

Веселия готвач



Благовещение (Благовец) - 25 март

Според народното вярване на този ден долитат кукувиците и лястовиците и известяват приближаването на лятото. Змиите и гущерите излизат от леговищата си и плъзват из полето. Тогава се връщат и самодивите и други духове.

За да се посрещне подобаването на лятото, вечерта срещу Благовец се измитат дворовете и изгаря боклука.

За да се предпазят от ухапване на змия, на места хората палят парцали от конопено платно и си пърлят с тях краката. В други райони запалват огън и го прескачат, също така обикалят двора със запален парцал и наричат:

"Ево! Я като съм доле,
Ти да си в поле,
Като съм в поле,
Ти да си доле..."

Хайдушки кебап

продукти

1 кг агнешко месо, от предната част заедно с костите, 1/2 ч.ч. (100 г) мазнина, 4-5 глави (250 г) кромид лук, 6-7 бр. (500 г) картофи, 4-5 бр. (500 г) чушки, 1 ч.ч. (200 г) пресни гъби, 5-6 бр. (500 г) червени домати, 1 глава чесън, 1 с.л. (10 г) брашно, 1 ч.л. (5 г) червен пипер, 6-7 зърна черен пипер, магданоз, копър, чубрица, сол.

Начин на приготвяне

Месото се нарязва на малки парчета и се пържи в 3/4 от мазнината заедно със ситно нарязания кромид лук. Когато омекне лукът, се прибавят половината домати, нарязани на дребно, и се задушават, докато се испари водата. След това се прибавят брашното, червеният пипер, малко бульон или топла вода, черният пипер

Със същата цел палят метли и дрънкат с машините и ръжена, като казват:

"Бягайте, змии и гущери, че идат щъркели!"

Вярва се, че на този ден, където има заровено имане, там се появява син пламък. Затова през нощта обикалят иманяри и търсят този пламък. На този ден всеки гледа да е сит и да има пари в себе си, защото според народното вярване, ако чуеш кукувица и имаш пари в джоба си, така ще ти върви цяла година, и обратно.

Според народа, ако на Благовец времето е хубаво, годината ще бъде плодородна.

Църковен празник: св. Архангел Гаврил. Той съобщава на Дева Мария благата вест, че тя ще зачене от Светия Дух и ще роди спасителя на света.

и обелените скилидки на чесъна. Ястието се посолява и се слага във фурната. Когато омекне месото, се прибавят нарязаните на едри кубчета картофи, изчистените от семето и нарязани на едро чушки и предварително задушени в останалата мазнина гъби. Накрая се прибавят останалите домати, нарязани на кръгчета. Ястието се пече още 15 минути. Преди изваждането му от фурната се поръсва със ситно нарязаните магданоз, копър и чубрица.

Изпратете ни вашите

рецепти на

editor@balkanecho.com

Супа от коприва

продукти

2-3 шепа (250 г) коприва, 3 с.л. (30 мл) растително масло, 1 връзка пресен лук, 1 с.л. (10 г) брашно, 1/4 ч.ч. (50 г) ориз, 1 ч.ч. (200 г) кисело мляко, 1 бр. Яйце, магданоз, черен пипер лимонов сок, сол.

Начин на приготвяне

Ситно нарязаният лук се задушава в мазнината до омекване, след което към него се прибавят брашното и нарязаната коприва. Като се засуши копривата, се прибавят 5 ч.ч. топла вода и сол на вкус. Щом заври водата, се прибавя оризът. Супата се вари до готовност. Отстранява се от огъня, застроява се с яйцето и киселото мляко и подправя на вкус със счукан черен пипер и лимонов сок. Преди поднасянето се поръсва със ситно нарязан магданоз.

Супа от лобода

продукти

2 връзки лобода, 1/2 глава (25 г) кромид лук, 3 с.л. (30 мл) растителна мазнина, 1/2 ч.ч. (100 г) ориз, 1 бр. Яйце, 1/2 ч.ч. (100 г) кисело мляко, магданоз, черен пипер, сол.

Начин на приготвяне

Лукът, нарязан на ситно, се залива с 6 ч.ч. студена вода и се слага на огъня да заври. Прибавят се сол на вкус и растителното масло. Когато омекне лукът, се слагат ситно нарязаната лобода и оризът. Супата се вари на тих огън около 30 минути. Застроява се с яйцето и киселото мляко и се поднася поръсена със ситно нарязан магданоз и счукан черен пипер.

Яйца на очи по Панагюрски

продукти

10 бр. Яйца, 2 ч.ч. (400 г) сирене, 125 г масло, сол, червен пипер, 1 кг кисело мляко, малко оцет.

Начин на приготвяне

Пролетна кухня

Яйцата се счупват от ниско в съд с вряща, леко подсолена и подкиселена вода и се варят до побеляване на белтъка. Изваждат се с решетеста лъжица и се поставят в чиниите за сервиране върху подложка от сиренето (натрошено или нарязано на правоъгълни парчета) и киселото мляко. Заливат се със сгорещено масло, оцветено с червен пипер. По желание киселото мляко се подлучва със счукан чесън.

Сирене по Родопски

продукти

500 г сирене, 3-4 бр. (150 г) домати, 1-2 глави (100 г) кромид лук, 100 г масло, 5 бр. Яйца, 5 бр. зелени чушки, 1 връзка магданоз.

Начин на приготвяне

В глинен съд се задушават ситно нарязаният лук и част от доматиите, нарязани на дребно, като се прибавя част от маслото. След това се слага сиренето, нарязано на филийки, и се поръсва със ситно нарязаните магданоз. Отгоре се счупват яйцата и се ограждат с нарязаните на колелца домати. Посоляват се, поливат се с останалото масло и пекат във фурна.

Абонирайте
се за в-к
"Балканско ЕХО"

www.balkanecho.com

НЕКА ВИ ПРЕДЛОЖИМ НАЙ-ДОБРОТО !!!



1- 800 -822 -1106

www.balkan-travel.com

BALKAN Travel & Tours

ОБАЖДЕНИЯ ДО БЪЛГАРИЯ НА ЕВТИНИ ЦЕНИ 212 594 5959 , СОФИЯ—3,5 ЦЕНТА/МИН , БЪЛГАРИЯ - 5 ЦЕНТА/МИН