

# Хубав ден Гергьовден

На един от най-големите пролетни празници – Гергьовден – сдружение „Възраждане“ събра почитателите на българската кухня и традиции в Дома на националните малцинства на поредната кулинарна надпревара. Конкурсната програма и тази година беше в три основни категории: предястия, основни ястия и тестени изделия и десерти. Международното жури с председател Е. Димитрова оцени гозбите според външния им вид, вкус и успешното прилагане на традиционни рецепти в нетипична среда.

С нетърпение очаквахме този пролетен ден. За щастие, 6 май тази година беше слънчев, зелен и цветен.

Сутринта не успяхме да се изкъпем в роса, както повелява народната традиция, а и поляни с блага роса май няма в Прага. Затова пък набрахме пресни билки и подправки от градинките си, събрахме росен здравец и бързахме да стъквим гозбите. Вальо хукна към Барандовската горичка за прясна коприва, Емилия направи знаменцата, които улесняват журито и публиката при оценяване на ястията. Румяна донесе мерудийка и ракийка, Ваня – българското вино, Галя осигури живата музиката, а аз – подаръците. После заприиждаха участниците и започна номерирането и подреждането на ястията. С тази нелека задача се справиха Таня и Румяна. Настана олелия, разнесе се детски глъч

и най-после ни замириса на родно и вкусно.

Лека суматоха внесоха закъснелите. „Ами, какво да правя, като тестото не беше втасало?“, казваха те и вече поуспокоени се отправиха към трапезата, за да си нагласят ястията, да ги украсят и да им се полюбуват.

## ГЕРГЬОВДЕНСКАТА ТРАПЕЗА

И ето че разстлахме пъстрата празнична трапеза – широка като българската душа, украсихме я с менчета със здравец и теменички, подредихме на нея гозбите, зазвуча българска народна музика от испанската гайда на кубинеца Марио, всички запяха и ... настана гергьовденското чудо. Но чудесата не могат да се описват, а само да се преживяват...

На гергьовденската трапеза имаше какво ли не – задушено свинско с ориз, спанак и червени чушки,

скумрия по поморийски, мусака, пълнено пиле с ориз, дроб сърма, пълнени пиперки по велинградски, лозови сърми, казанлъшка салата от печени пиперки, печени чушки, пълнени с къпоолу, ордьовър „Зелено кадифе“, туршия, питки, баници, тутманик, милинки, качамак, агнешко руло по странджански, родопско вдъхновение... А отдясно беше грейнал на една от питките самият св. Георги Победоносец, умело изографисан от Мария Петрова.

Най-напред поздравихме именниците Георги и Галина, които получиха бутилка качествено българско вино. Докато журито оценяваше многобройните ястия, публиката се хвана на гергьовденското хоро. После настана дългоочакваният момент – обявяване на крайните резултати и раздаване на наградите. Доволни останаха не само победителите, но и всички останали. Скупчихме се около ароматната трапезата, за да опитаме вкусните гозби, заразнахме си рецепти, вдигахме наздрависи. Наоколо се носеше ароматът на чубрица, джоджен, девисил, цъфнал здравец и печено агнешко.

После последваха сладките приказки. И точно за тия сладки приказки и аромата на български гозби, и за това пусто българско хоро се събираме всяка година. Агнето може да ни е чешко, чесънът – китайски, доматиите – холандски, пиперките – унгарски, но виното, шарената сол и песните са ни български.

И онова сладко говорене, приказване, разправяне и думане, на което му казваме хортуване...

Мария Захариева





**Първо място за предястие:**

**Казанлъшка салата от печени пиперки с орехови ядки** *Емилия Карлович*

**Продукти:**

10 броя пиперки Сиврия, 150 грама орехови ядки (1 чаена чаша), половин глава чесън, половин чаена чаша растително масло, 1 супена лъжица лимонов сок, половин чаена лъжичка сол, 5 броя червени домати (300 грама), една връзка магданоз.

**Начин на приготвяне:**

Пиперките се опичат, обелват се, почистват се от семето и се нарязват на дребно. Посоляват се и се поръсват с част от олиото и лимоновия сок. Разбъркват се и се оставят да престоя 10 минути. Прибавят се ореховите ядки, счукани заедно с чесъна. Сместа се разбърква, изсипва се в чиния и се поръсва със ситно нарязания магданоз. Така приготвената салата се гарнира с червени домати, нарязани на филийки, и се полива с останалата част от олиото и лимоновия сок.

**Първо място за основно ястие:**

**Пълнени патладжани** *Магдалена Каранешева*

**Продукти:**

4 патладжана, половин килограм телешка кайма, 2 домата, лук, черен пипер и сол на вкус.

**Начин на приготвяне:**

Разрязваме патладжаните на половинки и ги изпържваме от двете страни. След това ги издълбаваме във формата на лодка. Пълним ги с предварително запържена телешка кайма, лук, черен пипер и сол на вкус. Отгоре ги покриваме с издълбаната от патладжаните вътрешност. Накрая поставяме кръгчета от домати. Запичаме във фурна и поръсваме с кашкавал (пармазан). По желание можем да ги украсим с маслини и чери домати. Добър апетит!

**НАГРАДЕНИ ЯСТΙΑ:**

**Предястия:**

1. Казанлъшка салата от печени пиперки  
Емилия Карлович
2. Зрял фасул с коприва по манастирски  
Валентин Алабозов
3. Печени чушки, пълнени с къпоолу  
Грациела Каменова

**Основни ястия:**

1. Специалитет „Шумен“  
Магдалена Каранешева
2. Пилешка дроб сърма  
Румяна Гойкова
3. Агнешко руло по Странджански  
Валентин Алабозов
- Скумрия по поморийски  
Васил Самоковлиев

**Десерти и тестени изделия:**

1. Питка  
Камелия  
Десерт „Варна“  
Магдалена Каранешева
2. Питка  
Катя Начева
3. Кекс  
Румяна Гойкова  
Питка  
Мария Петрова