

Кулинарна надпревара Прага 2009

Приятен апетит!

Превърналото се вече в традиция кулинарно състезание отново събра българите в Прага в Дома на националните малцинства. Тази година то се проведе на 10 май и бе съпроводено с празнуване на Гергьовден. Организатор на акцията е сдружение „Възраждане“, а неин инициатор – Ваня Заякова. Фирма „Диама“ и Тасула Зисаки (от Гръцката общност в Прага) осигуриха основните награди за участниците, както и предметните награди за томболата.



Идеята за надпреварата е да съхраним кулинарното изкуство на нашите баби и дядовци в съвременния динамичен свят, в който ни остава все по-малко време да приготвяме вкусни български гозби по стари домашни рецепти, да седнем всички заедно около шарената трапеза и да се наслаждаваме на апетитната и здравословна българска кухня. Участниците в тазгодишната кулинарна надпревара стъкмиха с много любов пъстра българска трапеза и я отрупаха с разнообразни ястия от всички краища на България. Международното жури в състав Тасула Зисаки, Улрико Бого и Иво Каранешев оцени уменията на участниците да приготвят български гозби в нетрадиционни условия. Някои от тях си бяха донесли сушените чушки, чубрицата и другите подправки чак от България. Защото, нали знаете, чубрица има и в Чехия, но българската е с най-хубавия аромат. Присъстващите едва дочакаха журито да оцени по достой-

нство ястията, за да опитат кулинарните специалитети. Родопският сач на Мая Маринова бе изяден мигновено. Публиката много хареса и пухкавата като памук баница-пенерлия и боб в гърне по хайдушки, пригответи майсторски от Виолина Атанасова. И понеже българската традиция повелява където има хапване да има и пийване, всички дегустираха с удоволствие вината на фирмата «Диама» – спонсор на акцията. Накрая около богатата трапеза се завъртя кръшно българско хоро. В импровизираното състезание за най-добър танцор титлата спечели Юлиана Христова. Не липсваха и песните – Петър Заяков изпълни родопска народна песен, а Виолина Атанасова – своя авторска песен за емигрантите. С голямо въодушевление се посрещна и пригответената томбола, в която надпреварата за участие надмина очакванията на организаторите. Дребните предметни награди зарадваха както децата, така и възрастните. Добро настроение, голям апетит и положителни емоции царяха в Дома на националните малцинства в Прага по време на надпреварата и всички

ние си пожелахме да се събираме все по-често около пъстра българска трапеза в компания на добри приятели и на чаша българско вино.

(Р. К.)

НАГРАДИ:

| Основни ястия: | |
|-----------------------------------|---|
| 1 място | Пуешко руло Ваня Заякова |
| 2 място | Телешко с гарнитурa Румяна Радева Пълнена зелка Емилия Карлович |
| 3 място | Варненски специалитет Магдалена Каранешева Имам баялдъ Валентин Алабозов. |
| Тестени изделия и десерти: | |
| 1 място | Торта „Кремису“ Ива Димитрова. |
| 2 място | Дърпана баница от Велико Търново Мариана Димитрова. |
| 3 място | Пролетна баница Виолетка Ангелова. Гергьовденски сютляш Виолетка Ангелова. |



Продукти: пуешки гърди – около 2 кг., 3–4 бр. печена капия, 100 гр. топено сирене, 200 гр. гъби, 5–6 броя кисели краставички, 2–3 лъжици свинска мас.
Начин на приготвяне: Месото подготвяме, като изрежем блат с дебелина около 2 см. Осоляваме, поръсваме с мерудия или чубрица, черен пипер. Отгоре намазваме с топено сирене, върху него поставяме печената капия и нарязаните по дължина краставички и гъбите печурки. Завиваме и стягаме с готварски конец. Запържваме цялото руло в свинската мас до зачервяване. Поставяме го в съд с капак, добавяме по една кафена чашка бяло вино и вода и печем около час и половина на 200 °С, като от време на време поливаме рулото с течността, за да остане сочно. При нужда добавяме още вода или вино.
Като гарнитура може да използвате запечени картофи и задушени зеленчуци.
Ястието е подходящо да сервирате с добре охладено бяло сухо вино „Траминер“ или розово вино от сорта „Мавруд“.

Руло от пуешко месо, Ваня Заякова



Продукти: 400 гр. Пилешки воденички, сваряме и нарязваме на кубчета, 300 гр. гъби, нарязани на четвъртинки, 3 чаши ориз, 3 чаши сухо бяло вино, 6 чаши пилешки бульон
 50 гр. масло, 2–3 лъжици олио, 1 голяма връзка пресен джоджен.

Пилешка дроб сърма, Ваня Заякова

Начин на приготвяне: Запържваме ориза в маслото и олиото, прибавяме воденичките и гъбите, посоляваме на вкус, добавяме нарязания на дребно джоджен и малко черен пипер, заливаме с виното и бульона и поставяме във фурната да се запече на 200 °С. Когато течността се изпари заливаме със смес от ½ кофичка кисела сметана и разбито в нея 1 яйце и 1 супена лъжица брашно. Оставяме да се запече до зачервяване – вече само на горен огън.
Към дроб сърмата сервирайте зелена салата, приготвена от „римска салата“ и пресен чесън със заливка от кисела сметана.
Така подготвеното меню поднесете с леко червено вино, например смес „Кабернет Савиньон“ или „Памид“.

Продукти: една кисела зелка, 800 грама кайма – по-голяма част от която да е свинска, 2 консерви белени домати, 1 малка консерва доматиено пюре, червен пипер, черен пипер, 1 лук, магданоз.

Пълнена зелка Емилия Карлович

Пълнеж: Лукът се нарязва на ситно и се запържва в олио. После се прибавя каймата, а накрая и доматиената консерва, доматиеното пюре, червеният и черният пипер и магданозът. По желание може да се прибави ориз. Пълнежът може да се залее със зелевата чорба.

Начин на приготвяне: Листата на киселата зелка се изваждат, измиват се и по реда на изваждането – от най-голямото към най-малкото – се пълнят със приготвения пълнеж. След като първото листо се намаже със сместа, към него се прибавя второто, което се слага върху първото и също се намазва и т.н. Накрая зелката се омотава с конец, за да държи форма при печенето. Обръща се и се слага в гювеч или огнеупорен съд и се залива.

Заливка: Запържва се половин глава лук, прибавя се доматиена консерва, черен и червен пипер, магданоз. Накрая се прибавя вода и с така приготвената смес се залива зелката. Съдът се покрива и се пече два и половина часа. След като се изпече зелката, се махат конците. Ястието се сервира в гювеча или се прехвърля в голяма чиния, като се разрязва на порции.



Продукти: 5 средно големи патладжана, половин чушка, един голям морков, половин кг. домати, два средно големи лука, сол, мащерка, риган, черен и червен пипер, червено или бяло вино, 2 глави чесън, магданоз, черни маслини.

Имам баялдъ Валентин Алабозов

Приготовление: Върховете на патладжаните се изрязват два пръста род дръжката, след което патладжаните се обелват на ивици с белачка за картофи. Правят се разрези от 4 бели ивички по дължина. Посоляват се и се оставят 30 мин. в стъклена купа да се отцедят.

Сос: Междувременно се задушават половин чушка, един голям морков, половин кг. настъргани домати, два средно големи лука. Прибавя се сол, мащерка, риган, черен пипер и 1–2 лъжици бяло или червено вино.

След като престоят 30 мин., патладжаните се изтискват и се пълнят с 2 глави обелен чесън, като във всеки разрез се слагат по две скилидки, т.е по 8 скилидки в един патладжан. Чесънът не се реже. Той се запушва с предварително нарязания магданоз.

В тиган се загрява олио, в което се запържват патладжаните, обръщат се и се задушават. Като омекнат, се изваждат, подреждат се в тавичка и се заливат със соса. Няколко пресни домати се нарязват на колелца и се поставят върху патладжаните. Така приготвеното ядене се пече 30 мин. на 200 градуса във фурна с горещ въздух. Накрая ястието се поръсва с пресен магданоз и се украсява с черни маслини.



Снимки: Мария Захариева, Валентин Алабозов