

Първа българска **кулинарна надпревара** – Прага 2008

Текст: екип „Българи“, снимки: Твъртко Карлович

В МАЛКА БЪЛГАРИЯ ЕДНО И СЪЩО ЯСТИЕ СЕ ГОТВИ ПО 100 РАЗЛИЧНИ НАЧИНА И ИМА 100 РАЗЛИЧНИ ВКУСА



В деня на „Св. 40 мъченици“ сдружение „Възраждане“ събра почитателите на българските традиции и кухня в Дома на националните малцинства. За първи път в центъра на Прага се разнесе привлекателната миризма на нашите национални ястия и специалитети, които публиката и журито оцениха под веселия съпровод на българска народна музика, с чаша вино в ръка. Конкурсната програма протече в три основни категории: предястия, основни ястия, тестени изделия и десерти. В надпреварата бяха включени ястия от различните обла-

сти на България - родопска баклава, баклава „Морски бриз“, баница от Калиманица, Торта „Рила“, предястие „Шумен“, пълнени чушки от Севлиево, македонска погача и др. Участваха над 30 наистина изкусни кулинали с 55 вида ястия. Всеки от участниците беше вложил сърцето и душата си в майсторското им приготвяне. Авторитетно международно жури

оцени гозбите според външния им вид, вкус и успешното прилагане на традиционни рецепти при съвременни условия и в нетипична среда. Журито бе в състав: Здравко Попов – посланик на България, Маргарита Ганева – пълномощен министър, Тасула Зизаки – председател на гръцката общност в Прага, Франтишек Ришави – професионален готвач, Самуел Матсакян – винар, Иво Каранешев – хотелиер и Петър Тодоров – инженер. Най-добрите получиха награди, за които се погрижи спонсорът на кулинарната надпревара – фирмата „Диамант“

и сдружение „Възраждане“. Международната публика беше очарована от разнообразието и пъстротата на гозбите и прекара незабравими мигове с българската национална кухня.

Отзиви

Мария Захариева, председател на сдружение „Възраждане“: Радвам се, че успяхме да накараме хората да се почувстват щастливи на голямата пъстроцветна трапеза, която стъкмихме заедно. Благодаря на всички участници за това, че вложиха душите си в тази наша обща акция. Споделям всеобщото мнение, че за първи път видяхме толкова много и толкова красиви ястия, събрани на едно място.

Тасула Зисаки, председател на гръцката общност в Прага, член на журито: Организацията беше прекрасна. Бях щастлива, че съм в българска среда, с български багри и с българска храна. Атмосферата беше емоционална, приповдигната. Всички бяха закичени с любимите ми мартевички. Ястията бяха много вкусни. Констатирах, че имаше много публика, но малцина помагаха. Нашето гръцко сдружение също страда от липса на помощници. Повечето хора идват като на гости - сядат и чакат наготово. Добре е да не забравяме,

че сдружението (независимо дали е гръцко или българско) принадлежи на всички, и че целта му е да покаже положителната страна на хората от Балканите.

Ваня Заякова, инициатор, спонсор и организатор: Беше ми много приятно да видя колко много хора се забавляваха на тази кулинарна изложба. Всички бяха ентузиазирани и проявиха голяма фантазия в приготвянето и аранжирането на ястията. Винаги съм си мислила, че българите се чувстват най-добре около масата, и затова исках да направим тази акция, за да ги съберем заедно. Мисля, че успяхме. Сега желанието ми е тя да стане традиция.

Валентин Алабозов, водещ: Бях силно впечатлен съм от колоритната атмосфера и същевременно очарован от разнообразието на българските ястия. Открих, че в малка България едно и също ядене се готви по 100 различни начина и има 100 различни вкуса. Видях ястия от Западна България, Черноморието и Родопите. Стана ми мило и болно, че никога в родината си не съм присъствал на подобна акция. Но това, което не съм видял в България, го видях в Прага благодарение на кулинарната надпревара на сдружение „Възраждане“.

Емилия Карлович, организатор: Бях толкова вдъхновена от идеята за кулинарно състезание, че не спях по цели нощи, за да приготвям необходимите атрибути. Бях изтощена от организирането, но и щастлива, че успяхме да осъществим в Прага първата кулинарна надпревара, в която хората участваха от душа и сърце.

Хелена Настоупилова, зрител: За първи път попадам на българско кулинарно състезание. Ястията бяха невероятно вкусни и изглеждаха прекрасно, грижливо подредени върху традиционната българска керамика. Чувствах се страхотно. Надпреварата беше за мен едно изключително емоционално преживяване, което обогати моите кулинарни познания с ястия като мусака, таратор, милинки, погачи и баклава. Жалко, че българската кухня не е достатъчно популярна в Чехия!

Франтишек Ришави, член на журито: Атмосферата беше прекрасна. Силно съм впечатлен от многообразието на българската кухня. Всеки от участниците беше сготвил своето ястие с много любов. Усетих всеобщата радост на хората от това, че са участници в една наистина творческа акция.



Награди

ОСНОВНИ ЯСТΙΑ:

- 1 място – Гювеч - Милко Петров.
- 2 място – Шиш „Фантазия“ – Емилия Карлович.
- 2 място – Пилешка каварма - Ваня Заякова.
- 3 място – Гювече – Румяна Радева.
- 3 място – Пълнена патка със сърми – Силвия Думанова.
- Наградата на „Възраждане“ – Ваня Заякова.

ПРЕДЯСТΙΑ, МЕЗЕТА:

- 1 място – Пастърма – Милка Петрова.
- 2 място – Телешка пастърма - Христо Пунчев.
- 3 място – Салата „Снежанка“ - Емилия Карлович.
- Наградата на „Възраждане“ – Христо Пунчев.

ДЕСЕРТИ, ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ:

- 1 място – Баклава „Морски бриз“ - Боряна Донева.
- 2 място – Торта „Рила“ – Елена Радичева.
- 2 място – Щрудел - Маргарита Цибулкова.
- 3 място – Ябълков сладкиш – Анна Иванова-Тодорова.
- Наградата на „Възраждане“ – Боряна Донева, Силвия Думанова, Мария Петрова.

Традиция

В празничния народен календар фигурира празникът Младенци. Той съвпада с деня, посветен на Св. 40 мъченици – 9 март. Навярно поради това, другото име на празника е „Свето четиридесет“ и той преминава под знака на символиката на числото 40. В народните вярвания този ден е гранична зона, ден на преход, когато „слънцето се обръща към лято“ и вече може да се седи, жъне и сее. На този ден на трапезата се слагат 40 варени рака или охлюва, толкова постни сарми или чушки, толкова маслини, всеки трябва да хапне същия брой залци и да изпие 40 глътки вино или ракия. 40 питки се месят и раздават с мед за здраве на децата, толкова стръка цветя и толкова гнезда картофи се садят. На „Свети 40 мъченици“ момите плетат над вадите мостове на любовта с надежда, че мечтаният жених ще им се присъни още през нощта. Раздават се 40 на брой питки или кравайчета за здраве. Хората, които нямат имен ден по църковния календар, могат да празнуват именно на 9 март, по народному наричан също св. Четиридесет или Младенци. Именници: Младен, Младенка Св. 40 мъченици Севастийски са били войници от арменския град Севастия, които изтърпели големи мъчения, но не се отказали от християнството. В тяхна чест цар Иван Асен II построил известният храм „Св. 40 мъченици“ във ВеликоТърново след победата над Тодор Комнин в битката при Клокотница, която станала точно на деня им.

Участници



БАКЛАВА „МОРСКИ БРИЗ“

Боряна Донева



Продукти: 500 грама кори за баница, 3 чаени чаши захар, 200 грама орехови ядки, 200 грама прясно масло, канела на

вкус, кората на един лимон, уски Jim Beam, 2 супени лъжици сок от лимон.

Начин на приготвяне: Орехите се счукват на дребно, смесват се с канелата, кората от лимона и се заливат с малко уиски. Така приготвената плънка се поставя между корите. Баклавата се нарязва на квадратчета или ромбове и се залива с разтопеното масло. Пече се на 200-240 градуса около 15-20 минути.

Заливка: 3 чаени чаши захар и 2 супени лъжици лимонов сок се разтварят в две чаени чаши вода. Сместа се кипва и се оставя да престои около 5 минути. Изстиналата баклава се залива със сока и се оставя добре да се напои.

ТОРТА „РИЛА“

Елена Радичева



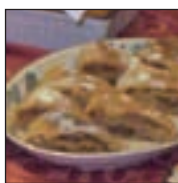
Продукти: 2 пакетчета бишкоти, 2 кисели сметани, сладка сметана, разбита на пяна, 100 грама пудра захар,

1 компот около 1 литър (може да е от праскови, ананс, малини, мандаринки), 2 банана и 3 лъжици коняк в компота, 50 грама счукани орехи, 1 шоколад за готвене, който се разтваря с 2 лъжици топла вода и 1 лъжица масло.

Начин на приготвяне: На дъното на формата или купата се нареждат половината бишкоти, заливат се с компота, а над тях се слага сметановата смес, орехите, бананите, плодовете и половината от шоколада. После се нарежда другата половина бишкоти, заливат се с компота, над тях се слага сметановата смес и шоколада. Оставя се да отлежи едни ден в хладилника.

ЩРУДЕЛЪТ НА БАБА

Маргарита Цибулкова



Продукти: Тесто - около 70 г. фино брашно, едно пакетче масло, един жълтък, 2 щипки сол, хладка вода,

1 супена лъжица оцет, 4 супени лъжици олио

Пълнеж: около 6 ябълки за едно руло щрудел, канела, захар „кристал“, стафиди, галета

Приготвяне: Тесто: Брашното се изсипва на масата, прибавят се 2 щипки сол. В средата на брашното се прави кладенче, в което се слага 1 жълтък, 1 лъжица оцет и 4 лъжици олио. С нож се смесват жълтъкът, олиото и оцетът и постепенно се прибавя брашното, като се залива с хладка вода - около 250 грама. Накрая тестото се омесва с ръце, така че да не се лепи. Тестото може да се сложи да отлежи 2 часа на студено, но не е задължително.

От полученото тесто правим 4 парчета щрудел. Тестото се разделя на четири. С точилката разточваме кори на посипаната с брашно маса. Разтопяваме маслото. Намазваме корите с разтопеното масло, посипваме с галета и прибавяме настърганите ябълки, половин пакетче захар с ванилия, стафидите (които предварително сме натопили във вода, за да омекнат), може да се сложат и орехи, добавяме и захар на вкус (ако ябълките са кисели, се прибавя повече захар). Навиваме щрудела на руло. Цялото руло набучваме го с вилица, за да може парата да излиза при печене, и го посипваме с размекнатото масло. Печем в предварително загрята фурна около 25 минути – 15 мин. на 250 градуса и 10 мин. на 180 градуса. След като се опече го намазваме с разтопено масло и пудра захар.

СЛАДКИШ С ЯБЪЛКИ

Анна Иванова –Тодорова



Продукти: 3 яйца, ½ чаена чаша олио (може и маргарин, но по-малко бухва), 1 чаена чаша захар, 1 чаена чаша

брашно, 1 бакпулвер (1/3 се слага в ябълките), 6-7 средно големи ябълки, 1 ванилия, канела на вкус.

Приготвяне: Яйцата се разбиват със захарта, добавя се олиото и брашното с разбърканите в него бакпулвер и ванилия. ¾ от тестото се изсипва в предварително намастената и набрашнена тавичка. Върху него се подреждат настърганите на едро ренде ябълки, поръсени с канела на вкус и отгоре се покрива с останалата ¼ от тестото. Ако ябълките са много сочни, трябва да се изцедят от сока. Ако не обичате много сладки десерти, можете да изберете по-кисели ябълки и да сложите по-малко от една чаша захар.

Пече се в предварително загрята фурна на 180 градуса. Фурната не се отваря 20 мин., за да не спадне сладкишът. Изпича се за 40 минути. Проверява се с клечка. След като изстине се поръсва с пудра захар.

БАНИЦА СЪС СПАНАК

Силвия Думанова



Продукти: 1 пакет готови кори, 1/2 кг спанак, 3-4 глави лук, 1 каф.ч. сварен ориз, 1 краве масло, 1сл. джоджен, черен

пипер, 200 гр. сирене, 4 яйца, 4-5с. л. кис. мляко, щипка сода

Начин на приготвяне: Измитият спанак се накълзва на ситно и се задушават. След като изстине се изхвърля водата и в голяма купа се смесват всички продукти - без маслото. Корите се редят и след всяка втора се слага от плънката и се ръси масло. Отгоре пак се слага малко яйце, мляко и масло. Реже се като баница на квадрати и се пече 1 час в умерена фурна, след което се задушават с кърпа.