

Керамичка готви бабини гозби в авторски съдове

Даниела Димитрова посреща гости с традиционни северозападни ястия и налагани баници с домашни обги (кори), както и със собствени импровизации

В декора на живописното Искърско дефиле, на 16 км от София, се е "гушнало" селцето Владо Тричков, община Своге. Там от 17 години Даниела Димитрова - майстор-керамик и декоратор, е свила гнездо със съпруга си Валентин Найденов, неин колега. Съружеско-творческият tandem е превърнал дома си в истински керамичен рай - изящни пластики, пана, саксии с цветя, каши и др. красят стаи и коридори. Домакинята любезно ни настанива в хола, където е подредила маса за чудо и приказ. Че естетиката е издигната на пиедестал в този дом, си личи и от трапезата - всичко е красиво поднесено. Ястията са сервирани в керамичен сервиз с бяла глазура и цветна декора-



Даниела Димитрова приготви за нас любимите си специалитети

СНИМКА ИВАН ИВАНОВ

ция, запазена марка на майсторката. Тя ни подканя да опитаме специалитетите ѝ "Пиле в "яйце" (приготвя се в керамично гърне с форма на яйце), мусака, както и хляба, които е приготвила специално за нас. Хапвам от мусаката и се изненадвам, че не е от картофийския кайма. Събеседничката ми пояснява, че е традиционна северозападна гозба от нейния роден край - Монтана. Там така наричат ястието от чушки, до-

мати, патладжани и сирене. "В нашия край преобладават постните манджи. Лете винаги имаме подръка пресни зеленчуци, а през зимата - любимите ни сухи червени чушки. Може би е навик от едно време, когато не е имало хладилници и замразилници" - усмихва се Даниела. Най-използваната готварска техника в Северозапада е "на тиган", с много червен пипер и подправки. Моята събеседничка обаче импровизира

върху бабините гозби. Вместо да пържи зеленчуците, тя ги пече предварително на фурна, а доматите бланшира. "Така вкусът и ароматът им са по-наситени", споделя кулинарната тънкост Даниела. И ги майстори не "на тиган", а в авторски гювечи, минали през огъня на нейната пещ. В тях, казват я, гозбите стават на "мозък", не залепват за дъното, защото са гласирани и са по-вкусни. "Глината, лежала векове в

земята, им придава неповторим вкус", пояснява Даниела.

И добавя, че най-обичаната от семейството ѝ традиционна северозападна манджа са сухите червени чушки, пълнени с боб, праз и орехови ядки. 1 кг боб се сварява с няколко щипки захар, за да се ускори топлинната обработка. Зърната трябва да останат цели и здрави, без да се напукат.

(Продължава на стр. 21)

В КУХНЯТА НА НАРОДА

Керамичка готови бабини гозби в...

(Продължение от стр. 11)

Врелият боб се отцепда, но бульонът не се изхвърля. Към зърната се добавя половин килограм нарязан надредно праз. Той не се запържа, защото от тоцлината на горещия боб смеква. Добавят се 500 г натрошени в хаванче орехови ядки. Сместа се ръси с малко олио (зехтин). Соли се и се окусява с чубрица и пресен "сминдул" (сминдух) или с джоджен. Избираят се по-едри суhi и се нахисват в хладка вода. Пълнят се с гъстата смес и се редят плътно една до друга в керамичната тава. В нея се излива бобена вода и малко олио и чушките се пекат до "черничко", докато загорят. Даниела си спомня, че баба ѝ топяла отвора на чушките в смес от малко брашно, шарена сол, легко лют червен пипер, "сминдул" и "копрец" (копър).

За семейството керамици и двете им дъщери Борислава и Биляна няма празник без баница. Северозападните са само с тиква или със сирене и яйца. Във Владо Тричков предпочтитани са със зелени, зеле, кромид лук. Висш пилотаж за Даниела е налаганата дърпана баница, но с домашни обги (кори). Бабите ѝ я наричали "торлашката". "В Северозападна България, особено в белоградчишките села - Салаш, Стакевци, Полазница, Проужда, и по на юг - в Берковско и Чипровско, а малко и в Монтана, живеят торлаци. И най-вероятно от тях нашите баби са прихванали майсторълка", пояснява Даниела. Докатонейната баба, която живеела в с. Горно Церове, приготвяла баницата, малката хитруша я наблюдавала. И сега обяснява как се прави: замесва се не



Пиле в "яйце"

Продукти: едно пиле, 100 г краве масло, 2 ч.л. червен пипер, сол на вкус, 8-10 средно големи картофи, 2 моркова, по 1 червена и зелена чушка, 4-5 пресни гъби, 150 мл вода и 1 ч.л. подправка за пиле.

Приготвяне: Пилето се намазва със смес от разтопено масло, червен пипер и сол и се оставя, за да попие мазнината. През това време се нарязват зеленчуците на по-едри парчета, а гъбите - на ивички. Подреждат се на дъното на гювечка и върху тях се слага пилето. Налива се водата и се поръсва с подправката за пиле. Гювечът се захлупва и ястието се готови на бавен огън - на 100 градуса.

твърдо тесто от брашно, сол, оцет и хладка вода. Разделя се на късове, които се мажат с олио или с разтопено масло. Всяко топче се дърпа (тегли) с ръце и се оформя кръгла "обга" с диаметър около 40 см. "Обгите" се пекат от двете страни върху печката и се налагат (нареждат) в намазнена тава. Всяка кора се пръска с лимонада, за да е по-пръхкава, с разтопено масло и върху нея се слага по 4 с.л. от плънката. Тя се приготвя от разбити яйца и натрошено козе сирене. Най-горната "обга" се залива с малко лимона-

лук (или главички арпаджик), по-едри парчета от моркови, картофи, гъби, зелена чушка и праз. Между тях слага дафинов лист. Залива ястието с червено вино, поръсва с олио, червен пипер и чубрица. Слага гювечка във фурната. След два часа манджата е готова.

Моята събеседничка твърди, че на пилешките, телешките и свинските мръвки, напръскани с оцет, не им трябва марина-та. А най-вкусния сос към тях прави от домашната едро смляна лютеница с мед. През лятото приготвянето ѝ е цял ритуал за семейството. За нея Даниела бланшира 5 кг червени домати (по-месест сорт, в никакъв случай воднисти), обелва ги и ги смила по-едро. Изтърбушва 2 кг червена капия - почиства я от дръжки и семена. И я пече върху ламаринен лист на огнището. Обелва чушките и ги пуска през месомелачка. Смесва зеленчуците в огромна тава и я поставя върху силен огън. Започва изваряването - същинско приготвяне на лютеницата. В началото сместа е



Мусаката на баба Райна

Продукти: 20-25 печени червени чушки, 2 печени домата, 1 печен патладжан, 1 кафеена чашка олио, 250 г сирене, 10 яйца. За гарнитура: пресен червен домат, парче сирене и стрък магданоз.

Приготвяне: Чушките се обелват, почистват се от семената и се нареждат цели плътно една до друга на дъното на тавата. Върху тях се слагат обелените и оформени на кубчета домати и на сиренето патладжан. Зеленчуците се зализват с олиото. Отгоре се натрошава сиренето и се изсипват разбитите яйца. С виличка се правят дупчици, за да може яйцата да напоят ястието. Пече се в предварително загрята фурна 15 минути. Сервира се нарязано на порции, с гарнитура.

по-водна, но с яко и равномерно бъркане се сгъстява. В зависимост от силата на огъня процесът трае от 30 до 60 минути. Лютеницата е готова, когато при бъркането в тавата остава следа. С бъркалото по дължината на съда се правят дълбоки улеи и в тях се излива вряло олио (около 1 л). Мазнината обгръща сместа и тя я попива. Тази техника замества пърженето. Лютеницата се отстранява от огъня и се осолява. Добавя се 400 мл течен мед, който убива киселиността на доматите и придава на лютеницата лек сладников вкус. Със сместа се пълнят буркани. Затварят се и се варят 30 минути в съд с вода. За соса към мръвките Даниела добавя стрит чесън.

На читателите на в.

"Всичко за семейство"

Даниела Димитрова

предлага две любими рецепти

ВЕРА КАМБЕРОВА