
МЕЧОМИЯ
ВКУСЪТ НА ТРАДИЦИИТЕ
Пренеси се във време на стари обичаи и
автентична разложка кухня
УСЕТИ ВКУСА НА МИНАЛОТО!
Преоткрий кухнята в разложкия регион, която е съхранила вкуса на вековете и достига до нас със
специфични местни ястия, поднасяни за делници и празници.

Проект: ВКУСЪТ НА ТРАДИЦИИТЕ

Договор № BG06RDNP001-19.443-0004-C02

ОП: Програма за развитие на селските райони за периода 2014-2020 година, Европейски земеделски фонд за развитие на селските райони. Приоритетна ос: Подкрепа за местно развитие по LEADER (ВОМР — водено от общностите местно развитие), МЯРКА 19.2.323 МИГ-РАЗЛОГ „РАЗВИТИЕ И ПОПУЛЯРИЗИРАНЕ НА ТЕРИТОРИАЛНАТА ИДЕНТИЧНОСТ" , Стойност: Общо БФП 108 366.00, ЕС 97 529.40, НФ 10 836.60 лв. Дата на стартиране: 11.11.2021. Дата на приключване: 11.11.2023

Цел: Развитие и популяризиране на териториалната идентичност на общината, свързана с културното наследство, обичаи, традиции и фолклор, през призмата на специфичната кулинария.

Бенефициент: СНЦ ЦГИ Антерия

www.eufunds.bg

***Финансиращите институции не носят отговорност за публикуваното съдържание.**



Вкусът на традициите

Пренеси се във време на стари обичаи и автентична разложка кухня.

Преоткрий кухнята в разложкия регион, която е съхранила вкуса на вековете и достига до нас със специфични местни ястия, поднасяни за делници и празници.

Под редакцията на Шеф Радул Каназирев

www.tasteoftradition.eu



СЪДЪРЖАНИЕ

Мехомия 5

Легенда за създаването на Разлог 7

Вкусът на традициите 9

БЪДНИ ВЕЧЕР – НАЯДКА И КОЛЕДА 11

ЦЕЛУВАРЧИ 12

САРМИ С ЛИСТА ОТ ЦВЕКЛО 13

ЦРЪКВАРСКИ БОБ.....15

РАЗЛОЖКА ФУДУЛА 16

КЛОПАНИЦА 17

СУРВА И СТАРЧЕВАТА 19

РАЗЛОЖКА КАПАМА 20

ЧЕКАКНИК – РАЗЛОЖКА БАНИЦА С МЕСО И ЦВЕКЛО 23

ЙОРДАНОВДЕН (ВОДИЦИ, БОГОЯВЛЕНИЕ)..... 25

САРМИ С ПРАЗ И ГЪБИ 27

БАБИНДЕН ----------29

РАЗЛОЖКА БАНИЦА С ОРИЗ 30

ПИТКА СЛЪНЦЕ 31

ПРОШКИ (СИРНИЦА ИЛИ АМКАТА) 33
БАНИЦА С ПРАЗ, БУЛГУР, СИРЕНЕ 35
ТОДОРОВДЕН 37
КОМБАРИ СУС ЗЕЛЕ 39
СТАРСКА ЛЮТЕНИЦА 39
ВЕЛИКДЕН 41
ПЪЛНЕНО АГНЕ С ОРИЗ И КАРТОФИ 43
ГЕРГЬОВДЕН 45
КУРБАН 46
БАНИЦА С ЛОКУМ 47
СЕМЕЙНИ ПРАЗНИЦИ 49
ЧОМЛЕК.... 51
РАЗЛОЖКА БОХЧА 52
ВСЕКИДНЕВИЕ 55
ШУПЛА 56
ТРААН 57
КАЧАМАК ОТ ЦАРЕВИЧНО БРАШНО – “БРАКАДАН” 58
ТУРШИЯ РАЗСОЛ....59
ПЕНДЖУР 61
БОБ С ЧЕКАНЕ И СЛАНИНА 63



Мехомия

Преди много години, още от времето на древните траки, между поречието на река Места, между планините Рила от север, Пирин на югозапад и юг и Родопите на изток, възникнал малък град – Мехомия.

Според едно от преданията, в далечното минало на това място, тракийски пълководец е извоювал победа над противника си. В чест на тази победа, образуваното тук селище той нарекъл „Мео мия“, което на тракийски език значело „Моя победа“. С течение на времето, постепенно в произношението на името „Мео мия“ за по- благозвучно и по-лесно произносимо хората, поставят буквата „х“ в средата и станало „Мехомия“.

Този древен град е днешният Разлог. За първи път името Разлог се споменава в писмените извори през 1019 година в дарствена грамота на византийския император Василий II Българоубиец, като част от Велбъждката епископия. В Рилската грамота от 1378 г. на цар Иван Шишман (1371 – 1393) при изброяването на подвластните на Рилския манастир селища се среща и изразът “разложките попове”.



Тръгнал през нощта по долината на река Отовица, а след това по Джерман, Струма и Предела и накрая се озовал в котловина между трите планини: Рила, Пирин и Родопите. На мястото, където се спрял и установил, свалил най-напред меховете с вино, затова решил да нарече селището Мехомия.

Легенда за създаването на Разлог

Легендата разказва, че на Драгойна могила в Ресиловското землище издигнал своята крепост владетел на име Драгой. Тя и днес се нарича Калето. Крепостта била като остров насред голямо езеро, което заобикаляло могилата. Срещу тази крепост, в подножието на Рила планина, в долината на река Отовица, се издигала друга крепост – Градището. Владетелят на Градището често влизал в сражение с владетеля на Калето - Драгой. Нападенията му обаче не водели до нищо, тъй като Калето била добре защитена, докато крепостта Градището била по-уязвима.

Владетелят на Градището започнал все по-често да търпи поражения и започнал да се чуди какво да прави. Решил да се опита тайно да изтегли войската и хората си от тази крепост и да се засели другаде. За тази цел той скроил следната хитрост: поискал от владетеля Драгой прекратяване на сраженията за три дни, уж за отпразнуване сватбата на сина му. За да заблуди Драгой, той наредил тъпаните да бият непрекъснато, като за това направили механизъм, който използвал силата на водата, подобно на воденица. В същото време владетелят натоварил цялото си имущество и меховете с вино на коне, подковани наопаки.

Тръгнал през нощта по долината на река Отовица, а след това по Джерман, Струма и Предела и накрая се озовал в котловина между трите планини: Рила, Пирин и Родопите. На мястото, където се спрял и установил, свалил най-напред меховете с вино, затова решил да нарече селището Мехомия (от мех). Като минали уговорените три дни за сватбата, а тъпаните не спирали, Драгой потеглил с войската си към Градището, но не видял никакъв противник. Той вече се бил заселил на днешното място на Разлог.



Традиционната кухня в разложкия регион е съхранила вкусът на вековете и достига до нас със специфични местни ястия, приготвяни за делници и празници.

Вкусът на традициите

Традиционната кухня в разложкия регион е съхранила вкусът на вековете и достига до нас със специфични местни ястия, приготвяни за делници и празници. Неповторимият вкус на разложките гозби ни пренася в забравени времена и вълнуващи приключения. Рецептите за тези гозби се предават от поколение на поколение и носят типичните черти на планинските скотовъдни градчета, но в тях неизбежно е оставил отпечатък и християнският календар. Сезонността в храната и храненето е ясно изразена. Храната от разложкия регион ни дава знания и задълбочаваме възприятието ни за културата на тази област. В миналото храненето е било основен елемент не само за оцеляването на отделните хора, но е било и съществен компонент, за изразяване на социалните връзки, отношението към Бога и семейството.





БЪДНИ ВЕЧЕР – НАЯДКА И КОЛЕДА

В студените декемврийски утрини мъглата в Разлог, която се стели над улиците и къщите, е толкова плътна, че човек лесно би могъл да се изгуби в иначе малкото планиско градче. Носи се мирис на пушек, който допълнително засилва усещането за студ. В далечината се чуват звуци от тъпани-репетиции за предстоящите празници. Те продължават през целия ден и постепенно затихват след залез слънце. В града тече трескава подготовка за традционните семейни събирания на Бъдни вечер и Коледа.

Коледа в Разложко е позната с името Божик. Бъдни вечер или обредната вечеря срещу Коледа (24 декември) в региона се нарича „наядка". Домакинята разточва тиквеник, който в миналото се е пекъл на подница, нагорещена на огнището. По традиция се готвят различни постни ястия, тъй като това е последният ден от 40-дневния Коледен пост – варен боб, сарми, пълнени чушки с булгур (счукано жито), боб или ориз, варено и сурово жито, ошав, лук, чесън, орехи, мед, постни баници като зелник (със зеле или праз) и др. Разпространено е вярването, че ястията трябва да бъдат нечетен брой, седем или девет, а някъде и дванадесет.

Когато всички седнат на трапезата, тя се е прекадявала с тамян от майката, чете се и молитва. Едно парче тиквеник и пълна чаша вино са се слагали пред иконата на Света Богородица. На другия ден на децата са давали по малко от виното и са изяждали тиквеника. Тази първа „наядка" се правила за да „потече" добитъкът вкъщи, т.е. да се увеличи (има и друга вечер, наречена „наядка" – срещу Сурва, 1 януари).

Бъдни вечер е един от най – почитаните празници в българския обреден календар. Трапезата трябва да бъде отрупана с много ястия, а приготвянето ѝ е един от най-важните ритуали през годината. Специфично ястие за този празник са Целуварките, сарми с листа от цвекло и пръкварски боб.



ЦЕЛУВАРЧИ

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

кисело цвекло („чеканье“) – 1 глава /Прави се, като в съд се слага почистено цвекло, залива се със солена вода и без да се бърка, се оставя да ферментира. Готово е, когато отгоре хване кора от плесен./

вода – 1 л.

червен пипер – 1 с.л.

брашно – 5 с.л.

няколо скилидки чесън

олио, колкото да се покрие дъното на тигана

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Чеканьето е цвекло, което се приготвя през есента както всички традиционни туршии в каче (малка каца). Измива се, остъргва се кората и се поставя в съда заедно със сол, оцет и копър. Ферментира за около месец и най-късно през декември вече е готово за ползване. Цвеклото се слага и в разложката капама, като това ѝ придава приятен сладко-кисел вкус.

Главите цвекло за целуварчи се разрязват по дължина на филии с дебелина около 1–2 см. Поставят се в тенджера и се заливат със студена вода. Цвеклото се вари около 3-5 часа или до омекване.

За приготвянето на целуварчи в дълбок тиган се слага олио. Слага се брашното и се бърка внимателно до препичането на брашното. Добавя се ситно нарязаният чесън. Добавя се червеният пипер. Сваля се от котлона и се бърка, за да се получи гъст сос. Чекането се добавя към запръжката и се разбърква. Целуварчите се сервират студени и винаги присъстват на трапезата на Бъдни вечер.

САРМИ С ЛИСТА ОТ ЦВЕКЛО

НЕОБХОДИМО ПРОДУКТИ

листа от цвекло – 12 бр.

кромид лук –1 глава

морков – 1 бр.

ориз – 1 ч. ч.

гъби – 5–6 бр.

олио – 6 с. л.

1 връзка магданоз, черен и червен пипер, сол

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Измитите листа се попарват за 5 минути с вряла вода, след това се заливат със студена вода. В дълбок тиган се задушават нарязаните зеленчуци в олиото, прибавя се оризът и се запържва, докато зърната му станат прозрачни. Сипва се чаша топла вода и след като водата изври, се сваля плънката от котлона. Добавя се нарязаният магданоз, черен и червен пипер, сол и се разбърква добре.

Взема се лист, поставя се лъжица от плънката и се завиват сармите. Подреждат се в тенджера, затискат се с чиния, долива се топла вода да покрие сармите и се варят на слаб огън 15 минути. Сервират се с подлучено кисело мляко.





ЦРЪКВАРСКИ БОБ

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

боб от местния сорт „бабарчи“ или „ бабароци“– 500 гр.

червен пипер – 1 ч. л.

сол – 1 с. л.

олио, дафинов лист, няколко зърна черен пипер

ароматни добавки като магданоз, кромид лук, суха червена чушка, чубрица

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Бобът се накисва в тенджера със студена вода един ден предварително, за да набъбне. Преди готвене се долива със студена вода и се слага на огъня. Първата кипнала вода на боба се изхвърля и съдът се напълва отново със студена вода. След повторното завиране на водата се добавят ароматите (черен пипер, дафинов лист, ситно нарязан кромид лук, дръжки от магданоз) и две лъжици олио. Бобът се оставя да ври на бавен огън до пълно сваряване. Малко преди да стане готов, се добавя 1 с. л. сол.

Запържване на боба: в дълбок тиган се слага около 1 ч. ч. олио. След като се нагорещи, се добавя четвърт глава ситно нарязан кромид лук. Бързо с решетъчна лъжица постепенно се изсипва отцеденият боб, разбърква се внимателно до изпаряване на течността от него и се поръсва с червен пипер и чубрица. Маха се от огъня. Ястието се похлупва и се оставя да изстине в тигана. „Чести костурета“ се сервират като салата или като гарнитура към други ястия, те са задължителна част от менюто на Бъдни вечер.

РАЗЛОЖКА ФУДУЛА

Коледа е празник на семейството, на радостта и добрите и пожелания. На този ден традиционно семейството се събира на трапезата. Някои от традиционните ястия в разложко са Фудула и Клопаница.

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

мая – 1 пакетче суха хлебна, хмелова

сол – 1 ч.л.

сирене – 250 гр.

брашно –ок. 600 гр.

яйца – 4 бр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

От брашното, солта и размитата в хладка вода мая се замесва тесто като за баница. Оставя се на топло да втаса докато удвои обема си. Готовото тесто леко се премесва. На дъното на намаслена тава се разтегля тестото, добавя се сланината и се поръсва обилно с натрошено сирене, яйца и масло. Разложката фудула се пече в предварително загряна фурна до зачервяване. Поднася се топла.



КЛОПАНИЦА

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

свински врат – 1 кг.

олио - 30 мл.

праз лук – 200 гр.

кромид лук – 200 гр.

червен лук – 200 гр.

чесън – 100 гр.

сол – на вкус

чубрица, червен пипер и черен пипер

пресен магданоз

червено вино - 100 мл.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Месото се нарязва на хапки и се запържва в олиото до полуготовност. Трите вида лук се нарязват на едри шайби и последователно се прибавят към месото. Оставя се да се задуши и се слага чесънът. Налива се виното, поръсва се със солта, червения и черния пипер и с чубрицата. Къкри няколко минути и се сипва в купичка, като леко се притиска. Обръща се в чиния и се поръсва с магданоз.





Сурва попада в периода на т. нар. Погани дни (Пог ното в Добърско), наричани още Мръсници, Погани, Некръстени, Караконджови или Вампирови дни, Мръсни вечери, които обхващат периода между Коледа и Богоявление (Йордановден, 6 януари), когато водата се освещава. В Разложко се вярва, че тогава ходят „караконджурето и други отвъдни същества. Това е време на преход между старата и новата година, което се смята за опасно, затова и в тези дни трябва се спазват редица забрани.

СУРВА И СТАРЧЕВАТА

Из улиците на града се носи аромат на традиционна разложка капама и домашно приготвен хляб. Ритъмът на тъпаните и зурните огласяват улиците, а звукът става все по-силен с приближаването до градския площад. Сякаш по това време градът е обитаван от странни същества, идващи от друг свят....

Вечерта срещу празника Сурва (1 януари), наричана в Разложко„наядка“, във всяка къща са замесвали голям пшеничен хляб, наречен Боговица. Освен него, на трапезата винаги е имало пача – „пихтя“, направена от главата на прасето, варен фасул, жито, ошав, плодове, вино и ракия. За тази вечер се приготвя погача и баница с късмети, във всяка от които се слага сребърна паричка, а в баницата на няколко места и дрянови клончета с пъпки, като всяко едно наричат – за орача, за овчаря и овцете, за къщата и пр. Трапезата се прекадява и се чете молитва от най-възрастния член на семейството, както се прави това на Бъдни вечер. След това всеки пийва по малко от сложената върху погачата чаша с вино и вечерята започва. Баницата и погачата се разпределят между всички, а едно парче се заделя за Света Богородица. Намирането на паричката означава късмет, здраве и благоденствие през цялата година.

На Сурва в Разлог се правят традиционните маскарадни игри, които най-общо навсякъде се наричат кукери, но в различните региони на България имат различни названия. В Разлог местните хора ги наричат „старци“ или „чауши“, оттам идва и името на маскарада „Старчевата“.

Разпространено е схващане, че маскираните гонят злите сили и зимата – със страшните си маски и вид те въплъщават хаоса и злото и същевременно ги отблъскват, като помагат на света да възстанови обичайния си ход и стимулират плодородието на растения, животни и хора. След участието в кукерските игри момчетата се превръщат в мъже, годни да се женят и да имат семейства – ритуалът е форма на посвещение, през което те преминават. Затова и „чаушите“ са млади мъже, неженени, движат се на дружини – всеки един от 7-те квартала на Разлог има своя група от маскирани, моми и ергени, мечкари с мечки и музиканти, които свирят на зурни и тъпани.

Мистичния свят на ритуала „Старчевата”, носи духа на старите времена и древни обичаи. Традицията повелява във всеки дом да има капама и Чекананик– разложка баница с месо и цвекло. Ястия, измислени сякаш за чаушите, за да възвърнат своите сили.

РАЗЛОЖКА КАПАМА

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

ориз – 2 ч. ч.

пилешки бутчета – 2 бр.

суджук – 1 бр. (около 200 г)

кървавица – 1 парче

свинско месо – 350 гр.

телешко месо – 350 гр.

солена сланина

кисела зелка – 1 бр.(или 2 малки)

„чеканье“(червено цвекло от туршия) –1–2 глави

чесън – 3–4 скилидки

чубрица – 1 с.л.

олио – 3–4 с.л.

вода или вино – ½ ч.ч.

черен пипер

Забележка: В Разложко киселото зеле се налага с венци от сух копър и сминдух, затова не се слагат други подправки. Това се отнася и за суджука и кървавицата, които са предварително овкусени с множество подправки. Сол може да не се добавя, тъй като се предполага, че зелето е достатъчно солено, но при нужда може да се посоли предварително ориза и месото.)

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

„Чекането“ и киселото зеле се нарязват (отделят се няколко листа за покриване отгоре гърлото на съда), отцеждат се и се объркват заедно. Нарязват се суджукът, кървавицата, свинското, пилешкото и телешкото месо на хапки, а сланината на филии с дебелина 7–8 мм. Изчиства се оризът и се запържва леко в олиото, добавя се чубрицата и се прибавя към нарязаното зеле и чекане. Сместа със зелето и ориза се разделя на части.

Дъното на голямо глинено гърне се покрива с ред филии сланина. Разстила се част от сместа от зеле, ориз и чекане. Слага се телешкото месо. Слагат се 1–2 скилидки чесън и черен пипер. Разстила сечаст от сместа от зеле, ориз и чекане. Реди се свинското месо, добавя се останалият чесън. Покрива се внимателно със зелево-оризената смес. Слага се пилешкото месо, след което отново се покрива със сместа от ориз, чекане и зеле. Най- отгоре се поставят кървавицата и суджука. Подреждат се отново филии сланина и се добавя водата и виното. Покрива се с целите зелеви листа. Капакът на гърнето се запечатва с тесто. Гърнето се слага в студена фурна на първото ниво, включва се на 250 градуса, изчаква се да заври и се намалява на 150 градуса. Пече се 3 часа.



В Разложко киселото зеле се налага с венци от сух копър и сминдух, затова не се слагат други подправки. Това се отнася и за суджука и кървавицата, които са предварително овкусени с множество подправки. Сол може да не се добавя, тъй като се предполага, че зелето е достатъчно солено, но при нужда може да се посоли предварително ориза и месото.



ЧЕКАКНИК – РАЗЛОЖКА БАНИЦА С МЕСО И ЦВЕКЛО

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

свински сварен джолан – 1 бр.

„чеканье“ – червено цвекло от туршия яйца – 2 бр.

чубрица, магданоз, сол на вкус

за тестото

брашно – 1 кг. олио

суха мая – 1 пакетче сол – 1 ч.л.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Маята се разтваря в малко хладка вода, добавя се брашно и вода и се замесва меко тесто. Оставя се да втаса. Премесва се още веднъж и се оставя да отлежи за 10–15 минути. Тестото се разделя на 3 топки, от които се разточват кори.

Цвеклото се настъргва на едро ренде, а джоланът се обезкостява. Дъното на тава за печене се намазва с олио, поставя се първата кора. Върху нея се слага малко олио, част от настърганото цвекло и от месото. Овкусява се с чубрица, магданоз и сол, полива се с олио. Редуват се кори и плънка до изчерпване на продуктите. Завършва се с кора. Полива се с разбитите яйца и олио, поръсва се с магданоз. Пече се в предварително загрята на 180 градуса фурна за 40 минути.



ЙОРДАНОВДЕН (ВОДИЦИ, БОГОЯВЛЕНИЕ)

Светлината на уличните фенери се отрязава в заледените локви и натрупалия на преспи сняг. Градът е притихнал в очакване на поличби за здраве и берекет. От градската църква се носи аромат на тамян- символ на пречистването и края на Мръсните дни. Хората с надежда отправят поглед към небето и прошепват своите неизказани желания...

Йордановден, познат още като Богоявление и Водици (6 януари), отбелязва кръщението на Христос от св. Йоан Кръстител във водите на река Йордан. Названието Богоявление се дължи на явяването на Бога в триединната му същност: Богът Син Христос, Светия дух като гълъб и гласът на Бог Отец, който известява, че Христос е негов син. Според традицията на Йордановден свършват Поганите дни (Мръсните дни), които започват от Коледа.

В деня преди Богоявление се пости, а в народните представи в нощта срещу празника небето се отваря около полунощ и ако човек може да го види, каквото и да си пожелае, ще се сбъдне. На самия празник след отслужването на празнична литургия в река или езеро свещеникът хвърля кръст, с който след освещаването на водата се ръсят всички присъстващи за здраве. Те го целуват и даряват пари за човека, който го е извадил. Вярва се, че той ще има много здраве и щастие през предстоящата година. Ако кръстът или китката, с която попът ръси замръзнат, годината ще е плодородна и ще има голям берекет. Днес този ритуал продължава да се прави на много места в България, както и в Разложко.

В самия град Разлог на 6 януари празникът започва с тържествена литургия в местната църква, след което местното население се запътва към предварително завирено място в реката. Водата

се освещава, свещеникът хвърля кръста и група от младежи скачат в леденостудената вода да го търсят. След изваждане на кръста, групата младежи обикалят къщите като ръсят домакините със светена вода за здраве и плодородие, за което получават дарове. До вечерта се играят хора на мегдана.

Особено типичен е празникът Водици в с. Добърско, който е свързан с практиката млади моми, наречени „водичарки“,да обикалят по домовете и да пеят обредни песни. Обредните действия на Йордановден, наричан в Добърско още „Кръсти“ и „Попова Коледа“, са централни и емблематични за селото, тъй като водичарките и водичните песни се възприемат като уникални, поради това, че са непознати в други региони на страната.

Днес празникът Водици продължава да е важен елемент от културното наследство на селището– през 2012 г. обредът е включен в системата „Живи човешки съкровища – България“. През 1992 г. Водици е обявен за празник на селото и от тогава църковната служба и хвърлянето на кръста винаги са последвани от тържествена музикална и танцова програма в центъра, хорà и веселие.

На един от най-големите християнски празници- Йордановден, на трапезата се слагат постни ястия, орехи, сурово жито и недогорялата свещ от предишните кадени вечери. В разложко традиционно ястие за този ден е Сарми с праз и гъби .

Названието Богоявление се дължи на явяването на Бога в триединната му същност: Богът Син Христос, Светия дух като гълъб и гласът на Бог Отец, който известява, че Христос е негов син. Според традицията на Йордановден свършват Поганите дни (Тръсните дни), които започват от Коледа.

САРМИ С ПРАЗ И ГЪБИ

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

кисело зеле – ½ зелка на листа

праз лук – 2 големи стръка

лук – 1 глава

пресни печурки – около 15 средно големи

ориз – 1/3 ч. ч.

морков – 1 бр.

чубрица, риган, черен пипер, сол на вкус

олио – 50 мл.

червен пипер

пресен магданоз

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Лукът и празът се нарязват на ситно. Почистват се и се нарязват гъбите и моркова на кубчета. В голям тиган се запържва лукът и гъбите докато омекнат. Накрая се прибавя оризът и пърженето продължава, докато оризът стане прозрачен. Подправките (чубрица, риган, черен пипер, сол на вкус) се добавят след като се махне сместа от котлона. С тази плънка се завиват зелевите листа като сарми и се подреждат в тава. Заливат се с подсолена вода (да ги покрие малко повече от 2/3) и малко олио. Ястието се пече около 50–60 минути на 200 градуса. По желание сармите се сервират с пресен магданоз, прясно смлян черен пипер и микс от сладък и лют червен пипер.





Бабинден се празнува на 8 януари (21 януари по стар стил) и е посветен на бабите акушерки – тези, които помагат при раждането.

БАБИНДЕН

Духът на традицята се носи из града. От дворовете на къщите се чува смях и глъчка. От ранни зори печките са запалени, а най-възрастните жени приготвят домашни печива, за да отбележат подобаващо празника на живота...

Бабинден се празнува на 8 януари (21 януари по стар стил) и е посветен на бабите акушерки – тези, които помагат при раждането и се грижат за здравето на бебето и родилката. Според традицията бабата трябва да е възрастна жена, която вече няма да ражда, тогава тя се смята за ритуално „чиста" и има право да бабува. Бабата владее традиционни знания и магически техники за облекчаване и ускоряване на раждането. В миналото с билкови отвари, масажи и специални ритуали тя е помагала на бебето на излезе на бял свят, а после е срязвала пъпната връв с нож или сърп. Тя трябвало да пази новороденото от зли сили и „лоши очи".

В Разлог и Разложко Бабинден се празнува в чест на бабата-акушерка, но и за всички деца, родени между миналия и този Бабинден – наричат ги „бабинчета".

Майките на бабинчетата, отдават почит на акушерката, помогнала за раждането на свидните им рожби, като я даруват с кърпа поливат ръцете и с вода.

На площада в Разлог се извива пищно бабино хоро. Всяка баба задява в цадилка своето внуче, дарувано с плетени бели чорапи и здравец на челото.

В миналото бабите акушерки са устройвали обща трапеза, за която всяка жена е носила питка, баница, варена кокошка или мезе за ракия и вино. Ставало веселие, на което са присъствали само жени, за мъжете е било забранено.

Традиционно на трапезата присъства питка- символ на изобилие, плодородие, здраве и добро и разложка баница с ориз.

РАЗЛОЖКА БАНИЦА С ОРИЗ

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

кори за баница – 500 гр.

ориз – 2 ч.ч.

сирене натрошено– 2 ч.ч.

масло – 200 гр.

яйца – 8 бр.

кисело мляко – 1 кофичка

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Оризът се сварява в 3 ½ ч.ч. вода, докато я поеме. Охлажда се и се смесва с натрошеното сирене, разбитите яйца и киселото мляко. Нареждат се кори за баница – ред кори, намазване с разтопеното масло, оризова плънка, отново кори, отново плънка, най-отгоре се завършва с кори. Намазва се с масло и се изпича в загрята фурна.



ПИТКА СЛЪНЦЕ

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ ЗА ТЕСТОТО

брашно – 760 гр.

топло прясно мляко – 250 мл.

разтопено масло – 125 мл.

2 яйца

2 плика суха мая

захар – 3 с. л.

сол – 1 с. л.

1 суров жълтък за намазване на питката преди да се сложи във фурната за печене

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Брашното се пресява в дълбока купа. Прави се кладенче, добавя се маята, солта и при непрекъснато бъркане с дървена лъжица се изсипват смесените предварително яйца, мляко и масло. Замесва се и когато стане гладко, тестото се покрива с кърпа и се оставя на топло да втасва.

Готовото тесто е меко и гъвкаво. Разделя се на части. Всяка част се разточва на тънка кора. За улеснение, може да се ползва кръгла форма от дъното на торта, за да се получат хубави и еднакви кръгли кори. Всяка кора се намазва с мазнина и върху нея се натрошава сирене, след което тя се навива на руло. Рулото се нарязва на триъгълници, които се редят под формата на слънце в тавата за печене. Наредената питка се маже с жълтък. Пече се на 180 градуса за 40 минути.



Сирни заговезни е един от важните празници в традиционния календар на българина. Той няма фиксирана дата, подвижен е и се пада винаги в неделя, шест седмици преди Възкресение Христово, обикновено през февруари или март.

ПРОШКИ (СИРНИЦА ИЛИ АМКАТА)

Още с изгрева на слънцето коли, натоварени с клони се чува как минават през малките улички. Те се отправят към покрайнините на града, където ги очакват с нетърпение деца и техните родители, за да подготвят огньовете във всяка от махалите на Разлог. Носи се духът на предстоящо веселие и аромат на вкусни ястия, с които да се отбележи началото на Великия пост.

Сирни заговезни е един от важните празници в традиционния календар на българина. Той няма фиксирана дата, подвижен е и се пада винаги в неделя, шест седмици преди Възкресение Христово, обикновено през февруари или март. Това е денят, след който започват Великите пости, затова за последен път могат да се ядат храни с животински произход (без месо, от което се „заговява" една седмица по-рано на Месни Заговезни) – сирене и млечни продукти, както и яйца и риба. На Сирни Заговезни се иска и дава прошка, за да се започне в смирение Великденският пост.

В Разложко празникът се нарича Прошки, Сирница, Амкане, а също и Сирна запошка или Великева запошка. След сутрешната литургия се ходи у роднини за прошка, а младоженците задължително трябва да отидат при кумовете си с баница и вино. Вечерта на този ден се събират роднини и съседи в една къща, за да се простят и да се веселят. Всеки донася най-отбрани ястия и вечерта започва с кадене с тамян и молитви. Всичко, сложено на трапезата, трябва да се изяде докрай, тъй като от следващия ден започва строгият пост.

На тази вечеря непременно трябва да има бяла халва, с която се прави „амкане" – халвата се връзва на точилка на дълъг конец и някой от възрастните размахва точилката с халвата, а децата и младите се опитват да я уловят без ръце, само с уста – „амкат". Този обичай предизвиква много

смях и веселие, особено сред децата. След това, държейки конеца отвесно, го запалват, като гледат дали ще изгори докрай. Ако изгори, това е знак, че годината ще е добра и щастлива за семейството. Празникът свършва и гостите се разотиват, като се прощават. По-младите правят поклон до земята на по-възрастните, някъде им целуват ръка.

Характерно за Разлог и разложките села е правенето на Сирни Заговезни на т. нар. „гаре“. Няколко дни преди Сирната запошка или от сутринта на самия ден децата излизатизвън селището и събират клонки от „увина” (хвойна) и я трупат на определено място. Така се образува голям куп, който се нарича „гаре“. Това се прави във всяка от седемте махали на Разлог, като стремежът е техният куп да е най-голям и висок. На Сирни заговезни следобед около купа се събират моми и завиват хоро, пеят се песни. Когато се стъмни, там се събира цялата махала и „гарето“ се подпалва. Цялата вечер хората се веселят, играят се хорà, стреля се с пищови, с което се ознаменува началото на Великите пости. В миналото през тези постимладите са връзвали извън селото люлки, на които са се люлеели и са припявали кой ерген коя мома ще вземе. Според стари сведения още към края на XIX в. тази практика постепенно замира.

Сирни Заговезни поставя началото на най-големия пост през годината – Великият пост, и е последният ден, в който може да се ядат блажни храни. В разложко едно от традиционнит ястие е Баница с булгур, праз и сирене.

БАНИЦА С ПРАЗ, БУЛГУР, СИРЕНЕ

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

кори за баница – 1 пакет

праз лук – 1 стрък

булгур – 200 гр.

сирене – 500 гр.

олио

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

В 1 литър вода се сварява булгура. Един стрък праз се запържва леко. Към сварения булгур се прибавят празът, малко сол и сирене и с получената смес се ръсят всички кори и се навиват или налагат. Изпича се и се залива с половин чаша смес от вода, олио и щипка сол. Задушава се и след 15–20 мин. баницата е готова за ядене.





ТОДОРОВДЕН

Ароматът на наближаващата пролет все по силно се носи из дворовете и улиците на града. Конски тропот и ентусиазирани младежи се отправят към уреченото място в очакване на конните състезания. Чуват се подвиквания и песни, с които се изпраща зимата с надежда за здрава и плодородна година.

Първата седмица от Великия пост след Сирни Заговезни се нарича Тодорова „неделя“, тъй като в съботата се празнува Тодоровен. Във фолклорните представи Тодоровата седмица е един от най-опасните периоди в годината: тя е преход между зимата и пролетта, а в някакъв смисъл и между смъртта и живота. Тодоровден се нарича още Конски Великден, тъй като светецът се приема за митичен защитник на конете (също и на магаретата), както и на техните собственици. Затова и самият празник е посветен на конете – да не се разболяват и да се множат.

На Тодоровден на много места в България се правят надбягванията с коне, наречени „кушии“, в които участват ергени и млади мъже. Такава е традицията и в Разложко (край с. Годлево, в с. Бачево и др.). Празникът започва със света литургия за здраве на жителите на селото и конете. Жените замесват и раздават помежду си обредни хлябове като дават от тях и на конете. Характерно е обредното поведение на снахи и свекърви – те подритват, подскачат и подцвилват, тъй като се вярва, че с тези движения символично помагат да раждат по-лесно кобилите. Още едно действие се извършва сутринта на този ден – свекървите и снахите се подреждат в редица, като снахите са обърнати на изток и се кланят по три пъти на своите свекърви, за да им покажат, че могат ниско да жънат жито, пшеница и овес. Ритуалът е съпроводен с изпълняване

на местните песни „Ситен даж зароси, ой Тудо“ и „Тодоре ле, либе ле“.

В миналото при изгрев слънце мъжете са сплитали опашките и гривите на конете, украсявали са ги с мъниста, с пискюли и цветя и са ги отвеждат на водопой. Едновременно с това ездачите се закичват със здравец, а конете се захранват ритуално със сол, захар, чесън, царевица и хляб, това се прави и днес. После идва ред на конното състезание – правят се надбягвания и теглене на товари, конкурс за най-бърз и силен кон и др. Спечелилият кон е окичван с венци и стопанинът му го повежда пръв към селото. В миналото в къщата на щастливия домакин се е играло хоро и се е правела трапеза.



На Тодоровден трапезата е постна. Характерно за празника е приготвянето на обредни хлябове, а заедно с тях разложени поднасят и традиционната салата с чушки и праз-Старска лютеница и Комбари сус зеле.

КОМБАРИ СУС ЗЕЛЕ

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

картофи – 6 средно големи

кисела зелка – ½

кромид лук – 1 глава

сухи червени чушки – 3–4

семена от копър, сол, олио, черен пипер

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Киселото зеле се изцежда хубаво и се нарязва на ситно. Кромидът се задушава и към него се добавя зелето, залива се с вода и се оставя да ври. Картофите се варят отделно и се прибавят към зелето. Слагат се и сухите чушки. Накрая се добавят подправките – семена от копър, черен пипер и сол на вкус.

СТАРСКА ЛЮТЕНИЦА

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

сушени пиперки- 10 бр.

праз – 2 стръка

сол, оцет и олио

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Сушените пиперки се запарват във вряща вода за 15-20 минути. Изцеждат се и се нарязват. Нарязват се на ситно 2 стръка праз. Забъркват се заедно до получаване на готовата смес. Добавя се сол, олио и оцет на вкус.





ВЕЛИКДЕН

От ранни зори от дворовете на къщите се носи смях и глъчка. Семействата се подготвят да отбележат края на Великия пост с традиционни гозби, напитки, веселие и благословия за здраве, която носят великденските ритуали.

Наред с Рождество Христово (Коледа) празникът на Христовото Възкресение е може би най-големият празник в българския фолклорен календар. С него завършва Великият пост, най-дългият и тежкият през годината, и идва време за изобилни трапези, гостувания у роднини и близки, празнични хорà и веселие. По традиция яйцата за Великден се боядисват на определени дни от страстната седмица –на Велики четвъртък или на Велика събота. Това се прави преди изгрев, та да може слънцето „да види" червените яйца, щом изгрее. В миналото са използвали бои от естествен произход: червеното се постигало с риган, зеленото – с коприва, оранжевото – със смрадлика, а жълтото с орехова шума, люспи от кромид лук или ябълкови кори. Първото яйце задължително се боядисва в червено и се слага отделно, защото то има ритуална роля. С него се натриват бузите на децата, момите и младите булки с благословия да са бели и червени като това яйце. Вярва се, че така те ще са здрави, хубави и весели.

След това първото червено яйце се отнася при домашната икона и се поставя на мястото на миналогодишното. По старото яйце се гадае за късмета през годината – ако се е запазило пълно, и годината ще бъде пълна и плодородна; ако е изсъхнало или развалено, се счита за лоша поличба. На самия Великден червени яйца се носят и в църквата, като се оставят пред иконите. С тях също се „отговява" – слага се краят на поста и за първи път се яде храна с животински произход. Познат навсякъде обичай е и чукането или боренето с яйца. Чието яйце се окаже най-здраво и се обявява за „борец" или „борак",се смята, че собственикът му ще е най-здрав и късметлия през годината.

Великден е един от най-почитаните и празнувани християнски празници по света. По традиция великденската трапеза е пъстра и основна нейна част са великденските курабии, козунака и разбира се вапцваните великденски яйца. В Разлог традиционно се поднася пълнено Агне.



ПЪЛНЕНО АГНЕ С ОРИЗ И КАРТОФИ

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

агнешко месо – 1 цяло малко агне

агнешки дреболии – 500 гр.

олио – 200 мл

лук – 2 големи глави лук

ориз – 500 гр.

джоджен – 1 връзка пресен джоджен

магданоз – 1 връзка

картофи – 2 кг

червен пипер, черен пипер, сол

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Заливате агнешките дреболии със студена вода и варите до пълна готовност. Изваждате ги и ги режете на дребни парченца. Сгорещете 4-5 с.л. олио и запържете в него лука, нарязан на ситно. Когато лукът омекне добавете агнешките дреболии и ориза. Разбъркайте 1-2 минути, добавете вода, захлупете съда и ги оставете да се задушат на тих огън. Когато водата се изпари отстранете плънката от котлона. Напълнете корема на агънцето с така приготвената плънка. По желание към нея може да добавите малко накълцан на ситно магданоз и джоджен. Зашийте добре агнето и го поставете в подходящ съд. Нарязани картофи намазани с масло се слагат около агнето. Залейте агнето с мазнина и го намажете с червен пипер, черен пипер и сол. Печете до образуване на вкусна коричка на средно силна фурна.



ГЕРГЬОВДЕН

Ароматът на билки и здравец, набрани под лъчите на утринното слънце бележи началото на празничния ден. Замесените обредни хлябове се пекат в домашните огнища с наричане за плодовита реколта и изобилие. Най-възрастните жени се отправят ритуално към църквата, за да започнат подготовката на традиционния Разложки курбан.

Свети Георги е сред най-почитаните български светци. С неговия празник на 6 май се поставя началото на новата земеделска година и природата започва да се събужда за нов живот. В народните представи годината се дели на две: лято – от Гергьовден до Димитровден и зима – от Димитровден до Гергьовден. На много места в България, а и на Балканите, св. Георги и св. Димитър се смятат за братя, които са си разделили годината. Св. Георги се свързва с овчарите, стадата, нивите и бъдещата реколта. Вярва се, че ако на Гергьовден вали дъжд, това ще осигури плодородие – всяка капка на този ден е жълтица.

Рано сутринта на Гергьовден младите жени и децата набират билки: гергьовче, здравец, коприва и чесън. С тях плетат венци, с които украсяват агнето и котлето за първото издоено мляко.

За празника се месят обредни хлябове– задължително се прави пита, наречена кошарка или овчарник, на която се изобразява овчар, овце, кошара, овчарска гега. Освен хората, с обреден хляб се захранват и овцете.

На Гергьовден задължително се принася жертва – Курбан в чест на светеца. В Разлог се приготвя традиционния разложки курбан и баница с локум.



КУРБАН

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

агнешки дреболии – 250 грама

лук – 1 – 2 глави кромид

чушки – 3 – 4 броя

моркови – 3 броя

масло – 70 гр. краве

яйца – 1 брой

магданоз – 1 връзка

сол, джоджен – на вкус, олио

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Нарежете, измийте и подсушете агнешките дреболии, след което ги накълцайте. В тенджера залейте дреболиите с гореща вода и ги сложете да се варят. Периодично отстранявайте образувалата се пяна. Накълцайте лука, чушките и морковите на ситно. Запържете зеленчуците в олио и добавете към тях сварените и нарязани н ситно дреболии. Добавете вода и сол на вкус и оставете течността да ври. Застройте курбан-чорбата с разбитото яйце, което трябва да се пресече. Свалете от огъня, поръсва се със ситно нарязаните джоджен и магданоз и се поднася.

БАНИЦА С ЛОКУМ

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

кори за баница (фини)– 1 пакет

яйца – 3 бр.

брашно –½ ч.ч.

захар – 1 ½ ч.ч.

бакпулвер – 1 пакет

ванилия – 1–2 бр.

локум – 2 кутии, цветен

олио – 2–3 с.л. и олио – за намазване

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

В подходящ съд се смесват яйцата, брашното, олиото, ванилията и ½ч.ч. захар. Разбърква се до получаването на кексова смес. Разстилат се финитe кори и се отделя една кора. Намазва се обилно с получената смес и се покрива с втора кора. В тесния край на кората се слагат парченца локум и се навива на стегнато руло.Навитите кори се слагат в кръгла или правоъгълна тава, предварително намазнена. Повтаря се до изчерпване на продуктите.

Локумената баница се пече в предварително загрята на 180 градуса фурна с вентилатор до готовност. Приготвя се захарния сироп - останалата захар се слага в 2 ч.ч. вода и се кипва на тих огън, за да се разтвори напълно. Когато баницата изстине, се сиропира с горещия захарен сироп и се оставя поне 2–3 часа на студено, за да се сиропира равномерно.





В Разлог и Разложко на различните по време на семейни празници и обичаи се приготвят определени храни, които в миналото са били важна част от обредността.

СЕМЕЙНИ ПРАЗНИЦИ

В Разлог и Разложко на различните по време на семейни празници и обичаи се приготвят определени храни, които в миналото са били важна част от обредността. Чрез тази храна и редица действия преди и по време на храненето народът изразявал пожелание за добра реколта и вярвал, че така си осигурява плодородие през годината и здраве на семейството. Трапезата на всеки един от традиционните разложки календарни празници е постна или месна, в зависимост от това кога е празникът.

Едно от най -вкусните ястия в разложко е Чомлекът. Той е неразделна част от трапезата на повечето семейни празници и обичаи, заедно с Разложката бохча.



ЧОМЛЕК

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

телешки джолан – 3–4 парчета

телешка опашка – 1 брой

телешка капачка – 1 брой

картофи – 1 кг.

кромид – 300 гр.

червено вино – 300 мл.

чесън – 10–15 скилидки

моркови – 200 гр.

доматено пюре – 200 гр.

масло- 200 гр.

червен пипер – 1 с. л.

черен пипер – 10–15 зърна

дафинов лист – 2–3 листенца

сол

вода – 500 мл.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Джоланът се нарязва и заедно с телешката опашка и капачката се кисне във вода около 1 час. След това се слага в глинен съд заедно с нарязани всички останали продукти. Сипва се вода и ястието се вари на умерен огън около 5 часа.



РАЗЛОЖКА БОХЧА

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

За хляба:

600 гр. брашно

10 гр. суха мая

380 мл. топла вода

1 ч. л. сол

1 щипка захар

За плънката:

1 свински джолан около 300-400 гр. (по желание може да се смени с пилешко филе)

1 бр. тиквичка

1 бр. червена чушка

1 бр. зелена чушка

1 бр. лук

1 бр. морков

5 бр. средно големи печурки

100 мл. бульон, в който сте варили джолана

3 с.л. заквасена сметана

100 мл. бяло вино

150 гр. кашкавал

100 гр. кисели краставички

магданоз

сол

чубрица

черен пипер

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

От продуктите, необходими за хляба се замесва тесто и се оставя на топло, завито с кърпа. Когато удвои обема си, се оформя като голяма топка и се оставя да втаса отново в съда, в който ще се пече. Пече се в загрята на 200 градуса фурна, която 15 минути след слагането му се намалява. Когато е готов хлябът се изважда, леко се поръсва с вода и се покрива с кърпа. Това се прави, за да стане мека кората му.

Докато се пече хляба, сложете свинския джолан да се свари заедно с няколко зърна черен пипер и малко сол в тенджера под налягане.

Нарежете зеленчуците по дължина и ги сложете с малко олио да се задушат. След като зеленчуците омекнат, към тях се прибавя сварения и накъсан на парчета джолан. Добавя се заквасената сметана, бульона и виното. Прибавят се и нарязаните на кръгчета кисели краставички. Оставете да се досготви за 15 минути и отстранете от котлона.

Поставете изпечения хляб в кръгла тава. Отрежете капак от горната част на хляба и премахнете вътрешната мека част. Сложете приготвената плънка от зеленчуците и джолана в бохчата. Настържете отгоре кашкавал и запечете във фурната на 180 градуса за 15-20 минути до получаване на златиста коричка от кашкавала.



Тита в Разлог е свързан с изпълняване на характерни действия за предпазване от лоши сили, защита на реколтата, гадаене, намиране на партньор и други. В голяма част от тези дейности храната и храненето са ключов елемент.

ВСЕКИДНЕВИЕ

Традиционната кухня в Разложкия регион е съхранила специфични местни ястия, приготвяни за делници и празници. Тя носи типичните черти на планинските скотовъдни градчета, но в нея неизбежно е оставил отпечатък и християнският календар. Сезонността в храната и храненето е ясно изразена. През цялата земеделска година местните хора усърдно се подготвят за тежката и продължителна зима, каквато е тя в този край.

Всекидневието в Разлог и Разложкия регион е белязано от редица традиции и ритуали, свързани както със земеделието и плодовитостта на животните, така и със здравето и благоденствието на хората.

Такива са вярванията за добри и лоши дни, когато се изпълняват определени ежедневни дейности. Добрите дни от седмицата са понеделник, вторник и четвъртък –тогава се крои дреха и се приготвят типични храни като туршия. Изпълняват се ритуали за здраве и плодородие.

През лошите дни: сряда, петък и събота се наблюдават определени знаци и събития чрез, които се предвижда бъдещето.

Бита в Разлог е свързан с изпълняване на характерни действия за предпазване от лоши сили, защита на реколтата, гадаене, намиране на партньор и други. В голяма част от тези дейности храната и храненето са ключов елемент.

Основни сред всекидневните храни в миналото са хлябът и тестените изделия – на едно месене в миналото са правели между 7 и 15 хляба, тъй като домочадието е било голямо. Във всекидневно ястие днес се е превърнала „шуплата“– вид плосък хляб, приготвен от яйца, кисело мляко, краве масло, брашно и натрошено сирене.



ШУПЛА

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

вода – 100 мл.

олио – 5 с. л.

2 яйца

сол

брашно – 15 с.л. с връх

сирене – 150–200 гр.

масло – 60 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

В купа се слага водата, брашното, яйцата, сол и маслото. Сместа трябва да е гъста като за кекс, при необходимост се прибавя още брашно.

Сместа се изсипва в намазнена и набрашнена голяма тавичка, така че да се получи блат с дебелина 1 см – при печенето шуплата леко се надува. Отгоре се поръсва с натрошеното сирене. Пече се в предварително загрята на 180 градуса фурна до златист цвят. Изважда се и се маже отгоре с масло или се напръсква навсякъде с олио и се връща за 1–2 минути във фурната. Ако искате хрупкава коричка, се оставя да изстине, в противен случай се покрива с хартия и отгоре с кърпа за 5–10 мин. да се задуши, след което се изважда от тавата.

ТРААН

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

1 л. вода

25 гр. мая – прясна

2 кг. чушки

брашно- колкото поеме, сол, захар

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Изчистените и нарязани чушки се сваряват във водата, след това се намачкват добре. Пакетчето мая се размива с хладка вода, сол, щипка захар и малко брашно. Прибавя се към водата и намачканите чушки, прибавя се постепенно брашно и се меси. Когато се омеси добре, се оставя да втасва три дни. След това се накъсва на малки парченца, нарежда се на слънце върху чиста повърхност и се оставя да съхне. Когато позасъхне се начупва отново и пак се оставя да съхне, след второто изсъхване се претрива с ръце. Пресява се през решето, да стане на съвсем ситен прах. Съхранява се на сухо в памучни торбички. Траханата се приготвя през лятото.

ПОДГОТОВКА НА ЯСТИЕТО

Шепа трахана се поставя в подходящ съд с две чаши вода от вечерта, за да се разтвори. На сутринта се слага на огъня, прибавя се още вода, според това колко гъста искате да бъде, и се вари. При варенето трябва да се бърка непрекъснато, за да не стане на топчета. Получава се каша с приятен аромат. Вари се до леко сгъстяване. В Разлог се сервира с пържени късове месо, пръжки и праз.



КАЧАМАК ОТ ЦАРЕВИЧНО БРАШНО – БРАКАДАН

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

1 кг. царевично брашно

100-200 гр. свински пръжки

3 супени лъжици олио

100-150 гр. краве масло

сол на вкус

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Пресяваме брашното, изсипваме го в 2 л. вряща вода, посоляваме и го варим около 10 мин. Правим дупки в сместа с помощта на бъркалка. След това бъркаме в посока, обратна на часовниковата стрелка, докато брашното поеме течността и се получи еднородна смес. Добавяме олиото и маслото. Нарязваме на ситно пръжките и ги запържваме до хрупкавост. Изсипваме бракадана в намаслена тавичка, изчакваме да изстине и поръсваме с пръжките.



ТУРШИЯ РАЗСОЛ

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

Съотношенията на зеленчуците са според предпочитанията на всеки

карфиол

моркови

зелени чушки

зелени домати

целина – глави, стъбла и листа

земна ябълка (гулия)

чесън

семена копър

изворна вода, морска сол

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Зеленчуците се измиват, почистват и нарязват на едро, а стъблата и листата на целината, както и скилидките чесън се оставят цели. Поставят в трилитрови стъклени буркани и се долива саламура /вода и сол/. Съотношението сол-вода е 40 гр. морска сол на 1 л. вода. Задължително саламурата се заварява и след като напълно се охлади се прецежда и с нея се заливат зеленчуците. Зеленчуците се подреждат възможно най-плътно и се заливат с преварената изстудена саламура. Претакането започва от третия ден, като първата седмица е добре да се прави през ден. Втората през два. Ако количеството е по-голямо, претакате и през третата седмица през три дена. Ако времето е топло до трета седмица туршията ще е готова. Опитвайте я след втората седмица за да проверите дали е готова.





ПЕНДЖУР

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

червени чушки – 3 кг.

домати – 2 кг.

патладжан – 1 кг.

олио – 300 мл.

оцет – 200 мл.

чесън – 1 глава

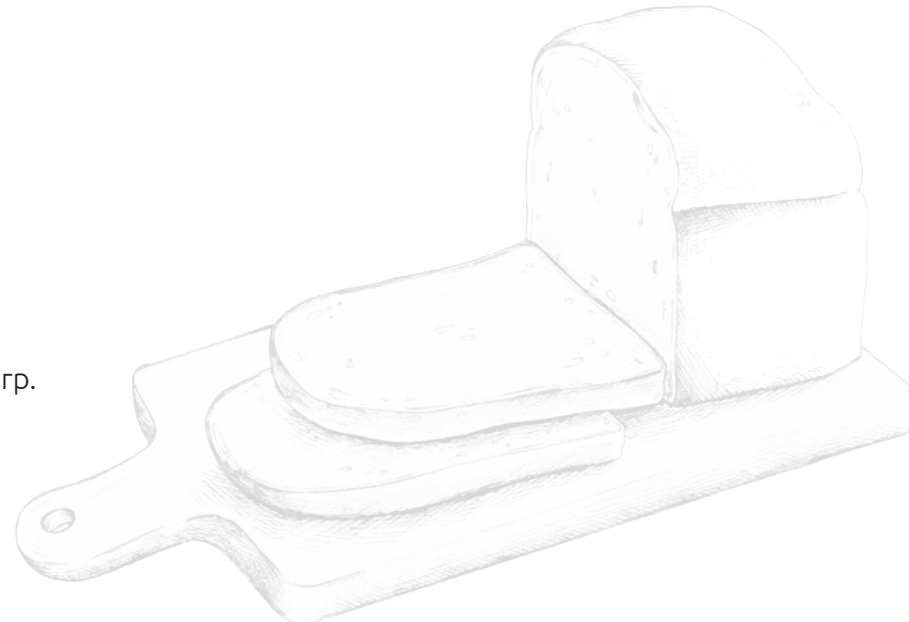
магданоз листенца – 1 шепа

настъргана люта чушка – 100 гр.

сол – 2 с. л.

захар – 2 с. л.

целина – на вкус



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Доматите, патладжаните, червените чушки и лютите чушлета се пекат заедно, обелват се и се мелят като се добавя и чесънът в сместа. Загрява се олиото в дълбок съд и се изсипват смлените зеленчуци. Запържват се за около час, като се бъркат постоянно. Добавя се оцетът, солта, захарта и нарязаните магданоз и целина. Запържва се още 20 минути и ястието е готово.



БОБ С ЧЕКАНЕ И СЛАНИНА

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

боб - 400 гр.

сланина - 350 гр.

чекане – 1 глава

лук - 1 глава

моркови - 1 брой

домати - 150 - 200 гр.- стерилизирани

брашно - 25 гр.

люти чушки - 25 гр. сушени

джоджен - 2 ч.л. сух

чубрица - 1 ч.л. ронена

сол, черен пипер - млян, на вкус

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Измийте боба и го накиснете от предната вечер във вода. На следващия ден изхвърлете водата и сложете боба с нова вода да се вари в гърне заедно с нарязана сланина. Оставете да ври докато бобът поомекне и добавете нарязаните на кубчета моркови и чекане, сушените люти чушки, кромид лук, доматите, както и запеченото предварително брашно и червения пипер. Няколко минути преди да свалите боба със сланина, добавете сол на вкус, джоджена и чубрицата. Приготвя се в глинено гърне и се готви на бавен огън.

Посети виртуалната платформа на www.tasteoftradition.eu
или сканирай QR кода.

Потопи се в традициите на Разлог и усети вкуса на миналото!
Пренеси се във времена на вярвания и поверия, свързани с почитането на Бога, свети мъченици, природата, здравето, гонене на зли духове.





www.tasteoftradition.eu

Проект: ВКУСЪТ НА ТРАДИЦИИТЕ
Договор № BG06RDNP001-19.443-0004-C02
Бенефициент: СНЦ ЦГИ Антерия

www.eufunds.bg