания!

Готовить скумбрию я решил не на гриле, а в глубоком контейнере, следуя одному из известных болгарских рецептов.

**Для него мне понадобилось вот это:**

- одна большая сочная скумбрия (в вашем случае — две)
- 200 мл консервированных очищенных помидоров с соком
  - 1 большая луковица
  - 3 острых маленьких перчика
  - 200 г шампиньонов



- 3-4 дольки чеснока
- свежая петрушка
- черный и красный острые молотые перцы
- душистый перец горошком
- лавровый лист, соль, подсолнечное масло



Скумбрию размораживаем, потрошим, промываем холодной водой. Луковицу режем тонкими полумесяцами.

Грибы моем, чистим, режем крупно.

Чеснок мельчим.

\*\*\*

В оригинальном болгарском рецепте, если захотите ему следовать, полагается сделать так:

Разогреваем на сильном огне подсолнечное масло.

Кидаем туда лук и обжариваем слегка. Добавляем грибы, приправы, помидоры, чеснок, обжариваем несколько минут.

Кладем в контейнер рыбку, распределяем вокруг нее обжаренную смесь, добавляем водички и ставим в духовку.

Мне же данный вариант показался слишком жирным, тем более, что сейчас у нас еще тепло, как-то не хотелось накачиваться калориями.

Поэтому я ничего не обжаривал.  
Предпочел вариант «лайт».



Выложил в контейнер выпотрошенную скумбрию, еле в нем уместилась, по бокам разложил сырые грибы, лук, чеснок, острые перчики, консервированные помидоры, полил подсолнечным маслом.

Плеснул полтора стакана воды, посолил и уже тогда поставил печься. Не в заранее разогретую, а в холодную духовку.

Запекать скумбрию с грибами и помидорами при температуре 180 градусов следует где-то 50 минут. Когда верхняя сторона рыбки покоричневает, осторожно переверните ее.



Вот результат:



Выкладываем рыбу и гарнир на тарелку,  
посыпаем петрушкой.

Ой, как я жрал!  
С каким наслаждением жрал...

\*\*\*

...Ну а мастеру Василиу крупно не повезло...

Года через два он стал расширяться — открыл второй рыбный ресторан. На этот раз элитный, в шикарном районе. Там уже подавали икру, осьминогов и даже панированные лягушачьи лапки — в первый и последний раз их тогда попробовал.

Как только прибыль пошла, на Василя наехали братки и ...его единственный компаньон, которому он доверял как себе. Бизнес отобрали, еле мужик в живых остался. И пришлось ему голым и босым, без копейки денег, срочно бежать в свой родной приморский город.

Жив ли лучший когда-то софийский рыбный ресторатор, не знаю.

Но советы на счет скумбрии помню.  
И ими с вами делюсь.

Такая вот история, да.

©Илья Ангелов  
Болгария, София, 03.10.2013.  
*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*



# САЛАТ «ПЕСТРЫЙ»,



ОН ЖЕ

# ВИНЕГРЕТ

ИЗ ВЕЛИКО ТЫРНОВО

Читал я вчера вечером статью про один тутошний город – Велико Тырново. Он был до нашествия турок столицей Болгарии, а сейчас так, провинция, известная больше своей древней историей, чем современностью.

Заинтересовал однако следующий любопытный факт.

Велико Тырново — один из четырех городов страны с естественным положительным приростом населения. То есть вовсю ебутся. И с чего бы? Нонсенс...

Ладно, я понимаю, София. Центр местной цивилизации. Сюда со всех сторон прет народ. Квартиры покупает. Размножается. В столице, да чтоб не ебаться? Нигде в нормальных странах такого нет...

Опять же, другие города, где народу все больше и больше — приморские Варна и Бургас.

Ну, там понятно.

Море же!

Бабы полгода голыми ходят, светят жопами, блестят ляжками и сиськами — приморские девки всегда были самыми горячими давалками и ебалками — ибо широка душа и просты моряцкие нравы.

Но чтобы какое-то задрипучее Велико Тырново?

Задумался я и открыл толстую книжку с рецептами болгарской кухни. Потому что ежели есть какие непонятки — ответ на них частенько находится именно в питании граждан и селян той или иной местности.

Стал листать книжку и опа!

Салат «Пестрый» выдумали в Велико Тырново и окрестностях. Может в данном салатике и есть ключ к такой разнузданной похоти и страсти к размножению, что охватила жителей сего города?



Решил я его приготовить, сходил в магазин и приобрел все необходимые ингредиенты:



Согласно труду «Поваренная книга, или наставления о приготовлении всяческих блюд», посвященному национальной болгарской кухне, нам понадобятся:

- 5-6 картофелин, 1 свекла (я взял две)
- 3 яблока (сладкое не люблю, ограничился одним)
  - 1 свежий огурец
  - пучок зеленого лука
  - несколько стеблей петрушки
- кислое молоко (или несладкий йогурт)

- 2 яйца, подсолнечное масло  
- соль, лимонная кислота (заменяем уксусом)

Дольше всего конечно варится свекла.

У меня варка заняла где-то полтора часа. Кладем в кастрюлю помытые клубни, но не чистим их. А чтобы корнеплод не выпускал все свои соки, добавляем в воду пару столовых ложек уксуса.

В другой кастрюльке варим картошку.

В третьей — яйца.

В четвертой — яблоки. Но если они у вас спелые, то можно их и не варить. Только почистить от кожуры.

Потом берем большую эмалированную миску и начинаем резать в нее все ингредиенты.





Лук рубим мелко.

Картошку, свеклу, огурец, яблоки нарезаем маленькими кубиками. Выливаем сверху две-три столовые ложки растительного масла и пару столовых ложек уксуса. В оригинале рецепта вместо уксуса используют лимонную кислоту, которую растворяют в воде.

Солим, добавляем мелко порубленной свежей петрушки и перемешиваем. Выкладываем на тарелку и сдабриваем кислым молоком.

...И вот замесил я сей салат. Оглядел, что получилось...

**Так этот ж винегрет!**



Только нет в нем, в отличие от классического винегрета, кислой капусты, морковки и горчицы. И огурец свежий, а не соленый! Да кислого молока немного.

Так что ж получается?

Салат «Пестрый» — болгарская разновидность винегрета, которую едят в Велико Тырново?

Выходит так...

...И конечно я бескрайне удивился — неужто с этого самого обычного винегрета они там в Великом Тырново столь бешено плодятся? Аки кролики! Не может быть!

Задумался я и стал дальше читать про сей город.

И сразу же в продолжении статьи мне бросилось в глаза: здесь находится Национальный военный университет им. Василя Левского!

Так вот она, отгадка!

Военный универ, а неподалеку — третий по величине государственный университет — Великотырновский (Кстати, жопа полная, специалистов готовит хуевых, но баб в нем учится видимо-невидимо).

Это ж как в Рязани или зачуханном Пскове, где базируются военно-воздушные десантные училища.

Ебля дикая. Содом и Древний Рим!

Девки тысячами налетают на курсантиков, как мухи на говно, потому что десантники молодые, сильные, атлетического телосложения.

Официальной отмазкой перед общественностью за еблю конечно же служат идеи Л. Гумилева о том, что солдатики в любой момент могут забрать на войну и он погибнет, так и не оставив потомства.

Ну а неофициально-то все знают причину: ебаться куда приятней, чем воевать или готовиться это делать.

Как тут не вспомнить одного российского министра обороны, который настолько истово следовал вышеуказанной максиме, что набрал себе хуеву кучу любовниц и поназначал их на ответственные посты в Министерстве обороны.



Только и делал, что ездил к ним да ебся, да так застращал баб, что они, чтобы хоть как то обеспечить себя на случай войны, если благодетеля убьют, понапродавали огромное количество военных земель и имущества и закупили себе ведра бриллиантов.

Вот что значит жажда ебли служивого человека и его убедительность!

...Но вернемся к нашему болгарскому винегрету.



Мне как раз тут подкинули домашнего винца — молодого-молодого, только что сделанного. Налил. Выпил.

Да как принялся рубать сей салат «Пестрый»!

Вкусно!

Думаю, следует все-таки простить великотырновцам, что они не знают, что это винегрет.

А может знают, но хитрят.

Однако рецепт приготовить горячо рекомендую. Ну а если красного вина у вас нет, на худой конец и водка сойдет.

Такие вот дела, да...

*©Илья Ангелов  
Болгария, София, 04.11.2013.  
Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*





# ЧЕЧЕВИЦА

С КОПЧЕНЫМИ  
СВИНЫМИ РЕБРЫШКАМИ

Люблю я разные культурные развлечения, а особенно пожрать. Нет, это я конечно шучу, но давно заметил, что приготовление пищи создает положительные эмоции, поэтому если на душе невесело или гложут какие-то проблемы — сразу иду в магазин и покупаю там чего-нибудь вкусненькое, дабы сварганить из него интересное блюдо.

Взять хотя бы копченые свиные ребрышки.  
Обожаю!

Иногда просто покупаю их, режу и ем в виде бутербродов с горчицей и луком. Трэш полный, слезы застилают глаза.

Зато тут же настроение поднимается.

**Вот такие бутерброды делаю:**





А еще, особенно когда холодно, люблю запекать свиные копченые ребрышки с кислой капустой, бобами или чечевицей. Этому меня когда-то мой болгарский дед научил.

В деревнях-то зимой так и жрут. Делать же больше нечего. Знай себе спускайся в подвал, снимай с крюков копченые ребра, цеди вино из бочки или ракию из четверти. И так до весны.

Был бы у меня дом в деревне, я б по-иному и не жил...

...И вот увидел я сегодня в магазине хорошие копченые ребрышки и конечно же не удержался, взял большой кусок граммов на семьсот.

А чтобы просто так их не сожрать, ведь в один вечер уйдут, прикупил еще:



Для приготовления сегодняшнего рецепта  
нам понадобятся:

- 250 г чечевицы
- 700 г копченых свиных ребрышек
- 1 большая морковь
- 2 помидора
- 1 большая луковица
- 1 болгарский сладкий перец, лучше красный (по желанию)
- 250 мл томатной пасты

250 г чечевицы — это пол-пакетика.

Отмеряете и высыпаете в кастрюлю. Промываете холодной водой, а затем заливаете горячей. Пусть чечевица постоит пару часиков и взбухнет.

Когда это произойдет, сливаем старую воду, наливаем холодной, ставим чечевицу на плиту, пусть варится на среднем огне. Как закипит, варим минут двадцать, не больше. Она не должна полностью размякнуть.

Ну а пока чечевица варится, начинаем резать овощи.

Морковку режем-пластаем вдоль, на четыре части, а затем каждую на тоненькие полумесяцы.



Лук тоже режем очень мелко.

Если решили использовать и сладкий болгарский перчик, почистите его от семян и порежьте на небольшие квадратики или полосочки.

Помидоры режем на маленькие кусочки.





Свинные копченые ребрышки нарезаем вдоль кости.  
Кроме кусков с косточкой должны получиться и чисто мясные полоски в сантиметр толщиной.  
Можете их располовинить вдоль, чтоб стали потоньше.





Чечевица начинает становиться мягкой, снимаем кастрюлю с огня и откидываем на дуршлаг.

Ставим на плиту сковородку и, когда подсолнечное масло разогреется, кидаем в него одновременно и лук, и морковь. Обжариваем их на среднем огне минут пять.

Добавляем ребрышки, мелко порубленный чеснок.

Жарим еще пяток минут.

Затем вываливаем к ним помидор, перчик.

Посыпаем приправами, каждой по щепотке.

Солим, доливаем полстакана воды и тушим смесь еще немного — ребрышки должны пустить жир, а морковка стать мягкой.





Берем большой контейнер с высокими бортиками, вываливаем туда чечевицу, поджарившуюся смесь со сковородки вместе с подсолнечным маслом и тщательно перемешиваем.

Сверху выливаем равномерно 250 мл томатного пюре или сока и пару стаканов воды — чечевица же еще будет взбухать.



Ставим контейнер в холодную духовку, включаем ее на 180 градусов и запекаем 50-60 минут.

\*\*\*

Перед вами болгарское блюдо «леща с пушени свински ребра, приготвена на фурна» — чечевица с копчеными свиными ребрышками, запеченная в духовке.







И еще момент:

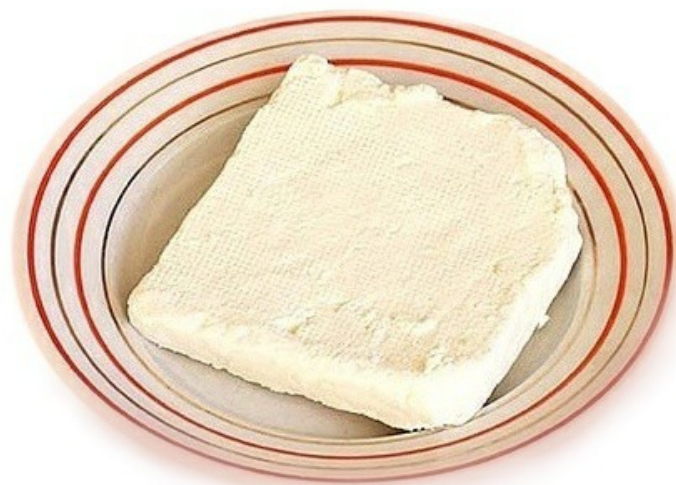
Ежели вы вегетарианец или не едите мяса по каким-либо политическим причинам, то в данном блюде можно прекрасно обойтись и без копченых ребрышек.

Вон читал в газете, что в Якутии сейчас жуткий холод. Этим летом путиноиды забыли завести туда продукты и теперь ожидается, что чуть ли не половина якутов помрет с голода, если им срочно самолетами не забросить картошку и прочие питательные вещества.

Так что можете и без мяса готовить, вон людям не до жиру, быть бы живу...

А ребрышки заменят вам самая обычная

## болгарская брынза.



Когда будете подавать постную чечевицу на стол, порежьте немного брынзы кубиками и киньте в каждую тарелку по пять-шесть штук. Очень вкусно получается.

Так вот, да...

©Илья Ангелов

Болгария, София, 11.11.2013.

*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*



# БОЛГАРСКАЯ МУСАКА



**Мусака** — как Русский вопрос — многолика, и каждый понимает ее по-своему. Само слово происходит от арабского *musagg'a*, что означает «охлажденный».

Если вы приедете куда-нибудь к арапам и попросите мусаку, вам принесут обычный салатик, приготовленный из помидоров и баклажанов. Не как главное блюдо, а лишь в виде холодной закуски.

Не так однако обстоят дела на Балканах, куда мусака попала через турков. Помидорно-баклажанный салатик попробовали, заценили и переработали в совсем другие кушанья, оставив, впрочем, прежнее название.

Вначале пару слов о греческой мусаке.

В мире она стала известна благодаря тысячам ресторанчиков, которые понаоткрывали всюду эмигранты из Эллады.

Греческая мусака состоит из трех слоев.

В глубокий контейнер кладете на дно слой поджаренных баклажанов. Сверху на них обжаренный с томатным соусом мясной фарш из говядины или мяса овцы (не баранчика или ягненка), затем следует соус «Бешамель», посыпанный тертым сыром и панировочными сухарями.

Все это запекается в духовке.

Несколько по-иному выглядит турецкая мусака.

Баклажаны обжариваются, смешиваются с зелеными болгарскими перчиками, луком и фаршем, и тоже запекаются. Но не слоями. Вместо баклажанов или с ними часто используют и цуккини.

Третий вариант — мусака болгарская, полноценным ингредиентом которой является картофель. Так, кстати, готовят мусаку и сербы с румынами.

Болгарскую мусаку я вам сегодня и покажу.



## Продукты, которые нам необходимы:

- кило с небольшим картошки
- полкило говяжьего или смешанного фарша
  - три помидора
- два-три сладких болгарских перца
  - две луковицы
  - 3-4 дольки чеснока
- 150 мл кислого молока или несладкого йогурта
  - 2 сырых яйца
- черный молотый перец, красный неострый молотый перец
  - сушеный чабрец
  - сельдерей и петрушка
  - подсолнечное масло
  - мука
  - соль



На фотографии вы видите примерное количество ингредиентов, необходимых для приготовления мусаки на семью из 4-5 человек.



Картошку нарезаем маленькими кубиками.

Перчики — маленькими квадратиками.

Снимаем кожицу с помидоров и режем их очень мелко. Я сегодня этим не заморачивался, готовил их неочищенными.

Лук тоже режем мелко.

И чеснок.





Ингредиенты подготовлены для дальнейшей обработки.

\*\*\*

Если вы хотите следовать классическому сценарию или просто попонтоваться перед бабой, которую пригласили в гости, и она сейчас сидит и наблюдает за вашими действиями на кухне, надо поставить на плиту две сковородки.

В первой обжариваем лук, минут пять, а затем добавляем к нему чеснок, приправы, соль, фарш и жарим его до полуготовности.

На второй же сковородке следует потушить остальные овощи — перчики и помидоры.



Сначала слегка обжариваем кусочки перчиков, затем кладем к ним нарезанные томаты и заливаем неполным стаканом воды. Тушим минут пятнадцать.

Ну а если никто вас не видит и красоваться в переднике ни перед кем не надо, воспользуемся всего лишь одной сковородкой.



Жарим лук,  
добавляем фарш, жарим дальше.





Затем кидаем сверху перцы,  
томаты и льем неполный стакан воды. Тушим.

\*\*\*

В классическом варианте полагается, чтобы у вас была огромная и глубокая сковорода. Или даже кастрюля.

Когда вышеописанная смесь потушится минут пятнадцать, к ней вываливают кубики картошки и тоже слегка их обжаривают-тушат.

Я лично так не делаю.

Вываливаю картошку в контейнер, а на нее — обжаренный/потушенный фарш.

Тщательно перемешиваю.





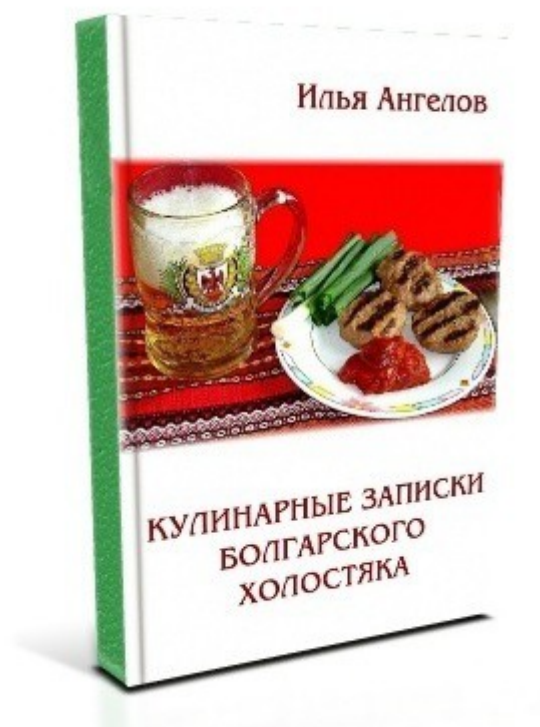
Теперь следует залить смесь холодной водой так, чтобы она покрывала ингредиенты. Ставим контейнер в духовку и запекаем мусаку где-то час двадцать минут при температуре 180 градусов, пока картошка не станет мягкой.

Так как в ходе запекания кусочки фарша начнут подгорать, где-то через 40-50 минут после старта духовки откройте ее и, пока ингредиенты еще твердые, перемешайте их, оборачивая подгорающие фаршинки вниз, и можете еще добавить водички.

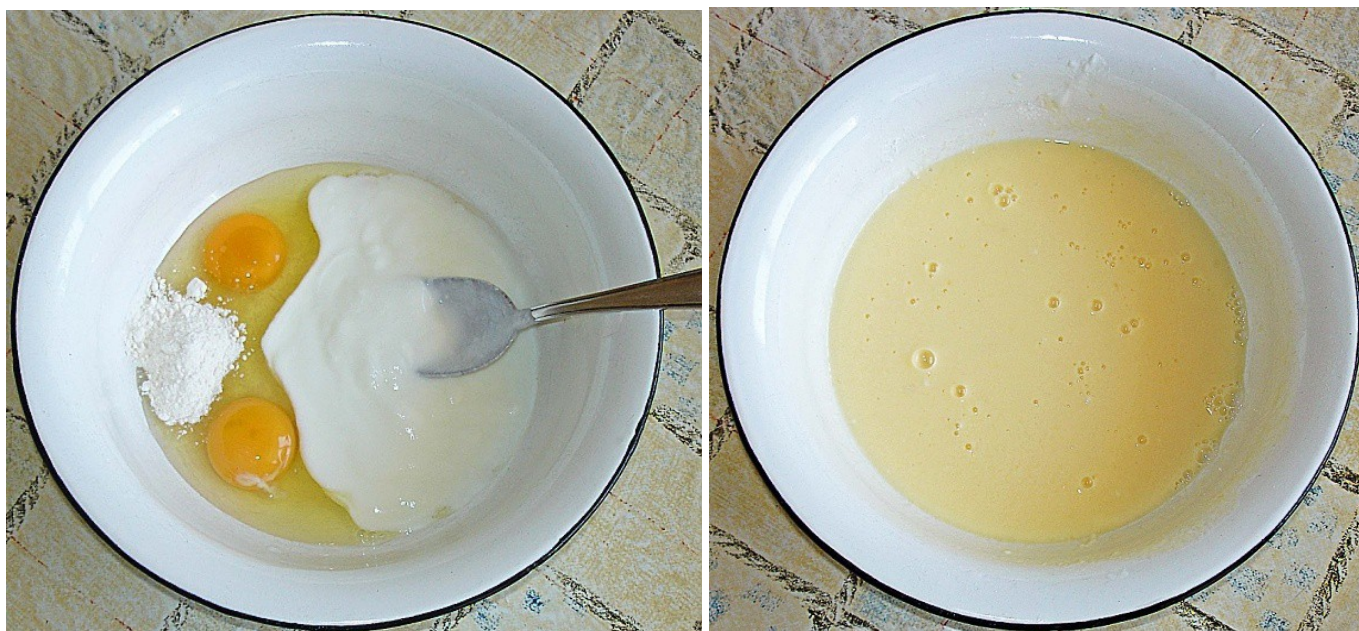
Когда картофельные кубики станут съедобными, следует замешать шубу-заливку, которой мы покроем мусаку.

Такие шубы используются и при приготовлении других болгарских блюд, вроде объяснял это в прежнем кулинарном сборнике.





Но если вы его не читали,  
смотрите:



В глубокую миску разбиваем два яйца, выливаем 150 мл кислого молока, кидаем пару чайных ложечек муки. Можно добавить и полстакана холодной воды.

Взбиваем смесь, пока она не станет однородной.



Вытаскиваем из духовки мусаку и начинаем очень аккуратно, тонкой струйкой заливать ее молочно-яичной смесью. Идем кругами, стартуя от бортика к центру.



Затем вновь ставим контейнер в духовку на десять или чуть больше минут, пока шуба не запечется.



Традиционно болгары едят мусаку с кислым молоком. Пары столовых ложек на тарелку достаточно.

Перемешиваете все и жрете :-)



Ну а летом многие в Болгарии любят готовить т. н. «легкую» мусаку. Вместо картофеля для нее используют кубики цуккини. Кстати, запекается она гораздо быстрее.

Вот, пожалуй, и все на сегодня о болгарской мусаке.  
Пора за пивом идти...

©Илья Ангелов  
Болгария, София, 13.11.2013.  
Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.





ΤΑΤΑΡΣΚΟ ΚΥΦΤΈ

Про болгарские котлеты и кебапчета писал, про плескавицу тоже, пора, значит, рассказать вам о татарско кюфте.

Словосочетание «татарско кюфте» буквально переводится на русский как «татарская котлета».

Перед написанием поста, однако, я специально проверил через поисковик, что представляют из себя те татарские котлеты, которые едят, к примеру, в Казани. Оказалось, что между болгарской «татарско кюфте» и российской «татарской котлетой» мало чего общего. Просто это разные рецепты.

Поэтому дальше по тексту я продолжу использовать болгарское наименование «татарско кюфте» и переводить его не буду.

Ну, поехали...

Татарско кюфте представляет собой большую сочную котлету с обязательной начинкой.





Часто начинка просто из сыра, для дешевизны.

Но если вы себя уважаете или хотите приятно удивить гостей и родных, то лучше готовить «богатое» кюфте, в которое можно положить сыр, грибы и маринованные огурчики или сыр, ветчину и яйца. Некоторые добавляют в такое кюфте также вареную кукурузу, сладкий болгарский перчик...

Откуда взялись эти котлеты в Болгарии?

Четкого ответа я в Сети не нашел, но оказывается едят их не только у нас, но и в других балканских странах.

Возможно, но маловероятно, происхождение данного блюда связано с татаро-монголами, которые во времена Батыя совершили набег на Европу, прошли через Балканы и остановились у Адриатического моря.

По пути обратно один из отрядов (исторический факт) решил не возвращаться на Русь и дальше в монгольские ебеня, и договорился с болгарским царем получить местное жительство, взамен чего татары обещали верно служить и охранять северную болгарскую границу. Может от них пошла сия котлета?

Более вероятной видится мне другая версия.

Болгария пять веков находилась под турецким игом.

Чтобы держать страну в подчинении, Великая Порта селила здесь и турков, и другие мусульманские народы.

В первой половине 19-го века, когда Россия всерьез взялась за завоевание Крыма, в Болгарию, с позволения султана, переселились тысячи черкесов и крымских татар.

Кстати, зверствовали они так, что турки по сравнению с ними казались малыми детьми.

Скорее всего, именно эти крымские татары и принесли с собой рецепт «татарско кюфте».



Как ни странно, но наибольшую популярность данное блюдо получило в Болгарии во времена социализма, став обязательным присутствием в меню всех местных ресторанов, особенно элитных.

С чем сие связано?

Мне видится следующее объяснение: Татарско кюфте очень похоже на плескавицу.

Как я уже писал, плескавица, хоть и наиболее популярна в Сербии, едят ее и в Болгарии. Правда, в определенных районах — так называемых Западных Окраинах, которые уже много десятилетий находятся под сербской оккупацией.

Слово «плескавица» сербское — поэтому при социализме, когда отношения с СФРЮ оставляли желать лучшего, негоже как-то было пиарить пищу соседей-гадов, вот и пришло на помощь татарско кюфте — та же большая колета, начиненная теми же сыром, беконом...



Скорее всего, именно при социализме начинку татарско кюфте специально для ресторанов обогатили, добавив в нее ветчину, маринованные огурчики, грибочки. Ну, это лишь мои предположения, как оно было на самом деле вряд ли мы узнаем...

Ладно, хватит лекций.

Пора приступать к самому рецепту.

Для избранного мною сегодня варианта татарско кюфте нам понадобятся:



- 500 г мясного фарша
- 100 г сыра
- 100 г консервированных шампиньонов
- 1 сырое яйцо
- 2-3 маринованных огурчика
- 1 большая луковица
- 2-3 дольки чеснока
- 1 кусок черствого белого хлеба
- подсолнечное масло,
- мука, соль
- черный молотый перец
- зира, чабрец
- сухая и свежая петрушка

Фарш может быть любым.

А если хотите, можете вообще мелко порубить нужное вам мясо, как это делали наши предки лет 200-300 назад. Ясно, что татары свинину для кюфте не использовали. Возможно когда-то его вообще делали из конины. Если она у вас есть — вдруг подойдет?

Мусульмане лепят татарско кюфте из говяжьего или бараньего фарша. Болгары — из говяжьего или его смеси со свиным. Именно такой я и купил, обычный магазинный готовый фарш.

Вываливаем фарш в глубокую миску.

Мелко режем лук, а еще лучше потереть его на терке.

Чеснок давим специальной чесночной давилкой, а если у вас ее нет, то режем его мелко.

Хлеб вымачиваем в молоке. Он добавит массы фаршу. Ну а если хотите приготовить более упругие котлеты, тогда никакого хлеба.

Разбиваем в миску сырое яйцо.

Кидаем по щепотке зиры, черного молотого перца, сушеной петрушки (или мелко режем пару стебельков свежей), сушеный чабрец, солим.

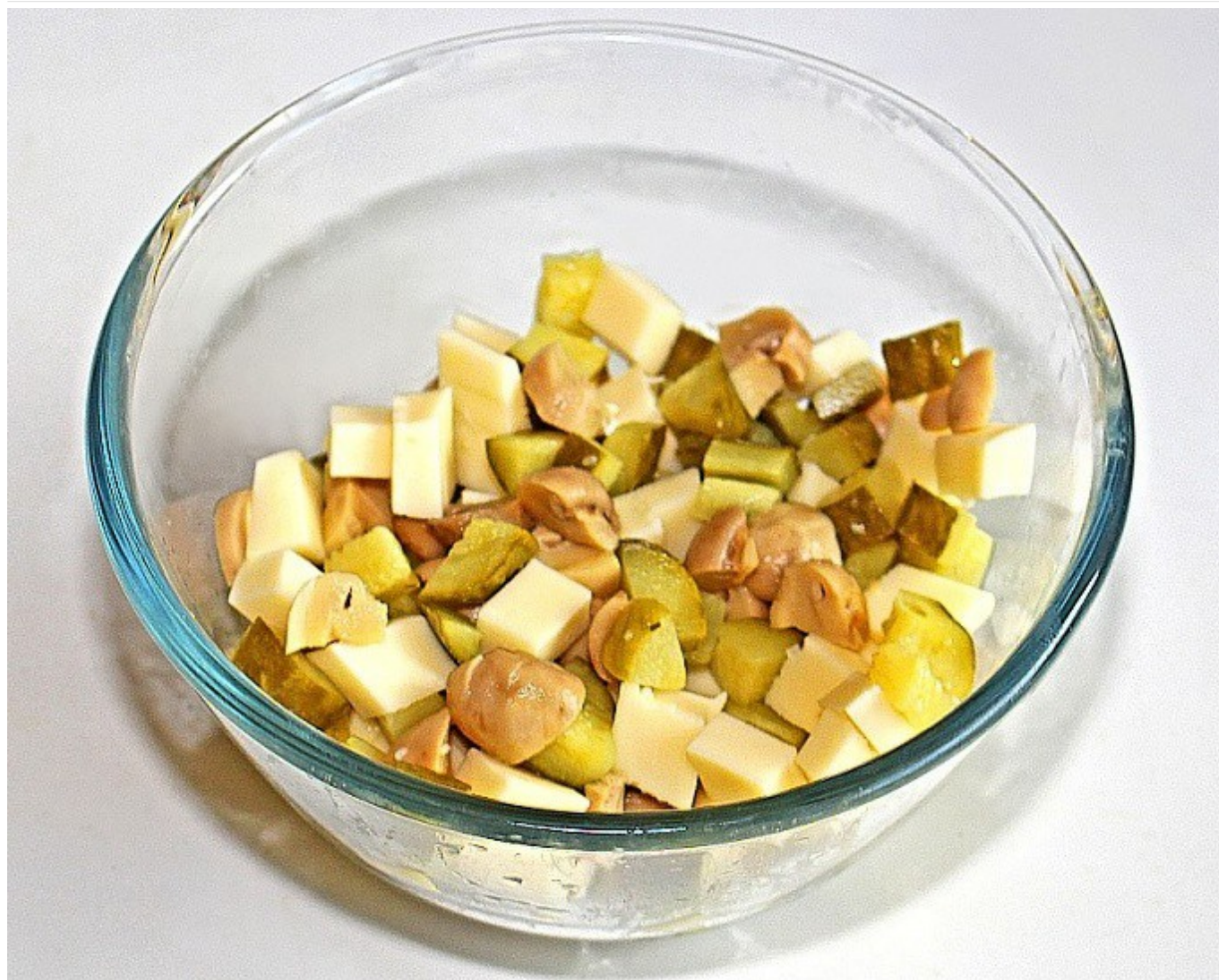






Вымешиваем фарш долго, с толком, чувством, расстановкой. Когда фарш поспеет, беремся за начинку.

Нарезаем в маленькую мисочку грибы, маринованные огурчики и сыр. Перемешиваем.



Ставим рядом тарелку с холодной водой, чтобы макать туда пальцы. Так фарш не будет прилипать к рукам. Разделяем фарш на две половинки. Их тоже на две. И еще раз на две. Должно получиться восемь шариков.

Смачиваем руки водой, раскатываем шарик в лепешку, выглаживаем ее водой. Помните, мы так же поступали, когда лепили кебапчета и кюфтета. Кладем на лепешку пару чайных ложечек начинки.

Оформляем еще лепешку, накрываем ею начинку и тщательно скрепляем края, чтобы получилась большая котлета.







Котлеты выкладываем на большую плоскую тарелку, смочив ее водой, чтобы фарш не прилип.

## А теперь у нас несколько вариантов:

Если у вас хороший гриль, натираете подсолнечным маслом его трубки, сильно разогреваете и кладете на них котлетки.

Печете по несколько минут с каждой стороны. У вас должно получиться такое татарское кюфте, как на первых двух фотографиях в этом посте. Это я в магазине напротив дома купил, потому что у меня гриля нет.



Если гриля у вас не имеется, можно поджарить котлеты на обычной сковородке. Наливаете на нее побольше подсолнечного масла, разкочегариваете так, чтоб оно почти задымилось, обваливаете котлеты в муке или панировке и обжариваете с обеих сторон, пока мука не станет золотиться. Тут главное — сильный огонь — чтобы не дать сыру, находящемуся внутри котлеты, растаять и вытечь на сковородку.

Третий вариант: кладете котлеты в глубокий контейнер, наливаете немножко подсолнечного масла, прогреваете духовку минут двадцать пять и суете в нее котлеты.

Обваливать в муке их не надо.

Я использовал второй способ.



## Результат:



Специально разрезаю одну из котлет, чтобы показать, что все на месте — начинка не вытекла.





При виде готовой большой котлеты не удержался, решил изобразить типичный для советских ресторанов, особенно привокзальных, аксессуар: котлета с зеленым горошком и вареной картошкой.

Только графинчика водки рядом не хватает.



Ну и в конце текста остается лишь добавить: самое аутентичное татарско кюфте это то, которое приготовлено на гриле. Остальное ...хм, уже какое-то не такое, хотя и очень вкусное.

\*\*\*



А что случилось с крымскими татарами и черкесами, которых султан поселил в Болгарии?

Как только русские освободили страну в 1878 году, все они сбежали в Турцию — забоялись оставаться у нас, потому что отлично знали, что им полагается за их зверства.

Очень уж натерпелся от них народ.

Может единицы остались и потом приписались к тутошним туркам. Исключительно поганый народ — крымские татары.

Ну да не мне это вам объяснять, стоит лишь открыть учебники русской или украинской истории...

P.S. Если приглядеться к первой фотографии, где кюфте запечено на гриле, можно увидеть почти растопившийся сальник.

Да, некоторые готовят именно так: обертывают сырую котлету бараньим сальником и пекут. И, кстати, если вам доведется побывать в Болгарии и пожить здесь некоторое время, зайдите в хороший сетевой магазин, где в мясном отделе лежат упакованные пластиковые тарелочки с большими сырыми татарскими кюфтетами — чаще всего они будут как раз замотанными в сальники.

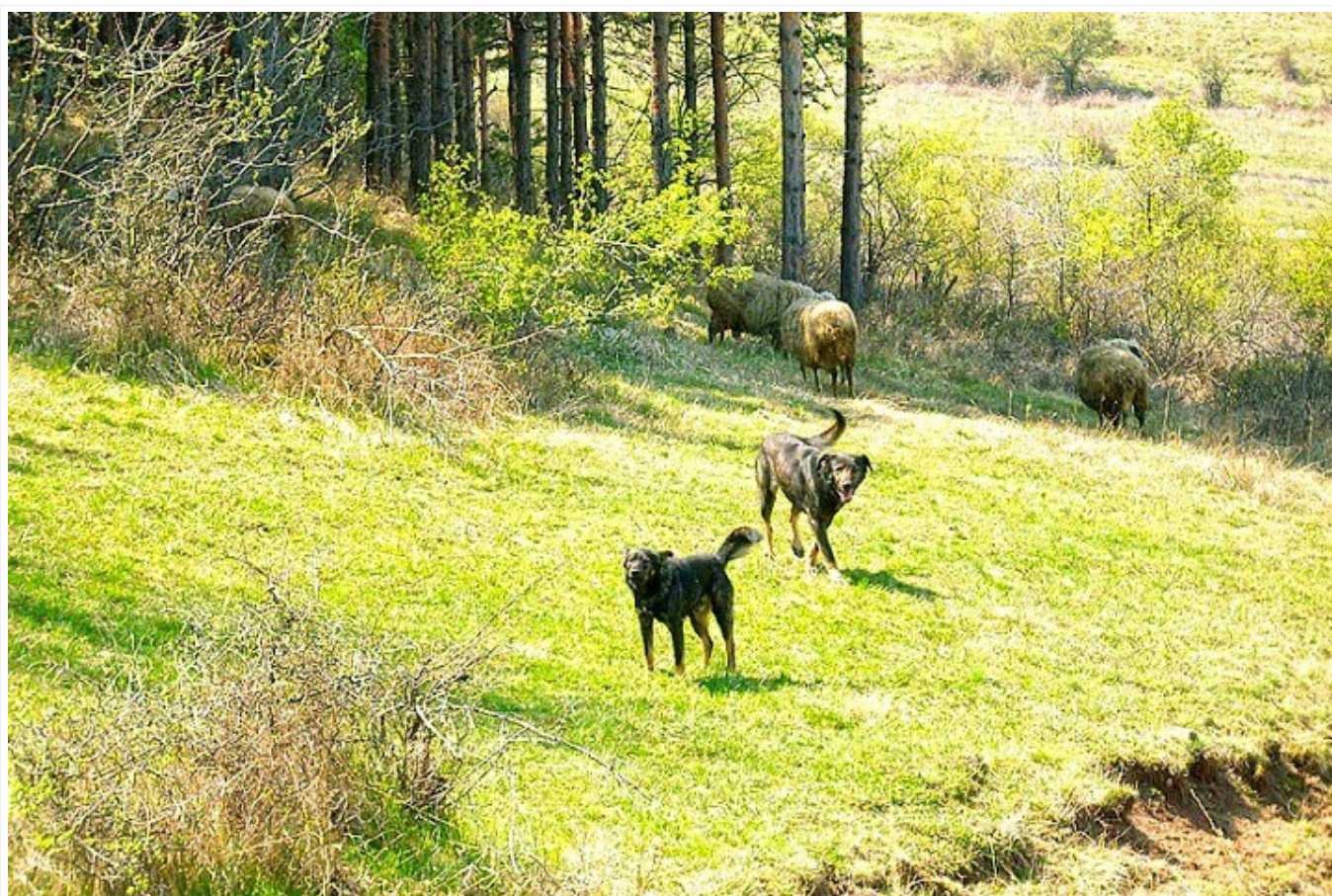
Такие вот дела, да...

©Илья Ангелов

Болгария, София, 17.11.2013.

*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*

# РАЗМЫШЛЕНИЯ О ПАСТУШЬЕМ САЛАТЕ



## ОВЧАРСКА САЛАТА



Читал пару месяцев назад о том, что в Македонии арестовали некоего пастуха, который стоял на лужайке со спущенными штанами и яростно дрочил на свое стадо, чем ужасно испугал и возмутил туристов, проходивших мимо.

Те звякнули в полицию и менты взяли нарушителя моральных устоев под микитки.

Первое, что пришло в голову по прочтении заметки — вот что значит жрать постоянно болгарский Овчарский салат. Ведь нынешние-то македонцы — часть болгарского племени.



...Не секрет, что пастухи, а речь идет о Балканах и Средиземноморье, всегда славились своей разнузданностью.

Причина сего явления объясняется просто — хорошая чистая пища без всяких химикатов и постоянное нахождение на свежем воздухе.



В середине апреля, когда снег на равнинах и в предгорьях тает, освобождая прошлогоднюю траву, жители деревень сдают своих овец и коз в стада, и пастухи выводят их пастись.

И так почти до октября. Полгода!

Порылся в архиве и нашел старые фотки, сделанные во второй половине апреля несколько лет назад.

Это подножие горы Витоша, внизу справа виднеется София.



Работы у пастуха на природе особо нет — сел на пригорок, открыл котомку, достал выпить и закусить.

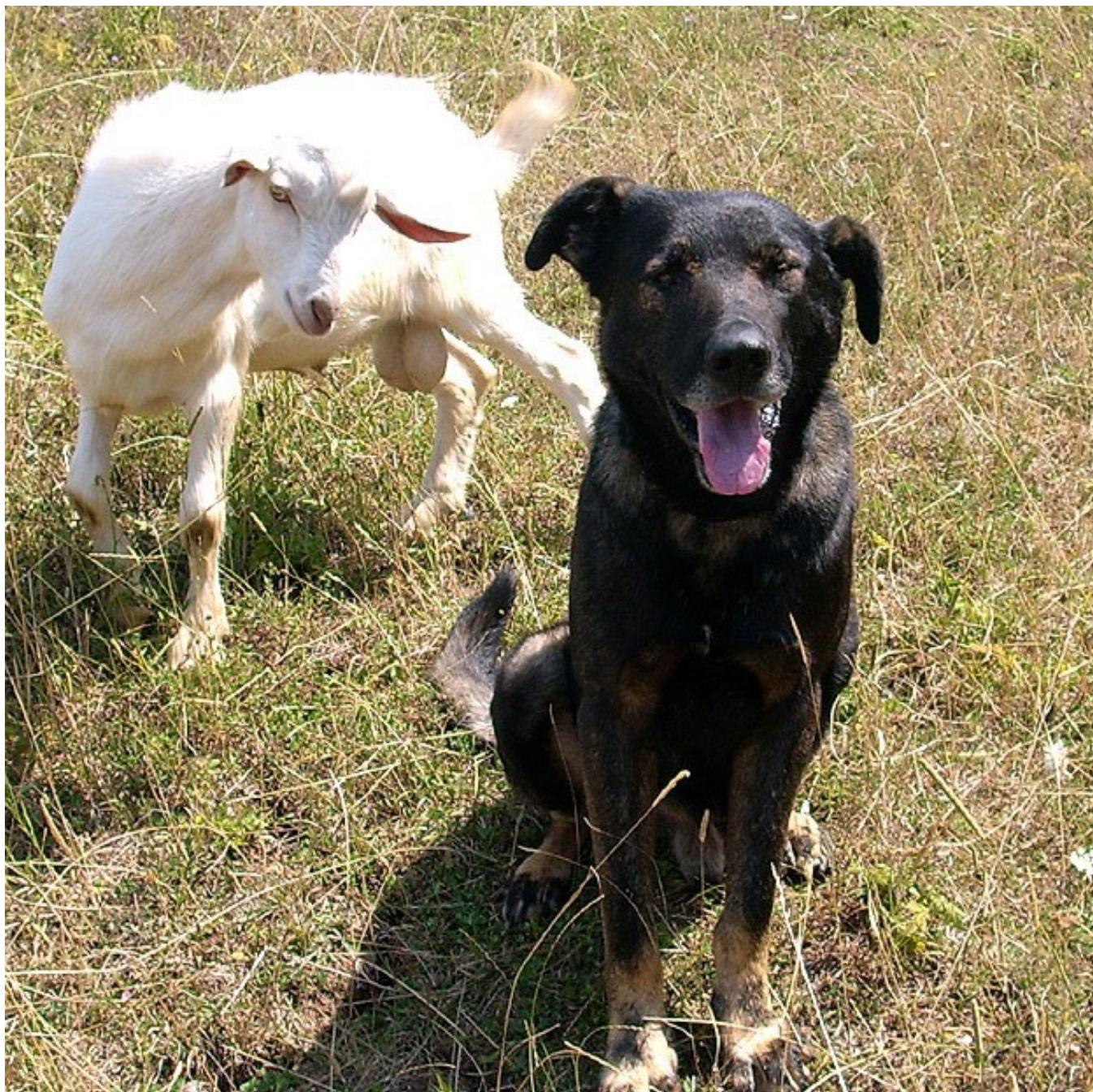
Потом сиди себе играй на свирели и пой песни.







За стадом следят в это время собаки. Ежели какой гад или зверь рядом появится, тут же на него набросятся или облают так, что он моментально уберется восвояси.



Если бы меня в юности родители не заставили идти в университет, ну точно бы стал пастухом, я природу и животных очень люблю и понимаю, и выпить не дурак...





Конечно от такой приятной и необременительной жизни потенность человека повышается. Плюс ежедневное хождение туда-сюда укрепляет мышцы ног, таза и половой уд.

И ебаться человеку начинает хотеться постоянно!

Вот вы, наверное, читали про Древнюю Грецию и Рим. Разные там буколики, вергилики...

Первые порнографические и эротические сюжеты в литературе тех времен как раз и были связаны с пастухами да пастушками.

Тогда люди штанов не носили, как и труселей. Только типа юбки или повязочки. В хламиде-то или пеплуме особо за овцами по полю не погоняешься.

Целыми днями блистали голыми ляжками да жопами.

Поэтому сексуальное желание с утра до ночи зашкаливало и напряжение снималось дикими оргиями и непотребствами, чему полторы тысячи лет спустя, в эпоху Ренессанса, уже новые,

начинающие просвещаться европейцы дали стыдливое определение «пастораль», возродив и переняв древнюю порнографию.

Девки и замужние бабы жуть как любили бегать к пастухам поебаться. Пока муж или хахаль вкалывает в поле, сажает там разную полбу или апельсины, не сидеть же дома с прялкой и ждать, пока вернется домой умудуханный трудом и держащийся за поясницу супруг, которого ни за что ночью не подвинуть на кроватные подвиги?

Но вернемся в современность.

Одним из самых полюбившихся в последние годы россиянам болгарских салатов стал салат «Пастуший» — Овчарска салата.

Он является доразвитым и обогащенным вариантом той пищи, тех салатов, которые готовили себе когда-то болгарские пастухи.

Напомню, что в древности на местной земле обитали племена фракийцев, из рода которых пошел Орфей. Вино и брынзу тут делали еще три тысячи лет назад. И оргиям предавались не меньше, чем в соседней Элладе...

Что брал когда-то с собой пожрать местный пастух?

В обязательном порядке это были хлеб, брынза, вареные яйца, луковица, сушеное мясо, возможно огурцы.

Греки и римляне добавляли к своему рациону еще и маслины, благо у них они имелись.

В Болгарии маслины не растут.

Где-то в 19-м веке на Балканах принялись выращивать перцы и помидоры. Их тоже стали ложить в котомку.

Затем кому-то пришла в голову идея не жрать сухомятку, а смешать все ингредиенты, кроме хлеба, в одной миске. Возможно так и появился болгарский «Пастуший салат». Однако свой нынешний вид он обрел уже во времена социализма.



...Во второй половине 50-х годов XX века Болгария взяла курс на создание и развитие базы для иностранного туризма.

Вы не поверите, но в те времена на море почти не имелось курортов, а может их и не было совсем. На месте нынешних Золотых песков, к примеру, повсюду ползали змеи и насмерть убивали случайно забредших туда чужаков.

Чтобы истребить их, правительство кинуло клич, и по всей стране люди принялись собирать диких ежей, которых грузовиками отправляли на новое место жительства.

Ежей ссаживали на месте будущего курорта и они с ходу бросались в битву. Отважные колючконосители устроили гадюкам и прочим кобрам ядовитым змеюкам настоящие Содом и Гоморру и уже через пару лет вся округа стала безопасной...

Но не только змеи были в те времена помехой.

Туристов следовало обеспечить разнообразным и вкусным питанием. Нужен был бренд «Болгарская кухня» — легко узнаваемый и одобряемый!

Десятки специалистов по питанию и ресторанному делу включились в работу. Они изучили тысячи рецептов местной кухни из самых разных регионов страны и провели десятки тысяч опытов. Что-то из рецептов убирали — например, из-за дороговизны данного ингредиента или трудности с его обеспечением. Что-то наоборот добавляли.

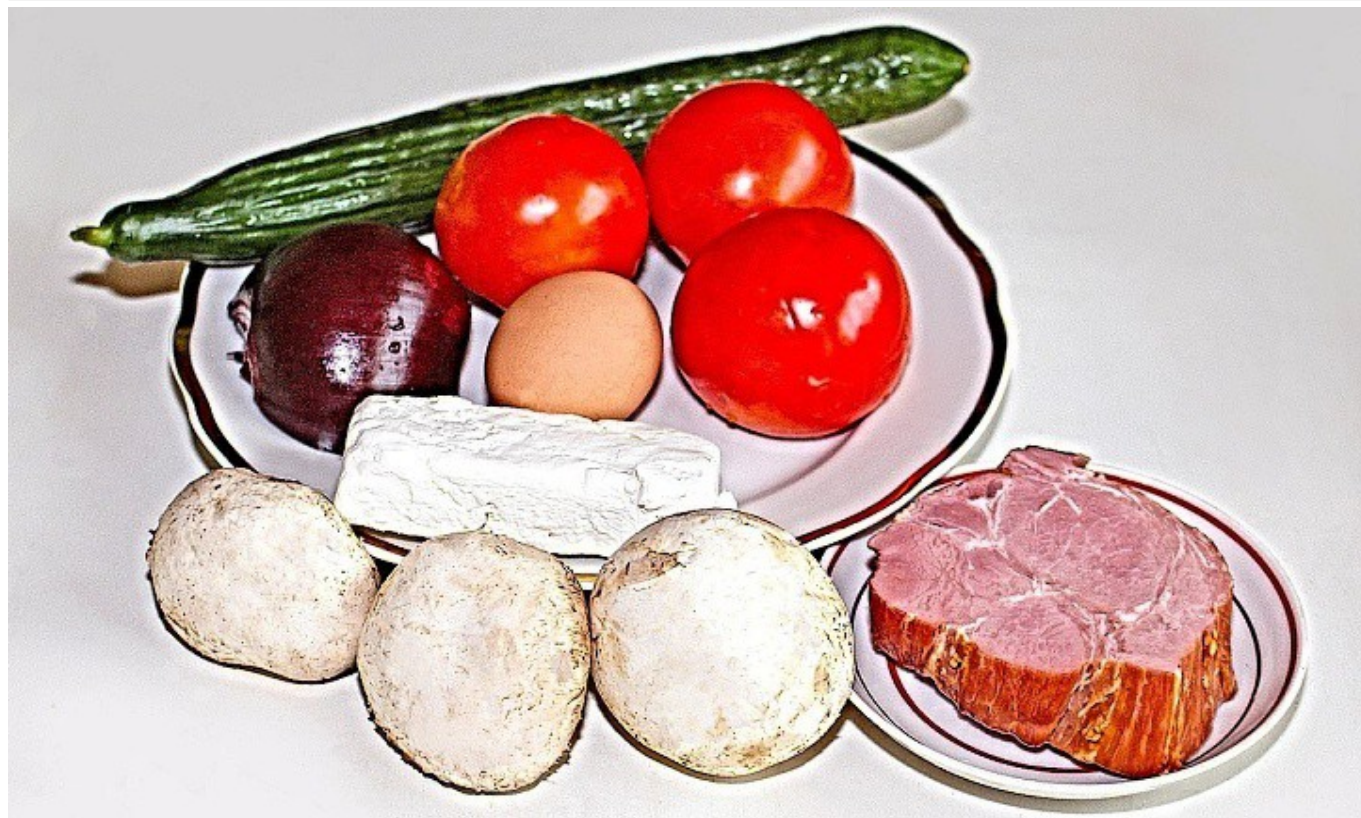
Так в некоторых блюдах появились грибы, маринованные огурчики — очевидно как раз в расчете на русского туриста.

Свое место обрели они и в Пастушьем салате...

В результате всей этой титанической работы вышел в свет толстенный, в 700 страниц справочник, ставший главным учебником кухонного дела во всех кулинарных техникумах страны. По его рецептам сдавали экзамены и каждый будущий повар назубок должен был знать все составляющие части и пропорции блюд, представленных в нем.

В соответствии с этой книгой и стала развиваться новая болгарская кухня. А Пастуший салат обрел свой стандарт. \_

Для приготовления классического варианта «Овчарска салата» на троих-четверых нам понадобятся следующие ингредиенты:



- 3-4 помидора, 1 огурец
- 1 головка красного лука
- 1 вареное яйцо
- 100 г ветчины
- 100 г маринованных шампиньонов
- 100-150 г овечьей брынзы  
(можно заменить и обычной, из коровьего молока)
- одна или несколько черных маслинок
- свежая петрушка
- подсолнечное или оливковое масло
- соль

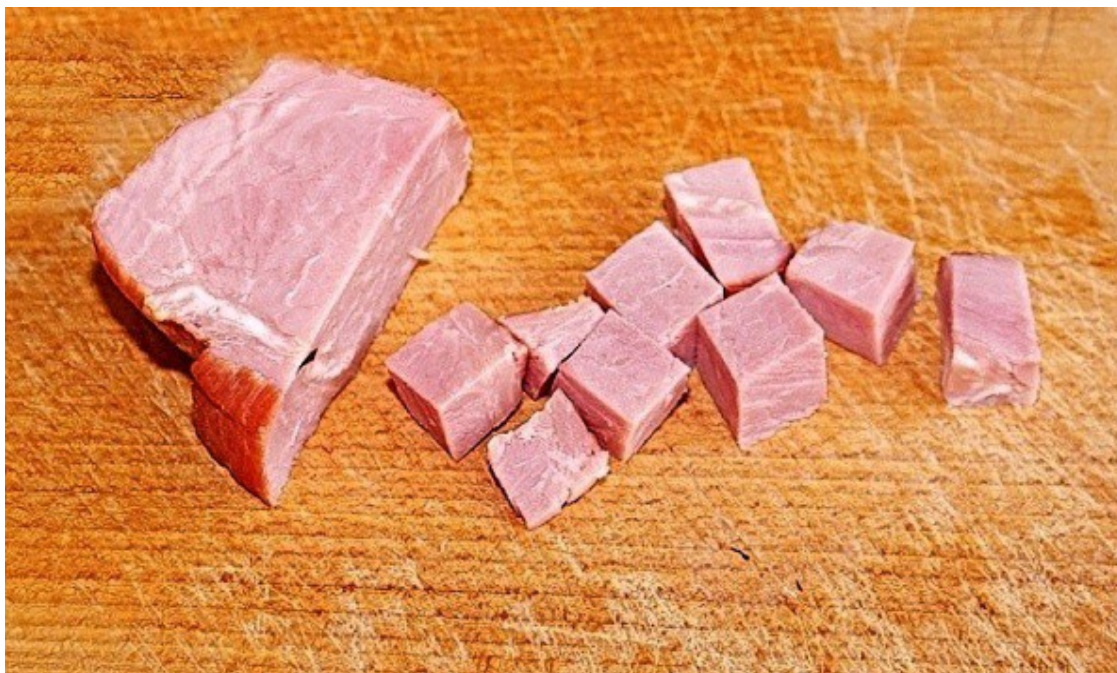


Берем большую миску и режем туда кубиками очищенный огурец. Помидоры нарезаем дольками.



Красный лук режем тонкими полумесяцами.





Ветчину — небольшими кубиками. Хотя мне встречались и варианты, когда ее нарезают тонкими слайсами.

Вы наверное уже обратили внимание, что на фотографии с ингредиентами у меня не маринованные шампиньоны, а свежие?

Да, можно использовать и их.



Чистим грибы и отвариваем 20 минут. Воду сливаем, промываем шампиньоны холодной водой и нарезаем дольками или небольшими полосочками.





Мелко рубим петрушку.

Поливаем ингредиенты в миске подсолнечным маслом и перемешиваем.



Сверху трем брынзу и расставляем по бокам миски четвертинки или восьмушки сваренного яичка.

Самый верх салата полагается украсить маслинкой, а еще несколько штук их разложить по блюду. Но я маслилки забыл купить, поэтому обошелся кустиком петрушки.

### Пастуший салат готов!



Казалось бы все, но нет.  
Время опять вернуться к вопросу  
об ингредиентах.



В болгарском кулинарном Интернете давно ведутся лютые битвы и споры о том, следует ли положить в Овчарский салат печеный сладкий болгарский перец?

То же касается и кубиков сыра.

Я, основываясь на многолетних наблюдениях за жизнью родственников в болгарской деревне, рассуждаю так: сыра деревенские болгары раньше почти не ели и не производили.

Народ поголовно жрал только брынзу. Ее в каждой семье было запасено помногу килограммов, ведь овцы с козами имелись почти у всех пейзапов.



Жизнь крестьянина подчинена жесткому рационализму — имея брынзу, никто не станет положить одновременно с ней в салат и сыр, тем более если он покупной. Поэтому кубики сыра в Пастушьем салате — скорее всего, появившаяся в недавние времена рационализация.



Насчет перцев тоже имею мнение: самым известным болгарским салатом с ингредиентами лук, огурец, помидоры и печеные перцы является «Шопский».

Рассказывал о нем в прошлом сборнике.



Если в пастуший салат добавить печеных перцев, он как раз на него будет походить (отбрасываем грибы и ветчину как более поздние добавки).

Но это два разных салата и, как считают старые болгарские кулинары — не надо валить в одну миску все имеющиеся дома овощи и гордо называть полученный замес «пастушьим». Давайте более строго относиться к классическим рецептам, имеющим утвержденное имя.

С чем связаны баталии вокруг ингредиентов «пастушьего салата»?

Ответ простой — с наступлением демократических времен, когда рухнул социалистический общепит и рестораны с харчевнями стали частными. Каждый повар теперь сам себе господин, поэтому бывает, что под видом известных кулинарных брендов вам могут подать нечто, совсем отдаленно напоминающее оригинал. Вон одним знакомым раз Пастуший салат вообще принесли с горчичным соусом...



И конечно же не могу не задуматься над вопросом, а почему русский пастух не вошел в былины, мифы и исторические анекдоты как сексуальный маньяк, постоянно готовый к оргиям и даже пользующий втихую овец и коз?



Ответ мне видится таким:

Русский человек всегда был существом духовным. Он знал, что имеет Миссию на земле. Третий Рим, православие, самодержавие, народность.

Русский человек видел в страдании восторг и истово ему предавался. Именно поэтому появились в России Толстой, Достоевский, Чехов. Великие имена!

А на Балканах народ проще, непосредственней.

Солнца много. Брынзу, мясо и овощи болгарские пастухи жрали каждый день, в отличие от своих русских коллег.

И не философствовали. Не заморачивались. В жизни искали радость и веселье, а не страдание. Кушали свой пастуший салат и еблись напропалую.



Да — нет у нас ни Достоевского, ни Гоголя, зато оптимизма как будто больше и иностранные бабы постоянно лезут к местным парням в постель. Неужто это плохо?



### Ну и в заключение о том македонском пастухе,

которого арестовали за то, что так ему было невмоготу без ебли, что стоял и дрочил на своих овец. Думаю, его уже давно выпустили. Ну, может оштрафовали на мелкую сумму. Полиция и судьи-то ведь отлично знают уклад жизни своей страны. И что пастухи такие маньяки.

Ежели ты ни на кого не напал и сексуальному насилию его не подверг, то зачем тебе сидеть в тюрьме?

А малые прегрешения надо человеку прощать. Мы ж не в Мордоре живем, с Путиным и пуссириотами.

Так вот...

©Илья Ангелов

Болгария, София, 24.11. 2013.

*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*





САЛАТ  
«ДУБНА»

Как-то попросили меня читатели: «Вот живешь ты в Болгарии, знакомишь нас с народной болгарской кухней. Но родился ведь ты в России, в Подмосковье!

Запости, плиз, какое-нибудь наизнатнейшее блюдо из родного города! Надо учить молодежь патриотизму!»

Ну ... раз для патриотизму, тут и возразить нечего, следует откликнуться положительно. И так как я сейчас временно обретаюсь в родных краях, вот вам рецепт нашей гордости, фундамент местных кулинарно-духовных скреп — салат «Дубна».

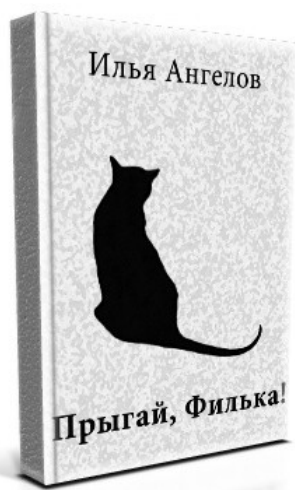
Но для начала немного истории.

Родной город появился на карте чуть более пятидесяти лет назад. Строить его начали в середине 40-х годов 20-го века в самом глухом районе Подмосковья (тогда еще Калининской области), где не было ни шоссе, ни железных дорог, и куда не могли добраться американские шпионы.

В обстановке полной секретности в болотистые леса в нескольких километрах от Ивановской ГЭС пригнали десятки тысяч зэков, которые принялись осушать болота, пилить деревья и рыть котлованы для «Гидротехнической лаборатории» — так по документам проходил самый большой в мире синхроциклотрон, нужный для изучения атома и создания ядерного оружия.

Его предстояло построить.

Строителей закапывали рядом в лесу в гигантских шурфах и безымянных могилах. Память о них хотели стереть навечно.



Кстати, заключительная фраза моего романа «Прыгай, Филька!» «Где похоронена Филька, не знает теперь никто», хоть и написанная в другом контексте, как нельзя лучше иллюстрирует наши леса.



И сегодня то там, то сям при рытье ям и котлованов рабочие натываются на человеческие останки второй половины сороковых годов — память не сдается и ее кровавые свидетельства постоянно напоминают о себе...





...В 1956 году состоялся 20-й съезд КПСС и началась Оттепель.

Тайный городок, выросший вокруг «Гидротехнической» и других хитрых лабораторий решено было рассекретить и превратить в Международный ядерный институт, куда были приглашены на работу сотни ученых из соцлагеря и даже из некоторых развивающихся стран.

Причина на то имелась веская — в начале 50-х, осознав невозможность изучать атом собственными силами, ибо на строительство циклопических установок требовались десятки и сотни миллионов долларов, члены Западного блока объединились в европейский центр ядерных исследований (ЦЕРН) — у СССР, кроме США, появился новый атомный конкурент...

Во второй половине пятидесятых годов в растущий научный городок, почти десятилетнее существование которого, кстати, оказалось шоком для ЦРУ, потому что в прежние времена тайны в России беречь умели, стали прибывать болгарские, гэдээровские, польские, венгерские и прочие ученые.

Приехавших селили в общежитиях, бешеными темпами строили для них дома, столовые.





Маленькой двухэтажной служебной гостиницы сталинских времен оказалось мало, поэтому в сотне метров от набережной Волги к 1963-му году возвели современнейшую по тем масштабам пятиэтажную гостиницу «Дубна» с одноименным рестораном и, о чудо! туалетом и душем в каждом номере!



Именно в ресторане «Дубна»  
и создан был лет 50 назад салат,  
о котором я хочу вам сегодня рассказать.

Как все гениальное, он прост, и для его приготовления необходимо лишь три базовых элемента: говядина, репчатый лук, майонез и два дополнительных — петрушка, укроп.

Впоследствии к ним присоединились зеленый салат и апельсин.

Лично для меня салат «Дубна» на Новый год более предпочтителен, чем традиционный, но опостылевший «Оливье».

Сегодня 29-ое декабря, время затариться нужными ингредиентами есть, если хотите, попробуйте приготовить этот рецептик...

### Для салата «Дубна» на четверых следует взять:

- 500 г говядины, лучше вырезки
- 2 больших луковицы
- банку белого майонеза (миллилитры не уточняю, каждый добавляет в меру своих пристрастий)
- 4 листика зеленого салата
- 2-3 веточки укропа
- 2-3 веточки петрушки

\*\*\*

Варим мясо 3 часа.

Солим воду или добавляем туда «Вегеты».

Когда мясо сварится, а лучше заниматься варкой вечером, следует оставить его на ночь прямо в кастрюле с бульоном, чтобы остыло.

Ну или вытащите мясо на тарелку, накройте, чтоб не засохло, и пусть остывает при комнатной температуре.





Берем большую  
миску  
и очень-очень  
мелко  
нарезаем туда  
лук.



Сверху тоже очень мелко режем холодное мясо.

Можно даже попилить его на малюсенькие кубики, а их разодрать на волоконца. Хотя кто-то предпочитает оформлять мясо тонюсенькими пластинками длиной в полтора-два сантиметра.

Перемешиваем мясо и лук и заправляем смесь майонезом.







Оформляем ее как бы кумполом и обкладываем веточками петрушки и укропа.

Обрамляем листиками салата.

## Салат «Дубна» ГОТОВ!



\*\*\*

Ну а если хотите самый современный его вариант, можете добавить в миску по сторонам пару кружочков или долек апельсина. Раньше апельсинов в Подмоскowie не было, это теперь их можно купить всюду.



Говядина — продукт дорогой, во всяком случае сейчас в родном городе ее дешевле чем за 400 рублей не найдешь.

Кусаются цены, да.

И если поставить на стол целую миску салата, у гостей может возникнуть нездоровое желание положить его себе в тарелку побольше.

Как это предотвратить?

Да легче простого — ресторанным методом.

Приготовьте салат «Дубна» индивидуальными порциями.



Берем маленькие мисочки по числу гостей. В каждую режем по половинке луковицы и по сто пятьдесят вареного мяса.

Перемешиваем. Добавляем майонезу, опять перемешиваем, оформляем кумпол.





На одну ресторанный порцию полагается только один листок салата. Так что совсем не обязательно баловать каждого гостя тремя-четырьмя листками.

Хотя, эстетика!

Не забываем положить по веточке укропа и петрушки.



Ну а если совсем расщедриться, то можно оформить каждую мисочку еще и тремя полукружками апельсина.

В таком виде даже в самом ресторане «Дубна» жидятся сей салат подавать, одну половинку кружка кладут, а у вас будет гораздо богаче!



В чем, кроме простоты и небольшого количества ингредиентов, достоинство и привлекательность салата «Дубна»? В его универсальности.

Попытайтесь представить себе начало 60-х годов. Провинция, глухомань, маленький город. Снабжение его идет по высокой, можно сказать элитной категории — второй. Первая — Москва, вторая — столицы Союзных республик.

Мяса много. Рыбы тоже. Но...старинная беда холодных областей — фрукты и овощи есть только летом и осенью. А если неурожай, ты не увидишь в магазинах огурцы, яблоки, не говоря уже о помидорах и баклажанах.

Нет овощей! Поэтому составлять действующее круглый год меню в ресторане конечно сложно. Выбор небогатый!

И тут некий умный и талантливый повар, имя которого я, к сожалению, не знаю, выдумывает салат-закуску, который можно по-быстрому сварганить в любой сезон, благо мясо и лук привозят всегда, а майонеза в магазинах море разлитое.

Плюс — салат этот могут есть все: и русские, и евреи, и мусульманцы. Ведь главной его составляющей является говядина, а не свинина...

Я, кстати, однажды в ресторане видел даже негра, который чавкал этим салатом! Черные, не говоря уже об арапах, тоже с удовольствием едят салат «Дубна»!

Но самое большое его достоинство — отличное сочетание с водкой. Раньше-то при соце что в основном пили и что было в магазинах в нашей области? Одна водьяра. Дешево и сердито. Заказал в ресторане графинчик, взял салатик и сиди развлекайся!

Закуска сытная, жирная, пей-наливайся, она долго алкоголь будет нейтрализовать. Недаром большинство командированных, приезжавших в наш город по-нескольку раз, этот салат помнили и всегда его в ресторане заказывали.

И сейчас (я проверил) данный салат — обязательное присутствие в меню как ресторана гостиницы, так и ресторана Дома ученых — 137 рупчи́ков стоит с копейками, однако народ все равно его берет.

Такая вот история, да...

*©Илья Ангелов  
Болгария, София, 29.12. 2013.  
Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*





# ПИТКА НА РОЖДЕСТВО

один из вариантов

Вот такое сегодня спек.

Это вариант болгарской рождественской пѳтки — хлеба, в который перед запеканием засовывается денежка «за кѳсмет». Кому кусок с монетой попадетсѳ, тому в следующем году повезет с финансами.

Настоящую пѳтку на Рождество пекут без дрожжей, только на соде. Поэтому она получается плотной, особо высоко не всходит, но сытная — можно так есть, можно меда намазать или просто сливочного масла. Пару кусков съел и сыт.

Но... я жуть как не люблю запах соды в хлебе. Поэтому экспериментировал с самыми обыкновенными дрожжами. Возможно, подробно с картинками будет в следующем сборничке, если дойдут до него руки, а сейчас совсем вкратце.

### Для «Коледна пѳтка» в данном варианте берем:

- пакет муки в 1 кг,
- 300 мл молока
- 40-50 г сливочного масла
- дрожжи
- один желток, кунжутное семя (по желанию)
- подсолнечное масло, соль, сахар, уксус

Слегка подогреваем молоко, кидаем туда чайную ложечку сахара и треть кубика дрожжей. Размешиваем и накрываем крышкой. Пусть дрожжи постоят так минут 15 и молоко начнет пениться.

Высыпаем в глубокую миску 500 г муки, делаем в центре колодец. Выливаем туда молоко, добавляем чайную ложку соли, столько же винного или яблочного уксуса (6%) и растопленное масло. Вымешиваем тесто минут десять, пока оно не станет эластичным, оформляем из него шар.

Укутываем миску и ставим в теплое место на час.

Через час достаем тесто, вымешиваем еще раз и оформляем большую лепешку.



Я действовал скалкой, поэтому лепешка особо не взошла, некоторые предпочитают делать ее руками.

Включаем духовку на 180 градусов.

Намазываем контейнер подсолнечным маслом и выкладываем на него лепешку.

Ежели хотите приготовить ее к Рождеству или даже на Новый год (как раз по Православному календарю он через 3-4 дня) и хотите подать ее гостям на стол, сейчас самое время засунуть внутрь монетку, какой-нибудь серебряный рупь с символом Сочинской олимпиады, например!

Сверху мажем повсюду взбитым желтком и распределяем кунжутные семечки. Пусть контейнер постоит так минут 20, пока духовка разогреется. Лепешка продолжит всходить.

Ставим ее в разогретую духовку и печем 35-40 минут.





## Опля!



Быстренько перекладываем питку на блюдо и заматываем полотенцем.

Пусть отдохнет немного.

Ну а потом на стол!





Все, кстати, отлично пропеклось изнутри.

Если вам такой плотный рождественский хлеб не нравится, надо подержать тесто в теплом месте не сорок минут, а пару часов и забыть про скалку — ручками действовать!

Еще вариант: из готового теста сделать не лепешку, а штук восемь колобков и соединить их на противне в одно — так, когда все испечется, каждый гость сможет отломить себе по готовой маленькой булочке.

В одной из них и будет денежка :-)

*©Илья Ангелов  
Болгария, София, 01.01.2014.  
Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*

КЪОПООЛУ,



ИЛИ  
ТУРЕЦКИЙ СУКИН СЫН



Этим текстом я начинаю заключительную часть своих записок — «**Бонусы**». Рецепты эти я в свой блог, в отличие от прежних, не выкладывал, они чисто новые и мною нигде до сих пор не опубликованные. Поэтому я их и называю бонусами — приятным дополнением к уже вышедшему ранее, с которым постоянные мои читатели давно имели возможность ознакомиться.

Почти все тексты данного сборника я закончил еще к концу декабря прошлого года. Оставалось совсем немного, но наступили «непреодолимые обстоятельства» — пришлось бросить насиженное уютное местечко и ехать в Россию.

Там я провел зиму и весну, работал, много болел и...в общем, на новом месте было не до книжки. А еще, трезво поразмыслив, я решил, что на самом деле лучше отложить написанное в ящик и вернуться в нему несколько месяцев спустя, взглянув на проделанную работу новым взглядом, тьфу, какая-то тафтология получается...

Проходили месяцы, я ничего не писал. Нет, конечно же готовил, почитывал изредка кулинарные книги или блоги, но дальше ознакомления с интересными рецептами дело не двигалось.

А тем временем забеспокоились читатели. Как ты? Где? Когда мы увидим продолжение «Кулинарных записок болгарского холостяка?» До завершения сборника оставалось написать всего шесть бонусных рецептов — так я задумал вначале. Но...дело не сдвигалось с места...

...Эти строки я пишу в последние дни сентября, я уже снова в Болгарии. Девять месяцев прошло, да... Пора наконец-то завершить сборник, написав раздел «Бонусы». Нельзя подводить читателей и испытывать их терпение долго.

Ну что?

Поехали...

Турецкое слово «**КЬОПОЛУ**» переводится на русский как «**СУКИН СЫН**». Второе его значение — название одноименного блюда из баклажанов, исключительно популярного не только в Турции, но и всюду на Балканах.

Именно турки выдумали кьополу несколько сот лет назад.

И так как они поработили наш полуостров и властвовали над ним без малого пятьсот лет, постепенно привычку готовить данный салат переняли подчиненные им народы, привнеся в первоначальный рецепт новые ингредиенты.

Каким было первоначальное, аутентичное кьополу?

Вот посмотрите:



Перед вами салат, можно сказать каша крупного помола, состоящая из печеных баклажанов, чеснока, петрушки, уксуса и подсолнечного масла.



## Сейчас я объясню вам, как она готовится.

Берем три небольших баклажана. Моем их и начинаем запекать до обугливания кожицы.

Если у вас электрическая плита — кладем баклажаны прямо на плитку. Если же плита газовая, ставим на нее рассекатель.

Вот до такой степени следует запечь наши овощи.



Когда баклажаны будут готовы, надо хорошо обернуть их старым полотенчиком, чтобы они отмякли.

Так легче очищается кожица.

Специально хочу обратить ваше внимание на степень запекания. В деревнях считается, что хорошее кьопоолу должно отдавать дымком. Иначе оно «не настоящее».

Баклажаны, которые вы видите, я запек так, как меня этому обучал отец, сам выходец из деревни.

Однако отнюдь не всем запах дыма в баклажанах нравится. Поэтому если вы никогда баклажаны не пекли, не доводите их аж до подобного обугливания — оставьте это для последующих опытов...



Очищаем баклажаны от кожуры.

Срываем и соскабливаем ее тщательно, а затем промываем овощи холодной водой.



Кладем баклажаны в глубокую миску и начинаем давить их толокушкой. Если у вас ее нет, подойдет и вилка.

Овощи следует размять в кашу, однако не совсем в жижу.



Ну что, справились?

Теперь берем давилку для чеснока и выдавливаем в баклажанную кашу 2-3 дольки.  
А можно и больше.



Сбрызгиваем баклажаны уксусом, добавляем немножко подсолнечного масла. Солим, перчим.

Мелко нарезаем свежую петрушку.  
Посыпаем ею смесь  
и тщательно вымешиваем.



Вот и все!  
Традиционный вариант кьопоолу готов!



Данный салат, который, кстати, болгары давно уже считают своим, отлично подходит для закусывания водки или ракии. Кьопоолу также можно использовать как гарнир к мясу.



А самый простой вариант его употребления — намазать на хлеб и есть вместе с брынзой. Очень приятный деревенский быстрый обед или перекус, знаете ли...

### Ну что, идем дальше?

В 18-19 веках, лень проверять когда точно, до Балкан добрались прекрасные дары Нового Света — помидоры, перец, фасоль, картофель, подсолнечник, кукуруза — совершившие настоящую кулинарную и бытовую революцию и навсегда изменившие питание местных жителей.

Естественно, что традиционное кьопоолу тоже подверглось изменениям. Его рецепт попробовали обогатить печеными сладкими перцами, которые теперь известны как болгарские. И получилось очень вкусно!



Берем и запекаем три баклажана, а вслед за ними кладем на рассекатель три перца. Запекаем. Также заматываем перцы в полотенчико, можно и вместе с баклажанами.

Затем очищаем перцы от семян и промываем холодной водой. Нарезаем их очень мелко и добавляем в традиционное кьопоолу. Перемешиваем.





Вуаля!



Больше того, некоторые стали добавлять в обычное зеленое кьопоолу толченые грецкие орехи. А в красное кьопоолу — помидоры.

Берем один большой помидор, ошпариваем, чтобы кожица счищалась легче, и натираем на мелкой терке в салат...



Если у вас есть дачный участок или собственный дом с садом-огородом, в котором растут баклажаны, помидоры и прочие полезные овощи, можете попробовать приготовить побольше кьопоолу и законсервировать его. Кладете готовый салат в банку, закрываете крышкой и стерелизуете минут 20-30. Такая банка совсем спокойно не испортится год. А то и больше.

### Такие вот дела с турецким «СУКИНЫМ СЫНОМ»...

Почему блюдо так назвали?

Не знаю, а наверное и сами турки уже не помнят. Во всяком случае, когда проверял в болгарской Википедии, ответа на данный вопрос там не было. Ну и ладно. Главное — это очень вкусная холодная закуска. И сравнительно простая в приготовлении.

Рекомендую попробовать :-)

©Илья Ангелов

Болгария, София, 26.09.2014.

*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*





# ЦЫПЛЕНОК-ПАПРИКАШ ПО-ШОПСКИ

Так как я показывал вам уже несколько шопских блюд, хочу немного рассказать об их создателях — шопках. Кому лень читать, сразу пролистывайте до самого рецепта.

...Пару тысяч лет назад, а может и больше, в подножии горы Витоша и на большом плато, получившем впоследствии название Софийское поле, проживало фракийское племя сердов. Именно от них произошло древнее название Софии — Сердика.

В V-VI вв. от Рождества Христова на Балканы начали проникать славяне. Спустя время, в результате смешения и ассимиляции, в районе будущей Софии появился народец под названием шопы.

Есть Малый Шоплук — это как раз самые что ни на есть шопы. Они проживают в Софийской области, в пределах, ну, примерно, 30-40 километров от столицы.

Раньше, когда нынешнего смешения народа в нашей округе еще не было, ведь столицей-то современной Болгарии София стала менее 140 лет назад, настоящих шопов сразу можно было узнать — высокие, светлокожие, с синими глазами. В других районах шопы попроще — много невысоких, черноволосых, кареглазых — это от смешения с иными племенами.

Большой Шоплук включает в себя уже гораздо более крупные ареалы — ведь многие шопы уходили с родных мест в поисках новых полей и пастбищ...

Как я уже упоминал в первой книжке, я сам по отцу шоп. Мои болгарские предки происходят из деревни Кремиковцы, что находится примерно в 20 км от Софии.

Чем отличаются шопы от остальных обитателей Болгарии?

Прежде всего — своей своенравностью и упертостью.

Кроме того, веками они воспитывали в себе деревенскую хитрость, которая, однако, часто выходила им боком, поэтому шопы прежде были героями множества анекдотов.

Шоп всегда прав. Остальные — нет.



«Дръж се, земьо, шоп те гази!» — гласит шопская присказка. В переводе: «Держись земля, шоп по тебе идет!»

Другая известная и отлично характеризующая шопов поговорка: «От Витоша по високо нема, от Искър по дълбоко нема!» То есть: «Нет в мире горы выше Витоши, нет в мире реки глубже Искъра».

Кстати, высота Витоши вроде чуть больше 2 км, а шопская река Искър, хоть и является самой длинной рекой, протекающей полностью по Болгарии — целых 348 км, но течет через ущелья и не является судоходной. Вроде максимальная ее глубина в некоторых местах — до 2-х метров. Хотя я лично подобного не видел.

Такой вот у шопов взгляд на окружающий мир :-)

Шопы известны своей любовью к пакостям и проказам.

А еще — среди них в прежние времена, а наверное где-то и сейчас, часто встречались индивиды, не терпящие присутствия других людей. Вроде такое поведение сейчас называют научным словом «социопатия».

Нет, никого они не убивали. Просто не могли находиться в обществе, оно их тяготило. Поэтому самой любимой работой подобных экземпляров была пастушеская.

Уходишь в поле со стадом и бродишь с ним целый день. Тишина, птички поют, овечки кротко жуют травку, а ты сам себе господин — сидишь на пригорке, стругаешь какую-нибудь палочку, выпиваешь, закусываешь, и никого тебе рядом не надо.

К растущему поблизости городу, ставшему впоследствии столицей Болгарии, шопы относились с презрением и подозрением.

Страх того, что многотысячное чудовище в конце-концов поглотит их деревеньки и напрочь сломает устоявшиеся за века патриархальную жизнь и обычаи, особенно характерен был для первой половины 20-го века.

И опасения шопов, живших на Софийском поле, увы, во многом сбылись...

Единственным оправданием существования города, по мнению шопов сотню лет назад, был...керосин!

Ведь крестьяне тогда жили полностью натуральным хозяйством, обеспечивая себя почти всем. Шкуры овец дубились и превращались в теплые кожухи, шерсть пряли, ткали и шили из нее одежду. Из обрезков кожи изготавливались местные болгарские лапти — цървули. На полях росли пшеница и овощи, сады давали яблоки, груши, виноград и прочие фрукты.

Только керосина в домашних условиях нельзя было произвести! А он шопам очень понравился, и каждая уважающая себя семья должна была иметь керосиновую лампу, а у богатых их имелось даже несколько!

Вспоминается рассказ одной из моих тетей, ныне покойной. Однажды, в 30-е годы 20-го века, она с родителями приехала в гости к своим дедушке и бабушке в Кремиковцы. Так как визит был неожиданным, оказалось, что керосин в доме заканчивается, поэтому родители послали тетю, которой тогда было лет 8-9, в керосиновую лавку.

Девочка зашла в магазинчик, где по обычаю тех времен сидели разные зеваки, и сказала: «Дайте ми газ!» (газ — так по-болгарски называется керосин).

Что тут началось! Хозяин вспылал, как и все остальные, и бедную девочку чуть не отодрали за уши!

Причина столько странной реакции, как выяснилось, была следующая: болгарское слово «гъз», которое переводится как «жопа», на шопском диалекте произносится во некоторых деревнях как «газ». Поэтому ни один приличный шоп никогда керосин не называет «газом», для этого выдуманно местное слово «видело» — от слова «видеть».

Следовательно, когда заходишь купить керосина, просишь «видело», а за жопу с большой вероятностью можешь схлопотать.



Кстати, как вспоминала тетя, случай тут же разнесся по селу, и потом долго местные дети дразнили ее, крича «газ! газ!»

Вот так было когда-то в шопских деревнях...

Еще один пример, почему шопы презрительно относились к городским. По мнению крестьян, ни один приличный человек не должен был покупать хлеб в лавке. Если он это делает — значит личность пустая и никчемная. Именно такими и являются жители городов.

Настоящий, хороший и правильный человек, печет хлеб сам. На то есть семья. Если вдруг хлеб кончится, его можно занять у соседа, но чтобы тратить деньги на буханку в лавке? Позор на всю деревню! Ведь в каждом доме запасы зерна и муки!

Как рассказывал дед, а в семье прадеда было восемь детей, каждый понедельник прабабушка вставала чуть ли не в четыре утра и начинала замешивать тесто.

Разжигала печь, и в ней много часов подряд пеклись один за другим огромные караваи — 20 штук!

Караваи заматывали особым способом в полотенца и складывали в большой деревянный сундук.

Это был хлеб на неделю. Да, к субботе-воскресенью он становился черствым, но никогда не плесневел.

И этот деревенский хлеб был настолько вкусен, что дед запомнил его на всю жизнь...

Когда-то урожаи с Софийского поля могли накормить половину Болгарии. Шопы, несмотря на некоторые отрицательные черты характера, были трудягами, а большой семье ведь надо много еды, иначе какой ты муж, отец и хозяин?

...С ростом Софии и ее постепенным расширением, с приходом в страну капитализма, а затем и социализма, прежний шопский мир постепенно начал разрушаться.

А затем наступило одно из самых жутких событий — в 30-е годы рядом с бедной деревенькой Бухово, что находится на отшибе, в 21 км от Софии, в предгорье, был найден...уран!

Уже в 1938 году немецкие специалисты начали его добычу.

Об открытии уранового рудника тут же стало известно советской разведке. Неудивительно, что когда в 1944 году советские войска вошли в Болгарию, в Бухово тут же был направлен десант с целью не допустить вывоза или ликвидации оборудования шахт и их самих.

Затем уран начали добывать уже советские специалисты. Годы спустя этим занялась совместная советско-болгарская организация. А окрестности Бухово стали напоминать лунный пейзаж. Местные люди вдруг стали заболевать раком. И урожаи уже были какие-то не такие...

Последним гвоздем в гроб прежней шопской деревенской жизни стало открытие рядом с Кремиковцами залежей железной руды. И хотя содержание железа в ней было процентов 20%, в свете начавшейся индустриализации страны решено было воздвигнуть на плодородных шопских полях самый большой в Болгарии, а может и один из самых больших на Балканах, металлургический комбинат.

Что было и сделано.

Плодороднейшие земли, возделываемые сотни лет, прекратили свое существование.

Бывшие крестьяне стали работниками металлургического комбината и урановых рудников. Многие, плюнув, уехали в город. Видя новые перспективы, прежде всего туда подались молодые люди...

...Нет, шопы и сейчас живы и проживают в окрестностях Софии и даже дальше. И многие из них, в том числе молодежь, оставшаяся в деревне, продолжают говорить на своем диалекте и идентифицировать себя как шопы.



Но... жизнь идет своим чередом и неуклонно меняется, а ее отголоски постепенно переходят в категорию мифов, сказок и легенд.

Такая вот история про шопов, от которых я происхожу по линии отца...

\*\*\*

Ну а теперь хочу перейти к более веселым и приятным материям. Сейчас я познакомлю вас с очень вкусным и легким в приготовлении блюдом, которое называется «Пиле паприкаш по шопски», что в переводе на русский будет «Цыпленок-паприкаш по-шопски».

Для его приготовления  
нам понадобятся следующие продукты:



- небольшой цыпленок
- 5 штук болгарского красного сладкого перца
- 2 штуки зеленого болгарского сладкого перца
- 1-2 луковицы

- 4 помидора, 1 баклажан
- подсолнечное масло
- соль, черный молотый острый перец, петрушка
- красный неострый молотый перец (по желанию)

Нарезаем цыпленка порционными кусками.

Готовить блюдо лучше в большой кастрюле или даже тазике — так гораздо удобней.

Желательно сразу подготовить ингредиенты. Возьмите побольше тарелочек, чтобы было куда овощи выкладывать.

Вначале очищаем баклажан от кожуры, режем на небольшие кусочки, кладем в миску и заливаем кипятком — пусть из овоща выйдет горечь. Пока кусочки баклажана будут отмокать, принимаемся за остальные овощи.

Перчики нарезаем тонкими кольцами:





Лук тоже режем тонко — полумесяцами.

Помидоры можно залить на пару минут кипятком — так легче слезет кожица. А затем уже порезать их мелко. Ну а если хотите, режьте прямо так — с кожурой. Только ножичек заранее наточите, чтоб удобней было...

Пока мы старательно и не спеша резали овощи, баклажаны освободились от своих гадостей. Сливаем бяку и промываем кусочки холодной водой.

Вот мы и готовы!

Все ингредиенты нарезаны!



## ПРИСТУПАЕМ!

Наливаем в тазик подсолнечного масла, а когда оно раскалится, выкладываем в него куски цыпленка. Если разных хитрых приправ у вас дома нет, можете использовать для мяса обычную «Вегету».

Посыпьте сверху приправой куски, а когда они с одной стороны обжарятся, добавьте приправы и с другой стороны.







Цыпленка надо жарить до золотистого цвета.

Потом вытаскиваем куски и кладем их на блюдо, а в масло кидаем лук.



Жарим его пару минут  
и добавляем помидоры.

Помешиваем,  
жарим еще минут 5.

Следует очередь перца, как  
красного, так и зеленого.



Жарим уже с ним, а затем кидаем в тазик баклажаны.  
Перемешиваем.







Наливаем в тазик воды — так, чтобы доходила до половины уровня овощей, солим, перемешиваем, уменьшаем огонь до медленного и накрываем неплотно крышкой. Пусть овощи тушатся.

Когда овощи станут мягкими, полагается посыпать их чайной ложечкой молотого красного неострого перца, перемешать и вернуть к ним куски цыпленка. Можно добавить и молотого черного острого перца.

И еще потушить минут 10-15.

В конце-концов овощи должны стать мягкими-мягкими, масляными.

Кроме того, обязательно в тазике должен быть соус.

Когда наконец цыпленок по-шопски будет готов, выкладываем порции на тарелки и посыпаем блюдо свежей петрушкой.

Овощи и мясо должны плавать в соусе.



К этому блюду не используется никакого гарнира — не нужны ни картошка, ни рис. Только побольше свежего белого хлеба — его полагается макать в соус.

Такой вот вкусный и легкий в приготовлении рецепт из кулинарных закров моих предков шопов :-)

©Илья Ангелов

Болгария, София, 30.09.2014.

*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*





КУРБАН ЧОРБА  
ПО-ШОПСКИ,

ИЗ КРЕМИКОВЦЫ

Слово курбан — арабское.

Оно означает жертвоприношение в исламе.

О мусульманских традициях, однако, речь сегодня не идет, потому что я вам расскажу о болгарском супе курбан чорба, который с одинаковым удовольствием едят как мусульмане, так и православные. Более того, христиане-болгары давно уже считают его своим. Причем, религиозная составляющая курбана для большинства болгар уже потерялась, остался лишь рецепт вкусного блюда, смешавшийся с языческими и народными традициями.

Когда готовится курбан чорба?

Приведу вам такой пример: вот едете вы на машине. А сзади на сиденье ваши маленькие дети. Вдруг из-за поворота выскакивает грузовик и на полном ходу врывается в ваш автомобиль. Капот вдрызг, стекла разбиты, машину отшвыривает в сторону. Но...вас, сидящего спереди, спасла выскочившая подушка, а дети...на удивление с ними ничего не случилось! Они испуганы, но живы!

Это означает, что произошло чудо, и Бог подарил им новый шанс на жизнь. Поэтому полагается приготовить курбан.

Вы возвращаетесь в свою деревню. Берете ягненка, барашка или овцу, режете, варите курбан чорбу и созываете на угощение всю деревню, чтобы этот день запомнился.

Или другой случай.

В вашем семье кто-то долго болеет и перспективы выздоровления аховые. Но тут случается чудо — или новое лечение подействовало, или организм больного сжал в кулак все свои силы — но страждущий вдруг выздоравливает — когда надежды уже не было...

Это ли не проявление высшей силы?

Значит полагается сделать курбан.



Повод для курбана может быть и грустным.

Например, много лет назад в этот день в вашу деревню или городок ворвались иностранные солдаты или бандиты и повырезали большую часть населения. Прошло много лет, но горечь утраты осталась. Поэтому в годовщину трагического события жители собираются вместе и варят курбан в память убитых...

Когда в Болгарии готовится курбан чорба — исчезают различия в религии. Православный приходит к соседу турку и зовет его на угощение. То же самое сделает и мусульманин, и даже цыган. В горе или радости деревня сплачивается — потому что несчастье в следующий раз может случиться с любым человеком...

И не беда, если ты хочешь приготовить курбан и пригласить на него людей, а у тебя нет огромного котла или овощей. Они найдутся! Как и помощники, которые добровольно придут и будут резать мясо и овощи, расставлять тарелки и следить, чтобы блюдо приготовилось нормально. Курбан в деревне — это общественное событие, когда все объединяются...

Все, вне зависимости от вероисповедания или взглядов, собираются вместе, чтобы отведать курбан. А тем, кто ходить не может, его домой в тарелке принесут соседи...

\*\*\*

Главным ингредиентом болгарской курбан чорбы (а мы уже перешли к кулинарной описательной части) является мясо.

Классический курбан готовят из овцы. Это уже большое животное, жирное, рожало несколько раз, его не жалко зарезать, кроме того — супом из одной овцы можно накормить небольшую деревню.

Да, мясо у животного уже не первой свежести, имеет специфический запах, но благодаря множеству приправ и овощам он почти исчезнет.

Также курбан чорбу готовят из мяса ягненка или барашка. Это гораздо более вкусный и предпочтительный вариант.

В некоторых местах на курбан чорбу идет теленок, козленок или даже жеребенок.

А самые бедные, когда готовят, например, небольшой семейный курбан, режут жирного петуха.

Варианты овощных ингредиентов тоже разнятся. Ведь сколько регионов, сколько деревней — столько наверное и кулинарных различий.

Кто-то готовит курбан «богатым» — то есть из одного мяса и небольшого количества овощей. Кто-то добавляет в такой суп картошку. Некоторые — рис. Одни считают, что в курбан чорбе не место луку, другие — обязательно его в такой суп кладут.

Я сегодня познакомлю вас с рецептом курбан чорбы из шопской деревни Кремиковцы, что расположена в 20 км от Софии. Именно оттуда произошел мой болгарский род.

За рецептом я специально обратился к своей тете.

Она — человек пожилой. Традиции блюдет, а рецепт, которым она меня снабдила, был единственным рецептом курбан чорбы, который признавал мой дед-шоп.

Такой суп, приготовленный матерью, он ел с детства, а та, в свою очередь, научилась его готовить у своей матери. То есть нашему рецепту курбан чорбы из Кремиковцы как минимум полтора года, а скорее всего и больше, ибо в старые времена преемственность кулинарных традиций строго соблюдалась.

Еще хочу подчеркнуть следующее: название данного рецепта, «Курбан чорба по-шопски, из деревни Кремиковцы», дал сему блюду лично я.

Почему это так важно?

Потому что шопы, как я уже писал недавно, населяют много деревень как в окрестностях Софии, так и дальше — есть они и в других частях Болгарии.



И их рецепты приготовления курбан чорбы тоже могут носить местное наименование «по-шопски», но применительно к их деревням.

Поэтому я и подчеркиваю в названии — из Кремиковцы.

## НУ А ТЕПЕРЬ САМ РЕЦЕПТ

Курбан чорба, которую признавал дед, готовилась только из овечьего мяса. Однако, как я уже писал, это самое дешевое, жирное и отнюдь не лучшее мясо, которое когда-то использовали из-за бедности — теперь его и в магазинах-то в Болгарии не найти, разве что в деревне.

Поэтому для сегодняшней курбан чорбы я выбрал самый лучший и вкусный вариант — ягнятину.

Животинке, которую пустили под нож, было месяца 4, не больше.



## Вот что нам понадобится для курбан чорбы из Кремиковцы:



- мясо ягненка, около 1 кг
- 2 морковки (у меня одна, но очень большая)
- 2 луковицы, 2 помидора, половина клубня сельдерея
- красный молотый сладкий и красный молотый острый перцы
- подсолнечное масло, перец, мята, соль
- 1-2 свежих яйца

В оригинальном шопском варианте еще были пара картофелин, но так готовилась «экономная» чорба, а я картошку не взял — у нас сегодня «богатый» курбан.

Если мясо у вас замороженное, следует вытащить его из морозилки, переложить в холодильник и размораживать сутки, не меньше.





Нарезаем мясо среднего размера кусками. Мельчить не надо, ведь вариться ему долго, кусочки съежатся и ничего от них не останется. Выберите вариант нарезки мяса, чтоб куски были примерно с половину яйца.

Мясо с ножки тоже обрезаем.





Промываем ягнятину холодной водой, кладем в большую кастрюлю, наливаем туда водички, так, чтобы ее было на пару пальцев выше, чем мяса, и включаем огонь.

Никаких приправ и соли!

Когда мясо закипит (не забыли положить в кастрюлю косточку?), уменьшаем огонь до медленного и варим, снимая пену, полтора часа.



Где то через час пятнадцать минут приступаем к нарезанию овощей. Морковь режем мелко, лук тоже.

Помидоры скоблим тупой стороной ножа, чтобы кожица отстала, и очищаем. Натираем их в миску на терке или нарезаем мелкими кусочками.



Очищаем половинку клубня сельдерея от кожицы и нарезаем маленькими кубиками.

Если вы никогда не использовали для приготовления блюд клубни сельдерея, довольствуясь лишь его порошочком из пакетиков, будьте **ОСТОРОЖНЫ!**



Сельдерей — очень насыщенная и сильная приправа. Поэтому лучше для начала поэкспериментируйте, снизив его количество — нарежьте треть или даже четверть клубня.





Полтора часа прошло.

\*\*\*



Включаем соседнюю конфорку (я готовлю на электричестве, газа нет, поэтому снял кастрюлю, чтобы использовать сильную большую плитку), ставим на нее глубокую сковороду, наливаем немножко подсолнечного масла и, когда оно хорошо разогреется, высыпаяем в него нарезанные лук, морковку и сельдерей.

Обжариваем их минут 15.

Можно даже добавить водички, чтобы смесь потушилась.



Затем вываливаем обжаренные-потушенные овощи в кастрюлю к мясу и добавляем туда натертые помидоры.

Солим по вкусу.

Если мяса у вас мало, именно сейчас можно кинуть в кастрюлю и пару нарезанных маленькими кубиками картофелин.



Продолжаем варить курбан чорбу на медленном огне, прикрыв немного крышкой, пока овощи не станут мягкими.

Когда курбан поварится минут пятнадцать, можно осторожно высыпать туда, помешивая, полную чайную ложку красного молотого сладкого перца. Правда, тетя делает это сразу же, когда добавляет в кастрюлю овощи и вода закипает.





Прошло еще минут 30.  
Овощи стали мягкими. Мясо тоже.  
Значит время заправлять курбан чорбу!  
Берем глубокую миску и разбиваем туда одно яйцо.

Если хотите,  
чтоб было «богаче»,  
возьмите два яйца.  
Я именно так и сделал.

Тщательно взбиваем яйца,  
добавляем к ним  
треть стакана, или чуть  
больше, холодной воды,  
взбиваем еще.





Когда курбан чорба полностью сварилась, снимаем кастрюлю с плиты. Тонкой струйкой, помешивая, тут же начинаем вливать в кастрюлю взбитую смесь.

Обязательно надо мешать!

Яйцо должно свернуться и пойти «прядями».

Получилось?



Все! Курбан чорба по-шопски,  
из деревни Кремиковцы,  
готова!



Теперь наливаем ее в тарелку и посыпаем красным молотым острым перцем и щепоткой сушеной мяты!

С мятой, она у меня на картинке с приправами называется «джоджен», будьте осторожны — приправа эта очень сильная, надо добавить ее в тарелку совсем чуток, чтобы придать супу особый сладковатый аромат!

Курбан чорбу следует есть только пока она горячая! Ни в коем случае не давайте супу остыть, иначе он покроется льдинками жира.

Уммм!!!

Две тарелки сразу же сожрал!

Идеально получилось!!!



## НУ А ТЕПЕРЬ НЕСКОЛЬКО ПОЯСНЕНИЙ.

- В классическом нашем рецепте из Кремиковцы, как я писал, мясо варится полтора часа без всяких приправ. Однако, если приглядитесь, то на моей фотке с кастрюлей кипящего мяса видны маленькие черные зернышки. Это барбарис — тут я сделал небольшое отступление от традиционного рецепта, люблю кисленькое. :-)

- Около полутора часов надо варить ягнятину. Она нежная, мягкая, варится сравнительно быстро. Если же у вас баранина или говядина, то перед добавлением в суп овощей следует поварить мясо на медленном огне где-то 2 часа.

- В прежние времена шопы, да и остальные крестьяне в Болгарии, жили почти полностью натуральным хозяйством — для приготовления блюд использовалось лишь то, что выращивалось в собственном саду, огороде и на поле.

Поэтому сейчас многие при варке мяса кидают в кастрюлю горошинки черного и душистого перца, кто-то даже добавляет лавровый лист — но это СЕЙЧАС. Раньше у шопов на огороде эти приправки не росли. Поэтому вместо нынешнего черного перца всегда использовался острый красный молотый — его было вдоволь.

На софийском плато и предгорьях, где обитают шопы, растет картошка. Именно она была добавлением в блюда, в том числе и в курбан чорбу.

А вот южнее километров на сто пятьдесят, в Пловдиве, уже выращивали рис — поэтому в ихнем курбане присутствует этот злак. Шопы никогда рис не покупали — и дорого, и глупо. Зачем это делать, если картофеля полно?

- Уточнение тети: если вы решили готовить классическую курбан чорбу, то есть использовать ягнятину, баранину или овцу — когда нальете суп в тарелку, следует посыпать мятой.

Но если вы решили приготовить другой вариант — из говядины или петуха — надо забыть про мяту и использовать свежую мелко порубленную петрушку.

Ну вот, пожалуй, и все.

Да, у меня в морозильнике еще четыре отруба ягнятины. Возможно, приготовлю для вас другой вариант курбан чорбы, не шопский. А может использую мясо для иных интересных болгарских блюд.

В общем, надеюсь, что сей рецепт вам понравится:-)

*©Илья Ангелов  
Болгария, София, 18.10. 2014.  
Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*





СУП ИЗ ЯГНЯТИНЫ  
И  
ШПИНАТА

Как известно, в начале августа Путин ввел продуктовые санкции против собственного народа — запретил ввозить еду из разных нехороших стран.

Мера идиотская, потому что главным ее следствием стало резкое повышение цен на местную жаренку — оставшись без конкуренции, российские производители принялись вздрючивать цену на мясо, молочные продукты, рыбу, овощи, фрукты, даже на самую обычную картошку...

Ну а мне, как и многим миллионам жителей "нехороших стран", санкции подарили не один приятный сюрприз: на прилавках магазинов появились дешевые яблоки, предназначенные для россиян, овощи этой осенью можно было купить по нормальной цене, а самое важное — в магазины закинули импортную ягнятину, которая, видимо, шла в Россию, может из Австралии, но в связи с запретом была распродана через европейские сетевые магазины.





Увидев ягнятину, не мог сдержаться — купил две больших упаковки, почти 4,5 кг. Расфасовал и заморозил.

Потому что уже вторая книжка почти готова, а ни одного болгарского блюда из ягнятины я вам не показывал.

Ну что ж, в следующие минуты вы прочтете об очень вкусном и питательном болгарском супе из ягненка — "Агнешка супа със спанак". После Курбан чорбы продолжаем оставаться на ягнячьей волне:-)

Суп из ягнятины со шпинатом, а именно так переводится на русский его болгарское название — традиционный весенний суп, который болгары готовят сотни лет.

Напомню, что в апреле-мае в Болгарии режут ягнят, родившихся зимой. Им по 3-4 месяца, мясо у животных нежнейшее, без запаха, супы из него получаются превосходнейшие.

Для приготовления данного супа нам необходимы следующие продукты:



- кусок ягнатины 700-1000 грамм  
(я использую часть задней ножки)
- связка зеленого лука
- 400-450 г шпината  
(я купил замороженный, уже тонко порезанный)
- горсть риса
- одно свежее яйцо
- три полных столовых ложки кислого молока  
или несладкого йогурта
- подсолнечное масло
- красный молотый неострый перец
- соль

Мясо режем на куски среднего размера, промываем холодной водой и ставим варить. Когда вода закипит, обязательно следует снимать пену, а огонь надо уменьшить до медленного.

И так варить ягнятину полтора часа.





Я, когда мясо перестало выпускать пену, кинул в кастрюлю еще полтора десятка горошинок барбариса — люблю его кисленький вкус.

Где-то через полтора часа, когда ягнятина станет сравнительно мягкой, нарезаем лук.



Кидаем в кастрюлю шпинат и хорошо промытый рис. Огонь не усиливаем, он должен оставаться медленным. Если у вас шпинат целыми листьями, а не уже нашинкованный фабрично — не забудьте порезать его тонкими ленточками!





Включаем соседнюю конфорку, наливаем на сковородку немножко подсолнечного масла, а когда оно раскалится, обжариваем в нем лук минут 5-7.



Затем вываливаем лук в кастрюлю.  
Солим по вкусу.

Минут через пять добавляем туда же полную чайную ложечку неострого молотого красного перца. Рассыпаем его осторожненько по всей поверхности супа и перемешиваем.

Не надо, чтобы он пошел комками.

Продолжаем варить, пока рис не будет готовым, а мясо совсем мягким. Следим, чтобы перец не осел на дно и не подгорел, поэтому периодически помешиваем варево.



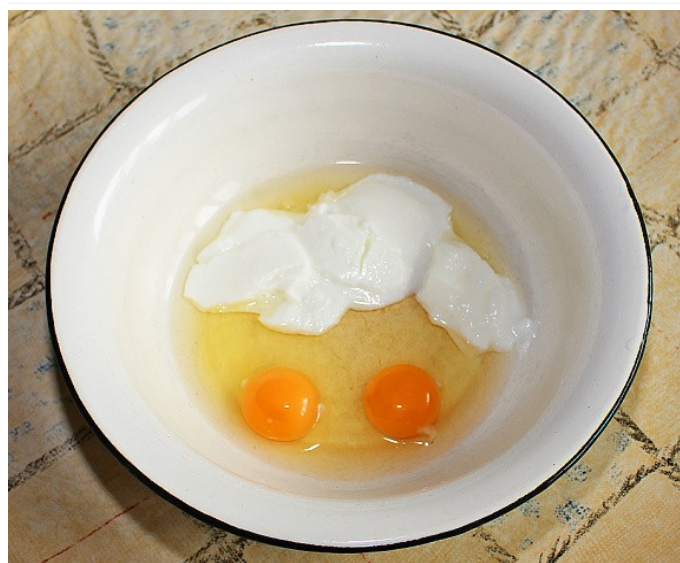
Суп из ягнятины и шпината обязательно полагается заправить. Читали прошлый мой сборничек? Там рецепт белой заправки описывается в тексте про белый рыбный суп.



Ну а если не читали, вот вам о заправке еще раз.

Разбиваем в глубокую миску два яйца и добавляем к ним три полных столовых ложки кислого молока или несладкого йогурта.

Тщательно взбиваем.



Когда суп сварится, снимаем его с плиты.

Нацеживаем из кастрюли поварешку бульона, держим ее с минуту на воздухе, чтоб слегка остыла, и очень осторожно, помешивая, вливаем в миску со взбитыми яйцами. Надо сделать так, чтобы смесь не свернулась.

Затем так же осторожно, тоненькой струйкой, выливаем, помешивая, смесь из миски в кастрюлю.







Ну вот и все!  
"Агнешка супа със спанак" готова.



И в конце несколько рекомендаций  
и просто наблюдений.

- Я приготовил вам суп по рецепту, который традиционно используется в деревнях Северо-Западной Болгарии, откуда я родом. Родственники мои шопы именно так его делают.

Это ОДИН ИЗ вариантов супа — в других местах готовят, добавляя еще некоторые ингредиенты. Например, морковку и томатную пасту.

Чем отличается представленный здесь рецепт?

Он именно деревенский.

Дело в том, что весной, когда режут ягнят, в Северо-Западной Болгарии еще нет свежей морковки. А помидорные консервы, запасенные на зиму, уже подъедены. Даже если и лежит в подвале бутылка томатного сока, мало кто будет ее открывать, чтобы прибавить пару-тройку ложек сока в суп.

Невыгодно.

Сейчас морковка и томатная паста продаются круглый год, но лично я для данного супа никогда их не использую. Вкус меняется. Плюс к тому — в блюде исчезает тот принцип и вид "весны", когда полагается есть зелень и готовить "зеленое".

- Некоторые, когда начинают жарить лук к данному супу, добавляют на сковородку ложечку красного неострого перца и обжаривают и его. Мы же, как вы помните, перец кидаем уже в варящийся суп.

- Кое-кто к обжариваемому луку и красному неострому молотому перцу добавляет даже ложечку муки! Чтоб было "погуще". Никогда так не делаю — ведь в суп уже добавлен рис. Куда еще и муку кидать?

- Если у вас нет ягнятины, а только баранина, полагается варить ее дольше. Минимум 2 часа. А уже потом добавлять остальное. И еще момент — у баранины уже более сильный запах, чем у ягнятины, поэтому увеличьте количество зеленого лука — он отобьет запах.

- Вы наверняка заметили, что кусок мяса у меня довольно-таки жирный. Лучше было бы его запечь, чем изводить на суп, так?

Ну, я после долгой болезни, печеное пока не ем, тяжело, а вот супчик хлебаю. Если у вас такое же мясо, а жирного есть не хотите, сварите ягнятину вечером и поставьте на холод.



На следующий день снимите образовавшийся жир и угостите им собачек. Или выкиньте в унитаз или с балкона.

А уже потом можно варить на этом бульоне суп.

- Еще более вкусным вариантом будет приготовить данный рецепт не со шпинатом, а со свежим щавелем. Если есть у вас возможность его набрать или купить — обязательно попробуйте сделать.

Вот и все на сегодня.

Приятного аппетита и творческих успехов в приготовлении "Агнешка супа със спанак".

*©Илья Ангелов*

*Болгария, София, 10.10.2014.*

*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*



# ГОРСКИ ГЮВЕЧ

(вариант)



Иметь в своем распоряжении несколько кило ягнятины, делать из нее разные блюда, а не показать вам, как готовится болгарский Горски гювеч? Тьфу! Для этого надо быть настоящим кулинарным преступником!

Но ведь я же не такой, и вы прекрасно это знаете. Поэтому сегодня у нас будет как раз этот самый гювеч. Иначе спать не буду спокойно, совесть замучает...

Название "Горски гювеч" переводится с болгарского на русский как "**Лесной гювеч**".

Само слово "гювеч", если не забыли, а я уже как-то объяснял, имеет два значения: большой глиняный горшок, и тип блюд, которые в нем приготавливаются. Прилагательное "лесной" в данном случае призвано показать, что в кушанье содержатся дары леса — то есть грибы.

Согласно болгарским кулинарным книгам, Горски гювеч готовят в горах Пирин — это Юго-Западная Болгария. Грибов там, в отличие от Софийского поля, много, люди в них разбираются, и поэтому используют в разных блюдах.

Теперь конечно многое изменилось. И грибники-знатоки повымирани, и самих грибов стало меньше, но, с другой стороны, в магазинах постоянным присутствием стали биотехнологические шампиньоны — поэтому Горски гювеч нынче готовят во всех краях страны, хотя искусственные грибы, ясен пень, не сравнить с настоящими лесными.

В этом отношении я, бывший в детстве в СССР заядлым грибником, благо лес начинался прямо за домом и уходил в необъятные дали, чего в нынешней моей софийской жизни нет — жуткой, но благородной завистью завидую русским — у них еще остались леса, которые рядом, и они могут собирать настоящие лесные грибы в больших количествах, чтобы варить, тушить, жарить, солить, мариновать, сушить...

Ох...горько мне, горько...глядючи на мои магазинные, не пахнущие лесом шампиньоны...

Ну а теперь по существу.

Первое, что необходимо сделать, если вы решили приготовить Горски гювеч, это решить, в какой величины посудине вы будете его готовить. "Размер имеет значение". От объема посудыны зависит количество продуктов, которые вам понадобятся.

Я сегодня покажу вам самый быстрый и легкий вариант Горского гювеча. А готовить буду вот в "тазике", который вам уже показывал. Для гювеча я взял:



- 1 кг ягнятины  
- 700 г шампиньонов

На тарелке их меньше, просто иначе натюрморт бы не получился. Вы, если имеете возможность, используйте белые грибы.

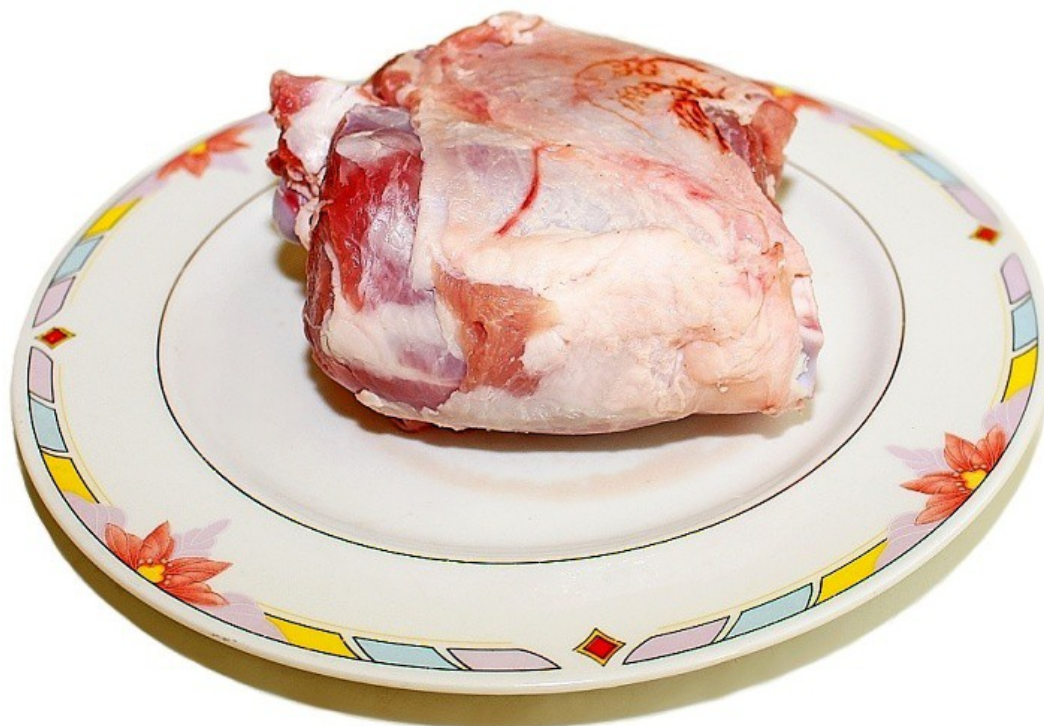


- 4-5 (и больше) разноцветных болгарских сладких перцев  
Лучше конечно же красных!
- 2 луковицы
- 3-4 помидора, и больше
- соль, подсолнечное масло
- сухие чабрец, девясил
- свежая петрушка

Еще вам понадобятся среднего размера полуострые или острые перчики, штук пять, а также 4-5 зубчиков чеснока — их на данной фотографии нет.

Ягнятину нарезаем средними по размеру кусками, чтоб были как сливы, не меньше.

Лук нарезаем мелко.  
Помидоры тоже.





Включаем плиту.

Наливаем в "тазик" или глубокую большую кастрюлю немного подсолнечного масла и, когда оно раскалится,

кидаем  
в него ягнятину  
и обжариваем  
минут пять.





Затем добавляем к ней лук.

Жарим еще несколько минут.

Добавляем в кастрюлю половину нарезанных помидоров.

Жарим еще несколько минут, помешивая. Если часть лука и ягнятины даже и прилипли слегка ко дну кастрюли, кислота помидоров поможет им отлепиться.

Заливаем жаренные ингредиенты водой, уменьшаем огонь до медленного и накрываем крышкой.



Так смесь должна тушиться минут 40-50, пока мясо не начнет становиться мягким.

Ну а пока кастрюля тихонько булькает, займемся нарезкой грибов и перцев. Они в оригинале режутся тонкими ленточками, но я предпочитаю резать шампиньоны в данном случае на очень крупные куски.



И вам,  
кстати,  
рекомендую.



Ну а перцы порежьте небольшими кусочками...

Прошло минут 50, а может даже и больше (смотря какое у вас мясо). Добавляем в кастрюлю грибы, кусочки перцев, зубчики чеснока целиком и острые перчики. Солим. Приправляем парой щепоток девясила. Варим смесь еще 20 минут.





Затем вываливаем в нее оставшиеся помидоры и, если вы хотите следовать классическому рецепту, полчашки промытого риса. Я не стал его ложить, потому что у меня мяса и грибов достаточно.

Хотелось показать вам "богатый" Лесной гювеч, именно поэтому я и указал в заглавии — вариант блюда.



Продолжаем варить гювеч, пока рис не станет готов. Ну а если риса нет — пока вторая порция помидоров и кусочки перца, а также мясо, не станут совсем мягкими.



## Вот и наш Горски гювеч!



Посыпаем его сухим чабрецом и нарезанной петрушкой и можно начинать есть! Главное — побольше краюшку хлеба отрежьте, чтобы макать в соус!

### Ну а теперь немножко наблюдений и рекомендаций.

- Зимой с 2013 на 2014 я провел в России, работая в родном городе, это самая дальняя часть Московской области, провинция. Сколько ни ходил в магазин, ягнятины не видел.

Только баранина.

Если у вас нет возможности купить ягнячьего мяса, используйте баранину. Можно даже взять говядину, хотя конечно вкус у гювеча будет совсем иной.



Но если вы взяли говядину или баранину — и варить, и тушить мясо, прежде чем добавить к нему грибы и перцы, придется гораздо дольше. Мясо-то ведь жестче...

- Не все могут достать сухой девясил (а без него ягнятина не та). Да и чабрец не всюду имеется. Если нет их у вас — используйте в конце-концов самую обычную "Вегету" вместо комплекса приправ к мясу.

- Как вы заметили, в рецепте помидоры разделяются на две части. Одну кладут к обжаренным мясу и луку, а вторую добавляют уже потом, когда они потушатся. Не знаю, почему так, но...в рецепте именно это написано.

Если хотите, возьмите один большой помидор, добавьте его нарезанным к мясу и луку, а когда придет время второй фазы засыпки помидоров, употребите небольшую баночку консервированных помидоров в собственном соку — есть такие, которые уже нарезаны кубиками.

- Если вы хотите использовать небольшие острые перчики, но в вашем магазине их нет, попробуйте вот это:



Это замаринованные острые средние (не маленькие!) перцы.

Чтобы блюдо не получилось совсем острым и непривычным, добавьте их в кастрюлю в самом конце приготовления гювеча — минут за 10-15 до того, как вы снимите кастрюлю с плиты.

- Существуют еще два способа доведения данного гювеча до кондиции:

- дальнейшее запекание в глубоком противне
- дальнейшее запекание в горшке.

Если вы хотите их попробовать, действия должны быть следующими:

- после того как вы положили уже в кастрюлю рис, надо поварить его несколько минут, а затем переложить всю смесь в глубокий контейнер или горшок и поставить в духовку.

- Запекать надо при 180 градусах где-то минут сорок.

Для начала рекомендуется не экспериментировать с горшком — только с глубоким противнем (контейнером). Так запекающаяся смесь можно контролировать на глаз: если надо — добавить воды или уменьшить огонь. Да и снять пробу легче.

Вариант с запеканием в огромном горшке оставьте на потом.

Во-первых, он отнимает больше времени.

Во-вторых, рис — материя сложная. Только так может прилипнуть ко дну горшка и все вам усрать. Поэтому для начала пройдите более легкие этапы: приготовление в большой кастрюле и запекание в глубоком противне.

- Ягнятина и баранина "любят кисленькое". Поэтому их, например, в Средней Азии приправляют барбарисом.

В Болгарии он почти не знаком, просто не найти, мне его привозят из России. Используйте барбарис!

Пусть его нет в оригинальном рецепте Лесного гювеча, но если вы добавите 15-20 зерен в кастрюлю после того как залыете водой мясо, лук и помидоры для тушения, получится гораздо вкуснее!



- Если острых перчиков у вас нет, зато дети присутствуют, а им, как известно, острое есть нельзя, готовьте без перчиков, а уже готовое блюдо в своей тарелке посыпьте слегка не только петрушкой и чабрецом, но и острым красным молотым перцем.

От этого гювеча у вас обязательно при еде должна вспотеть башка — иначе он не гювеч!

- Не забывайте подливать воды в готовящееся блюдо. И не надо увеличивать силу огня, после того как обжарили мясо с луком и помидорами — огонь должен быть несильным — хороший гювеч именно так готовится.

- Очень важно, повторю в очередной раз, правильно распределить время. На приготовление Горски гювеч у вас уйдет минимум три часа. Хотите его есть на обед? Уже в девять часов утра следует оккупировать кухню, чтобы не беспокоиться. Иначе не получится.

\*\*\*

Ну, вот и все.

Увы, мои запасы случайно приобретенной санкционной ягнятины, которые предназначались для России, но остались в Европе, подходят к концу. Один кусок остался. Кило с чем-то.

Даже не знаю. Может еще на один рецепт хватит, а может просто для себя запекать и сожру. Видно будет.

А вам — приятного аппетита!

Очень хотелось бы услышать ваши отзывы, если вы решитесь приготовить этот болгарский рецепт. В общем, дерзайте, пробуйте, а потом пишите:-)

©Илья Ангелов

Болгария, София, 24.10.2014.

*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*



ГЮВЕЧ  
ИЗ ЯГНЯТИНЫ,  
БАМИИ И ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛИ



В октябре жизнь болгарской деревни начинает замедляться. Непривычно пустыми выглядят поля, урожай с которых уже собран, а пожелтевшие листья деревьев каждый день все больше и больше устилают двор — неумолимая осень собирает с деревьев свою ежегодную дань...

У рачительных хозяев ломаются от запасов закрома: полки в подвале уставлены сотнями банок овощных консервов — основной еды на ближайшие месяцы; в огромных, еще с дедовских времен бочках, зреет вино; по стенам развешаны многочисленные гирлянды засушенных красных перцев, а в старинной сарайке на дворе желтеют тысячи початков кукурузы — постепенно початки будут лущить специальной лущилкой и перемалывать в муку, чтобы кормить свиней.

В засаде у початков бдительно сидит домашний кот — на долгие месяцы это будет главной его задачей и развлечением — ловить и уничтожать воришек-мышей, забирающихся в сарайку, чтобы сожрать или попортить хозяйское добро...

...Образ жизни деревенской семьи тоже меняется.

Из своих комнат все домочадцы постепенно перебираются на кухню — порой единственный постоянный источник тепла на ближайшие полгода.

Кухни в деревенских домах большие: здесь и дровяная печь, и электрическая духовка, и необъятный стол, за которым одни обедают, а другие в это время делают уроки, и обязательная огромная кровать, и длинные, поставленные буквой "Г" сиденья-полки, на которых можно спать, и конечно же телевизор.

Жизнь, как и сотни, и тысячи лет назад, сосредотачивается вокруг очага...

Образ питания болгарского крестьянина тоже становится иным: на смену быстрым блюдам, ибо летом времени на кулинарные изыски особо нет из-за работы, приходят блюда неспешные, приготовление которых занимает порой несколько часов.

В подобной смене — огромный смысл. Ведь плита или печь, работающие весь день, не только обеспечивают питанием, но и дают так необходимое тепло...

Начиная с весны, большинство деревенских готовит еду в специальной летней кухне, стоящей на некотором удалении от дома. В Северо-Западной Болгарии, где мне доводилось не раз гостить у родственников на селе, такая кухня называется "мотвак" или "мутвак" — слово пришло из турецкого языка, хотя не все болгары сегодня об этом знают, а обозначает оно именно летнюю кухню:-)

Электричество в Болгарии очень дорогое, поэтому люди всячески стремятся экономить его. Летом в дровяной печи в доме никто не готовит — ведь и так жарко, а подобная плита дополнительно повышает температуру помещения и остывает затем многие часы.

Используют дровяную плиту в мотваке.

К зиме же основная дровяная печь, находящаяся на кухне в самом доме, уже почищена и готова — именно ей и предстоит стать средоточием жизни семьи...

Так наступает время гювеча — знаменитого болгарского варева во многих вариантах, которое томят в горшке несколько часов. Именно об очередной его версии я и хочу вам сегодня рассказать...

\*\*\*

...Плоды растения бамия представляют собой небольшие конусообразные зеленые стручки, которые вот уже несколько тысяч лет люди используют в пищу.



Родиной бамии является Африка, а в Болгарию растение пришло во времена Османского ига, длившегося долгие пять веков.



У нас выращивают два сорта бамии — черную и зеленую, причем, именно вторая пользуется популярностью и часто служит в блюдах заменой зеленой фасоли.

Более того, особо интересным вариантом является блюдо, приготовленное одновременно и с добавлением бамии, и с зеленой фасолью.

А разве может тут быть что-то лучше, чем гювеч?

Бамия в целях кулинарии универсальна.

Ее можно применять как свежей, так и консервированной, сушеной и замороженной.

Осень, как раз начало октября — время сбора последних партий бамии — потом пойдут туманы, заморозки, и растение погибнет. В деревне сейчас, в октябре, используют еще свежий продукт, ну а нам остается бамия замороженная — ее в супермаркетах продают круглый год.

Вариант гювеча, который я сегодня готовлю, является, с одной стороны, "богатым" — ведь я не использую "наполнитель" то есть картошку или рис, а, с другой стороны, "бедным" — ибо в данном рецепте я максимально ограничиваюсь ингредиентами.

В чем отличие?

Вспомните гювеч в горшке, что я вам показывал ранее в этой книжке. В нем были: мясо, картошка, баклажан, горошек, зеленая фасоль, болгарский сладкий перец, морковь, помидоры, чеснок, приправы.

В моем гювече сегодня только: мясо, зеленая фасоль, бамия, немножко красного сладкого болгарского перца, помидоры и лук.

Больше ничего, не считая приправ.





Для приготовления данного блюда  
нам понадобятся:

- ягнятина (около 1 кг мякоти) или свинина

Я готовлю нынче с ягнятиной.



- 450 г замороженной бамии
- 450 г замороженной зеленой фасоли
- 4 помидора
- 2 большие луковицы
- подсолнечное масло
- красный молотый неострый перец
- черный острый перец горошком

- сушеный сельдерей
- свежая петрушка
- девясил
- барбарис
- соль

За кадром остался красный сладкий болгарский перец.

Вам нужно нарезать пару-тройку перчин, а у меня они были предварительно нарезанные и замороженные, люблю такие запасы делать на зиму, пока осенью перец еще дешевый.

Если сухих зеленых травок у вас нет, на худой конец возьмите "Вегету".

\*\*\*

Мясо нарезаем небольшими кусками, размером со сливу, к примеру.

Лук режем мелко.

Помидоры — небольшими кусочками, можно даже кубиками. В идеале следовало бы почистить сей овощ от кожуры, но она и так отстанет в ходе приготовления, поэтому я кожурой сегодня не заморачивался.

Раскаляем на сковороде подсолнечное масло и выкладываем в нее мясо. Начинаем обжаривать.

Минут через пять кидаем в мясо соль, горстку барбариса, десяток горошин черного перца, щедрую щепотку девясила, немножко сушеного сельдерея.

Жарим, пока мясо не подрумянится.









Когда мясо подрумянится, приступаем к "зарядке" гювеча.

Вначале кладем в горшок мясо и выливаем туда подсолнечное масло с приправами.

Если вы помните из рецепта про гювеч, который идет вторым в данном сборнике, следовало бы не выливать масло в горшок, а обжарить в нем лук, сладкий болгарский перец и прочие овощи.

Вспомнили?





Однако раз у нас сегодня количество ингредиентов минимальное, то обжаркой одного лишь лука или лука с фасолью и бамией мы не будем заморачиваться.

Вслед за мясом опускаем в горшок зеленую фасоль, нарезанный небольшими полосочками красный болгарский перец, на него — бамию, а покрываем их сверху нарезанными помидорами.

Вот так:



Специально хочу обратить ваше внимание на заряженный горшок. В идеале полагается сейчас налить холодной воды так, чтобы она покрывала смесь сверху на два пальца.

Но смеси у нас много и она заполнила гювеч почти доверху, если мы зальем ее как следует водой, то, когда она закипит, начнет рваться наружу и заляпает вам изнутри духовку.

Поэтому в нашем случае, когда горшок полон ингредиентами под завязку, воды следует налить не особо много — может два стакана. Чтобы она доходила лишь до половины или чуть большей высоты горшка, в смысле, уже вместе со смесью.

В ходе запекания овощи съезжятся, уварятся, спадут. Тогда, если необходимо, мы подольем еще немножко водички.

Накрываем гювеч крышкой, ставим в духовку и только тогда ее включаем — иначе в предварительно разогретой печи горшок может и лопнуть — бывали случаи...



Включаем духовку на 180 градусов  
и забываем о ней где-то на час.



Сейчас уже можно заниматься своими делами, книжку почитать или стакан налить, время у нас есть, однако не стоит вышеупомянутыми занятиями увлекаться, ибо, как я уже когда-то упоминал: гювеч — дело ответственное!

Когда смесь в горшке закипит, проверяйте ее время от времени, чтобы вода не выплеснулась — открывайте слегка духовку и прислушивайтесь к происходящему процессу.

Через час с небольшим следует осторожно вытащить горшок, снять с него крышку и проверить — как там идут дела?

Сейчас уже можно деревянной лопаткой перемешать слои варева и, если необходимо, добавить в него водички. И опять накрыть крышкой и убрать в духовку.

Так как картошку мы сегодня не использовали, а ягнятина — мясо очень нежное и готовится быстро, в идеале весь процесс запекания должен занять у нас 2-2.5 часа, а не 3-3.5 От и до.

Особое внимание хочу обратить на следующий момент: мнения болгар часто расходятся относительно того, как должна выглядеть бамия в гювече.

Одни считают, что стручки должны остаться целыми.

Другие утверждают, что надо запекать гювеч "до масла" — т.е. чтобы бамия растворилась, разжижилась, ведь она, в отличие от зеленой фасоли, готовится быстрее.

В моем случае я предпочел второй вариант — запекание "до масла". Когда, спустя два с половиной часа, я вытащил из духовки горшок с готовым блюдом, бамии в нем не было видно — только густая, сочная каша из мяса, фасоли и помидоров.

Когда вы решите, что смесь в горшке уварилась до состояния, которое вам по вкусу, следует вытащить горшок, сыпануть туда чайную ложечку неострого молотого красного перца и все перемешать.

И снова, уже с открытой крышкой, поставить горшок запекаться минут пять — ни в коем случае не добавляя новую воду.

Ну вот и готов наш гювеч из ягнятины, баклажана, зеленой фасоли, помидоров и лука.



Это я уже снимал потом, как сожрал пару тарелок, поэтому уровень смеси так низко упал.



Вываливаем на тарелки порции и посыпаем их свежей петрушкой.



И вина!

Красного вина возьмите!

По бутылке на человека, не меньше! Иначе просто не имело смысла заниматься тем, чем вы занимались!

Если вина у вас нет...хотя бы бутылку водки или ракии на стол поставьте, что ли! Обидно ж просто так подобную красоту есть!

В общем, приятного аппетита:-)

©Илья Ангелов

Болгария, София, 01.11.2014.

*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*



БОЛГАРСКИЙ ФАСТФУД –

«ПРИНЦЕССЫ»



В те времена, когда заведений «Макдональдс» в Болгарии еще не было, местные люди их отсутствием особо не заморачивались — своего фастфуда было достаточно.

Прежде всего, конечно, это были кебапчета и кюфтета, продававшиеся повсюду. Самая народная и доступная пища быстрого приготовления, которую запекали на скаре, т.е. гриле.

Частенько кебапчета в будках общепита продавали завернутыми в кусок оберточной бумаги, никаких тарелок! К ним брали кусок хлеба, а иногда, если у продавца имелись маленькие булочки, котлеты и кебабы засовывали прямо туда.

Каждый день по всей стране съедались многие тонны этой незамысловатой народной пищи.

И кислое молоко, брынза и кебапче — до сих пор являются для болгар символом их страны. Если бы вы знали, с каким вздохом вспоминают их, когда заходит речь о родине, сотни тысяч иммигрантов, разъехавшихся по всему миру...

...Кроме кебапчета и кюфтета, исключительно распространенным представителем «семейства болгарских фастфудовых» были так называемые «принцессы» — бутерброды со смесью из мясного фарша и сыра, запеченные на гриле с верхним подогревом и посыпанные приправами.

Вот о них я сегодня вам и расскажу, эх, сколько сотен, а может и тысяч «принцесс» съел я в детские, школьные и студенческие годы!

Да и не только я — большинство болгар!

Тремя основными ингредиентами принцесс (буду дальше писать это слово без кавычек) являются:

- мясной фарш
- сыр
- хлеб, нарезанный как для бутербродов



Кроме них обязательно понадобятся приправы и ...газированная вода!

Если хотите попробовать приготовить данные бутербродики, предлагаю вам поэкспериментировать для начала с совсем небольшими количествами ингредиентов.

К примеру:

- 200-250 грамм жирного свиного или смешанного фарша
- 100 грамм самого обычного сыра

Количество хлеба сами определите, в РФ нарезанный для бутербродов хлебешек вроде продается всюду.

Ну что, готовы?

Тогда поехали.

Выкладываем в глубокую миску фарш.

Натираем к нему на терке сыр.

Если вы с приправами не особо дружите, никаких сушеных и молотых травок не добавляйте.

Я же посыпал ингредиенты черным молотым перцем и парой щепоток чабреца.



Казалось бы все, а?

Можно смешивать сыр и фарш, мазать на бутерброды и запекать? Так ведь небось подумали?



Нет.

Тут-то и кроется хитрость, которую обязательно надо применить. Дело в том, что если вы перемешаете фарш и сыр, пусть и очень тщательно, а затем поставите бутерброды печься, под действием жара смесь начнет съезживаться и оголит по овалу бутерброда до одного сантиметра хлеба!

Неприятное и неэстетическое зрелище!

Как избежать конфуза?

Именно для этого и нужна нам газированная вода!

Её при приготовлении фарша для принцесс и кебапчета в Болгарии обязательно использовали еще в соцвремена, согласно тутошнему ГОСТу.

Смешиваем фарш и натертый сыр, вымешиваем немного, и подливаем в миску половину стакана самой обычной газировки без сиропа. Я, например, использую болгарскую газированную минеральную воду.

Газировка поможет смеси немного «разжижиться». Правда, ни в коем случае нельзя допустить, чтобы дело дошло на самом деле до состояния жижи. На 200-250 грамм фарша полстакана или даже чуть больше будет достаточно. Опять вымешиваем.

Вот так:



Теперь можно накрывать смесь крышкой и убирать в холодильник на полчаса, чтобы она «отдохнула».

Ну а если жрать невтерпеж, смело мажьте на хлеб!

Только перед этим включите гриль. Повторю, он обязательно должен быть только с верхним подогревом!

Когда гриль достаточно хорошо разогреется, ставим туда принцессы и запекаем.





Теперь полагается посыпать их чабрецом или орегано, и можно есть! Горячими, естественно!



## И еще немного информации:

Если бы наберете в поисковике «принцеси с кайма и кашкавал», то увидите множество выскочивших картинок бутербродиков и они часто будут разные!

Почему?

Я не случайно в части про необходимые ингредиенты указывал вам минимальное количество фарша и сыра. Попробуйте, а затем, если понравится, начните варьировать пропорции этих продуктов.

Некоторые любят принцессы посуше — то есть с количеством сыра вдвое меньше, чем мясного фарша. Кто-то наоборот — предпочитает бутерброды посочнее — и увеличивает количество сыра.

Более того, если вы захотите приготовить принцессу поразнообразнее, то можно к смеси добавить одно сваренное и нарезанное кубиками яйцо! Получится бутерброд «мозаика».

Главное — не использовать для принцесс чисто говяжий фарш. Получится жестковато и несочно. Берите самый дешевый жирный фарш-смесь, уже упоминал об этом...

Вспоминая Воннегута добавлю, что принцессы — «завтрак для чемпионов». Ими очень хорошо кормить с утра подрастающих школьников.

А еще, если вы занимаетесь тяжелым физическим трудом или ходите тягать штангу — подобная жирная, сытная, калорийная пища может вам быть очень необходимой.

**Такие вот дела с принцессами.**





\*\*\*

Если приготовите и понравится — не забудьте поблагодарить автора книжки и зашлите ему на счет немного денежек :-)

Я тоже хочу кушать принцессы почаще, а и вообще люблю мяско :-)

©Илья Ангелов  
Болгария, София, 13.11.2014.  
*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*



ЧУШКИ БЮРЕК



Не все люди едят мясо.

Кто-то отказывается от вкусных свинокки, говядинки и курочки по причинам здоровья, кто-то — из-за религиозных убеждений. Да и сами мясоеды не каждый день упиваются сочными жареными стейками или аппетитными скворчащими колбасками — бывают дни, а иногда и недели, когда на мясо просто смотреть противно.

Ну не принимает его больше организм и все!

Значит пора обратить внимание на блюда полегче. Постные. Пусть тело очистится от токсинов, а душа обретет возвышенность и благодать. Вот у меня сегодня такой день, поэтому расскажу-ка я вам про чушки бюрек...

Как вы уже знаете из моих текстов, болгарские сладкие перцы у нас называют "чушки". Или "пипер", "пиперки".

А вот слово "бюрек" — турецкое. Оно означает пирожок, турецкую баницу.

### Что такое чушки бюрек?

Это наполненные смесью из брынзы и яйца перцы, зажаренные в муке и панировке — чем-то похожи на пирожки, ну, во всяком случае, своим приготовлением:-)

Чушки бюрек (вообще-то наверное по-русски это словосочетание следует писать через дефис, но черт с ним, обойдемся) — одно из самых приятных и вкусных открытий, которые делают иностранные вегетарианцы, приезжающие в Болгарию.

Да, такие перцы не слишком легки в приготовлении, об этом я сразу же предупреждаю, но, поверьте! Оно того стоит!

Попробуйте их сделать — а я вам сейчас все этапы и хитрости процесса подробно обскажу и поведаю:-)

Самыми идеальными для нашего сегодняшнего блюда являются болгарские сладкие красные перцы. Они обязательно должны быть продолговатыми и...с толстой мякотью.

Почему лучше брать перцы с толстыми стенками?

Во-первых, блюдо из них получается сочнее.

А во-вторых, и что самое главное для тех, кто готовить чушки бюрек еще не пробовал — с такими стенками меньше риска их порвать. Перец в России нынче дорогой, а пробитые чушки к использованию в нашем рецепте не рекомендуются, ибо в процессе жарки из них может вывалиться начинка.

Вот так выглядят идеальные перчики для чушек бюрек.



Вместо того, чтобы сразу бросаться в приготовление эпического блюда из 10-12 перчиков на всю семью, предлагаю вам для начала остановиться на совсем скромном количестве — 4-6 перчиков, чтобы опробовать процесс и "набить руку".

Поэтому нам сейчас понадобятся:

- 4-6 красных сладких болгарских перцев
- 250-300 грамм болгарской брынзы, лучше из коровьего молока
- 3-4 сырых яйца



- пшеничная мука, панировочные сухари
- подсолнечное масло
- свежая петрушка

Перцы бывают самых разных размеров. В зависимости от этого, вам может хватить для них и 200 грамм брынзы, а иногда требуются и 350.

То же самое с яйцами. Для панировки 4 перчиков иногда может понадобиться одно яйцо, но порой лучше, чтобы их было два. В общем, лучше для эксперимента подготовить 4 яйца — два пойдут в наполнитель, а два — для обжарки.

Берем перчики, прямые, без загогулин, моем их холодной водой, обтираем и запекаем до черноты.

Если у вас, как у меня, электрическая плита, действуйте смело, вот так:



Если же у вас газ, следует купить рассекатель. Именно так все приличные люди запекают на газу перцы:-)

Чушки следует довести вот до такой кондиции:



Когда они испекутся, заверните их в старенькое полотенчко или просто накройте миску крышкой — пусть перцы отмякнут, так легче сдирать с них кожуру.

Затем начинается, уфффф, самая неприятная часть работы — перцы следует осторожно почистить, остреньким ножичком прорезать круг вокруг хвостика и выдернуть его вместе с семенами.

Чистка и обрезание таят в себе опасность — именно на данном этапе чаще всего неумелые руки пробивают стенки



перчиков или отрывают вместе с недоиспекшимися частицами кожи полоски мякоти. И, увы, перчина к наполнению уже не годится — разве что просто к обычной панировке...

Промываем почищенные перчики в холодной воде — и снаружи, и изнутри — чтобы в них не оставались семена.



Если вы с процедурой справились удачно, значит время приступить к замешиванию "фарша".

Повторю, его, в зависимости от размера перцев, может понадобиться разное количество.

В нашем случае берем глубокую миску, крошим туда 250 г брынзы, разминаем ее вилкой и добавляем два яйца.



Хорошенько перемешиваем и начинаем осторожно наполнять перчики смесью. Используем чайную ложечку. ГОТОВЫ.





Ставим на огонь глубокую сковородку, наливаем в нее подсолнечное масло так, чтобы уровень его был примерно с палец, не меньше, а когда оно раскалится, приступаем к последнему этапу таинства приготовления чушек бюрек.

Ставим рядом с плитой три больших блюда. В первое насыпаем муки, во второе — панировочные сухари. В третье наливаем два тщательно взбитых в миске яйца. Так как площадь поверхности миски больше, чем у блюда, нам следует использовать именно последнее — в нем уровень взбитой смеси поднимется выше — вам будет удобнее обмачивать в нем перцы.

Когда масло на сковороде раскалится, осторожно берем наполненную смесью перчину двумя руками и обваливаем в муке.

Вытаскиваем чушку из муки и макаем в блюде со взбитым яйцом. Быстро, но очень внимательно "прокручиваем" перчину в жидкости, чтобы она намокла со всех сторон.

Обваливаем намокшую чушку в панировке из сухарей и кладем на сковороду. Цър-пър, шшшшшшш! Раскаленное масло обволакивает свою жертву и начинает ее обжаривать.



А мы уже бросаемся к следующей перчине. Обжариваем перцы несколько минут, переворачивая один раз. Можно это делать и чаще, но существует риск, что у неопытного повара часть смеси может при частом переворачивании вывалиться. Панировка должна покоричнеть.

Вытаскиваем готовые перцы, раскладываем по тарелкам (или кладем на большое блюдо), посыпаем мелко порезанной петрушкой.

**Все!**  
**Болгарские чушки бюрек готовы!**





## А теперь немножко деревенских хитростей.

Если вы не любите соленое, а брынза — она соленая — ее лучше предварительно ошпарить кипятком, а уже потом использовать.

Помните? Я описывал процесс вымачивания в прошлой книжке.



Кто-то, когда начинает вымешивать размятую брынзу с яйцом, добавляет туда нарезанную свежую петрушку, черный молотый перец — вопрос вкуса.

Не всегда кто-нибудь из семьи хочет удовлетвориться за столом только этим блюдом. Глава семейства, например, быстро сожрав полагающуюся порцию, может гневно заявить: а где колбаска? Колбаски хочу! Мьяаааса!

В таких случаях, хорошо иметь в холодильнике кусок самой обычной докторской колбасы. Или сваренное мясо. Или даже простую сваренную печенку или свиные/говяжьи сердца.

Я как раз за день до чушек сварил несколько свиных сердец.

Так как взбитое яйцо в блюде у меня еще оставалось, мигом вынул из холодильника одно сваренное свиное сердце, распластал и поступил с ним также, как и с чушками: в муку, затем в яйцо, потом в панировочные сухари — и на сковородку!

Масло в сковородке не менял.



С докторской колбасой такой номер тоже отлично проходит...

Вариант с обжариванием чушек бюрек — классический и самый быстрый. Есть однако и варианты с запеканием очищенных и наполненных перчиков в духовке — для них, например, смешивают сметану с лимонным соком и водой, этой смесью заливают контейнер с нафаршированными перцами и уже так запекают...

Не следует использовать для чушек бюрек темнозеленые толстокожие перцы. Горьковатые они. Если красных у вас нет, возьмите светлозеленый сорт, но имейте ввиду, что у таких перцев стенки тонкие и при чистке после запекания они легко рвутся.

Есть "волюнтаристы", которые при обжаривании перцев не используют панировочные сухари. В муку — в яйцо — опять в муку — на сковородку. Ну...кому как нравится, но я вам такой способ не рекомендую.

Вот, пожалуй, и все.



Хотя нет!

Вина красного побольше купите.

Вегетарианцы, они, гады, затейливые. Может мяса-то и не жрут, но ежели в гостях, да на дармовщинку — тоже порой упиваются в зюзю.

А чушки бюрек как раз и подаются с красниной, мне ли не знать:-)

©Илья Ангелов

Болгария, София, 21.11.2014.

*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*

АНТИСАНКЦИОННЫЙ



САЛАТ  
ИЗ РЕДЬКИ С РЫБОЙ



Санкции — вещь мерзостная.

Особенно, когда вводятся против собственного народа.

Даже если принять во внимание то, что многие эмбарговые продукты из запрещенных стран все равно лежат сегодня на российских прилавках, просто сменив этикетку со страной происхождения, все равно на душе гадко, а кошельки стремительно стали пустеть — подорожали-то не только иностранные продукты, но и свои, родные.

А и почему бы им не дорожать? Конкуренцию-то для них по большей части ликвидировали, так что отрывайся, торгаш, грабь народные деньги, пока есть возможность...

Ну, не будем больше о больном. Перейдем-ка лучше к приятным материям. Сегодня хочу вам рассказать, на что меня подвигли санкции в кулинарном плане.

Причиной появления этого текста стали разные злорадные комментарии и записи в блогах, где некоторые вредные люди, в основном проживающие за границей, ухмылялись и довольно потирали руки: жрите, теперь, ватники, свою полбу с репой!

Полбы никогда не пробовал, даже не видывал.

А вот с репой...В болгарском языке есть слово "ряпа" — им обозначают как репу, так и редьку. И вот так меня эта репа зацепила, что решил я помочь хоть как-то россиянам в кулинарном отношении, и отправился в магазин. Ибо пришла мне в голову мысль приготовить антисанкционный салатик из самых простых продуктов, которые в России свои — не импортные. Редьки и рыбы.

Идея данного салата у меня родилась как-то спонтанно — в один миг. Нет, я ни в коем случае не претендую, что это я его выдумал. Подобное сочетание небось всякие там китайцы да японцы едят уж тысячу лет, а может и больше. И блюдо сие совсем вероятно даже имеет какое-нибудь название — ихними иероглифами-закорючками.

Но я специально не стал проверять ничего в Интернет. Решил представить, что вот я на самом деле сейчас под санкциями, магазины почти пусты, а Интернет во всех частных квартирах отключен — чтобы в компьютеры не проникли американские хакеры-вредители и не узнали никаких тайн русского народа.

Поэтому, так сказать, данный салат, ну...моя разработка:-)))  
Пусть и чисто условно.

Пришел я в магазин, а редьки-то и нет!

Хотя вроде мы в Болгарии и не под санкциями. Но я тут же сообразил: попробуем по-другому! Ведь изрек же когда-то не по юным годам мудрый Ильич: Мы пойдем другим путем!

Вот какие продукты я приобрел для салатика:



Так как пекинская капуста, она же китайская, теперь выращивается во многих местах в России и постоянно продается в супермаркетах, использовать вместо репы или редьки будем ее.

Я оторвал половину листочков кочана, промыл их холодной водой, свернул в толстую трубку и нарезал тонкими ленточками в миску. А затем еще и потискал зелень пальцами, чтобы пустила сок. Сверху высыпал из консервы рыбку.



Это тунец.

Да, в Болгарии весь тунец иностранный, но в России не разел местного тунца, русского, так что с его покупкой у вас проблем не будет. Ну а если тунца не найдете, возьмите банку хотя бы горбуши или другой хорошей рыбки без костей.

Я купил, кстати, не филе тунца, а кусочки — и дешевле вышло, и все равно б мне филе пришлось раздирать-кромсать на маленькие частички...

Смешал я капусту с тунцом, полил сверху немного соевым соусом (а можно и не поливать), нацедил полстакана водовки, вздохнул, выпил и закусил.



И знаете — офигенно получилось!

Тарелку этого антисанкционного салата я сожрал в несколько минут и остался исключительно доволен.

Простые вещи — они всегда гениальны. Это еще Ньютон доказал со своим яблоком...

...А затем прошло несколько дней и засосала у меня в груди тревога. Что будет, если санкции ужесточат или, не дай Бог, начнется война? Ведь оно к тому идет.

Это же значит, что все консервы в магазинах исчезнут, потому что для банок используют цветные металлы, а они теперь понадобятся на штамповку патронов и снарядов.

Вот ведь незадача, а?

Оделся я тогда, рассовал денежки по карманам и снова побежал в магазин. Ибо голова-то у меня умная, иногда рождает невероятные мысли, а именно в тот момент со мной так и было.

Прибежал я в супермаркет — опа! Редьку привезли! Ура!!!  
Набрал пакет.

А потом направился в рыбный отдел, где в огромных морозилках лежат пакеты с разными рыбками, как дешевыми, так и дорогими.

Взял я пакет самой дешевой скумбрии — не морской, а океанской. Она посуше, я уже в прошлом сборничке о различиях скумбрий рассказывал, если интересно, найдете и прочитаете...

Вернулся домой, разморозил пару скумбрий, выпотрошил и поставил вариться в совсем небольшом количестве воды.

Две штуки положил, потому что из одной решил сварить свой любимый красный рыбный суп, а другую уже использовать для салата.

Когда вода закипела, кинул я в нее к рыбе немножко сухих девясила и сельдерея и поварил минут пятнадцать.

Затем снял с плиты, вытащил рыбочек и поставил остужаться. Я одну на кусочки сегодня раздеру, а другую завтра почищу, чтобы кинуть в суп.

Когда скумбрия остыла, я ее разделал, очистил от костей и разорвал на махонькие волоконца.







Почистил  
одну большую редьку,  
натер на терке в миску.



Добавил скумбрию, перемешал, и сверху опять, плеснул соевого соуса, а еще сыпанул красного молотого острого перца. И водки конечно налил, я ж типа под санкциями, страдаю, надо подкрепить огненной водой мятущийся дух.

Выпил и закусил!





И знаете — этот салат мне даже больше понравился.

Он конечно не такой легкий, как прежний, с китайской капустой, но зато насыщает сильнее.

Я его вообще без хлеба ел.

...Ну, возможно у вас и скумбрия уже исчезла, вдруг она тоже какая-нибудь западная. Тогда попробуйте с судачком. Или с другой какой-нибудь местной рыбой — желательно, чтоб была морская, а не мелкая, речная, с вездесущими косточками, как у окуня.

Можно еще очень тонко репчатого луку в салат с редькой нарезать. А вот к салату из китайской капусты лук не используйте — не то.

В общем, вот вам два совсем простеньких салатика с самым минимумом ингредиентов.

Ну а насчет санкций...Надеюсь их отменят, да и до войны, дай Бог, дело не дойдет.

Зато салатика останутся. Кушайте на здоровье!

\*\*\*

Данным рецептом я заканчиваю вторую книгу "Кулинарных записок болгарского холостяка".

Если сборничек вам понравился, можете поблагодарить автора и перевести ему 1 доллар (в рублях) на его счет в Яндекс-деньгах. Номер счета указан на моей страничке на библиотеке "Флибуста".

Ну а если есть какие-нибудь вопросы, оставляйте комменты там же. Или пишите мне в личку - при желании то место, где я в Сети присутствую, вы найдете, это не так уж и сложно:-)

Что будет дальше и встретимся ли мы еще? Не знаю.

Если будете переводить деньги, куплю хороший объектив и оборудую мини-фотостудию на кухне:-) Тогда, кто знает...ведь Бог трицу любит — может еще и появится когда-нибудь книжулька "Записки болгарского холостяка-3".

Такие вот дела...

*©Илья Ангелов*

*Болгария, София, 05.12.2014.*

*Использование текста и изображений  
без письменного разрешения автора запрещено.*



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Предисловие — 1
2. Предупреждение — 4
3. Баница с яблоками, или балканский штрундель — 5
4. Гювеч — 13
5. Патладжан кебап — 26
6. Винен кебап с гъби — 37
7. Български мекици — 47
8. Домашняя лютеница крупного помола — 60
9. Пиле с прясно зеле — 78
10. Болгарские кебапчета — 88
11. Кукси из Киргизии — 97
12. Пуль ко ги из Средней Азии — 114
13. Морковь по-корейски. Болгаро-корейский обед — 126
14. Фаршированные баклажаны и цуккини по-болгарски — 138
15. Помидоры, фаршированные грибами и брынзой по-болгарски — 147
16. Картофи по селски с гъбен сос — 160
17. Быстрая болгарская туршия под водку — 172
18. Болгарская шкембе чорба — 180
19. Сердца, запеченные в вине — 195
20. Цыпленок по-огородничьи, запеченный в горшке — 205
21. Огнедышащий карфиол — 218
22. Перцы для бабских посиделок — 230
23. Болгарская баница с рыбой, пореем и грибами — 237
24. Котлеты в томатно-овощном соусе, запеченные в горшке — 248
25. Плескавица (один из вариантов) — 259
26. Пирог кемерки из Врацы — 272
27. Брынза по-врачански, запеченная в горшке — 285
28. Шкембе в масло — 293
29. Скумбрия, запеченная с грибами и помидорами — 299
30. Салат «Быстрый», он же винегрет из Велико Тырново — 306
31. Чечевица с копчеными свиными ребрышками — 314
32. Болгарская мусака — 323
33. Татарско кюфте — 334

34. Размышления о пастушьем салате. Овчарска салата — 347
35. Салат «Дубна» — 364
36. Питка на Рождество (один из вариантов) — 378
37. Къопоолу, или турецкий сукин сын — 383
38. Цыпленок-паприкаш по-шопски — 394
39. Курбан чорба по-шопски, из Кремиковцы — 408
40. Суп из ягнятины и шпината — 424
41. Горски гювеч (вариант) — 435
42. Гювеч из ягнятины, бамии и зеленой фасоли — 447
43. Принцессы — 461
44. Чушки бюрек — 469
45. Салат из редьки с рыбой (антисанкционный) — 481