

## **СТАРИ МЕСТНИ ГОЗБИ**

**научени от Надежда Николова Торбова**

### **Гъста (търкана) коприва:**

Използва се изсушена коприва. В съда се сипва вода. Като заври водата, в съда се слага копривата, 3 – 4 супени лъжици олио и изсушен джоджен. След като ври 15 –20 минути, се слага разбито на каша брашно – царевично и пшенично. Количеството на брашното зависи от количеството на водата в съда и от гъстотата, която искаме да получим. Ври 10 – 15 минути. Накрая се слагат орехови ядки, чесън и сирене по желание. Когато гозбата се прави от сурова коприва, се разбива с джуруляк, за да се получи хомогенна смес. Количеството на копривата е по преценка на готвачката.

### **Чорба със сливи:**

Продукти: една шепа изсушени сливи (сини и джанки), 3 - 4 сухи чушки, една глава зелен лук (праз), нарязани корени от мерудия, две шепи фиде, сол на вкус (може и шарена сол).

Сливите, чушките, лука, корените се варят във водата до готовност. През това време се осолява. Слага се фидето и след варене от 10 – 15 минути чорбата е готова.

### **Лютика с орехи (топеница)**

:

Ядките на орехите се счукват в чутура. Когато са добре счукани, се слага нарязан на едро червен лук /кромид/ и сол на вкус. Отново се счуква и се изсипва в съд. Залива се с вряла вода, като се бърка, за да се получи каша. Може да се сложат разварени сухи червени чушки или да се поръси с червен пипер.

### **Лютика с разварени чушки и зелен лук (праз):**

Лукът се реже и се счуква. Слагат се предварително разварени сухи червени чушки и разварени сушени сини сливи или джанки. Слага се сол на вкус и малко вода от разваряването. Накрая се поръсва с прясна нарязана мерудия. Чушките се накъсват по желание. Лютиката се прави в дървен пар.

### **Боб в гърне:**

За да стане гозбата, трябва да се запали огъня и гърне. Запалва се огъня, сипва се вода в гърнето и се слага до огъня. Като заври водата, се слага боба. Като поври, се слага нарязан на ситно червен лук (кромид), суха червена чушка /може и прясна

нарязана чушка/, нарязани корени от мерудия. Когато зрънцата на боба започнат да се разбелват, се слага сол на вкус. Може да се нареже и сложи и домати по желание. Когато всичко се е сварило, гърнето се отдръпва от огъня и се слагат нарязани на ситно мерудия и джоджен.

### **Картофена чорба:**

Прави се в тенджерата на огнището или на печката. Сипва се вода и се слагат нарязани червен /кромид/ или зелен (праз) лук, чушка, корени от мерудия. Като се посварят, се слагат обелените и нарязани картофи, домати, бутеница. Когато всичко се свари, се овкусява със ситно нарязани мерудия и чубрица, през лятото чубрицата може да се сложи на клонче. Осолява се на вкус.

### **Гозба от картофи в тепсия:**

Нарязват се обелените картофи, лук, чушка, домати и се изсипват в тепсията. Заливат се с предварително разтопени пръжки или мас. Всичко се разбърква в тепсията, осолява се на вкус, сипва се вода и се пече във фурната. Овкусява се с мерудия, чубрица и джоджен по желание. Ако чубрицата и джоджена са сухи, се слагат в гозбата, преди да се пече. По желание зеленчуците могат да се запържат преди да се смесят с картофите (не е за предпочитане пърженето).

Картофи могат да се изпекат цели във фурната или зарити в жарта на огнището. От тях може да се направи вкусна салата (лютика) със зелен (праз) лук или със сирене. Такива картофи могат да се консумират и направо.

### **Старешко пържено (масло):**

Слага се в тигана мас или пръжки и се запържва глава лук – червен (кромид) или зелен (праз). Запържва се царевично брашно, слага се червен пипер и се сипва вода. Бърка се докато стане на каша и се изпече. Може да се сложи и нарязана суха червена чушка. Така се прави и каша в по-голямо количество. В нея може да се сложи сирене, бутеница и яйце по желание.

### **Качамак:**

Сипва се вода в котлето, слага се бутеница по желание. Когато водата кипне, се слага сол и се сипва част от брашното. Разбива се с джуруляк, за да не се образуват топчета. След това се бърка с качамилка и се досипва брашно по преценка. Бърка се в една посока, докато се изпече качамакът. Котлето се придържа, за да не се мести, с помощта на робиня (разклонено дърво, което се натиска с коляното).

Когато качамакът е готов, се изсипва на синията и още топъл се разкарва по нея с крупа сол. Като застине и се стегне, се реже с дървен нож на филии, които се подреждат по края на синията, за да има място за съдовете с гозба. Ако не се разкарва по синията, като се стегне, се реже с кълчищен конец на

филии. Докато е още топъл качамакът, в част от него се покрива сирене, за да се стопли и омекне. Това е много вкусно. Опитайте!  
Най-хубавият качамак се прави в котле на огнището. В днешно време също се прави качамак, но в тенджерата и на печката. Качамакът е полезен, защото се прави от царевично брашно.

### **Тутманик – месен:**

В копанята (нощвите) се пресява царевично брашно. Сипва се топла вода и се разбърква, за да се попари брашното. Тогава се прави кладенче и се слага малко квас, сол, пръжки и сирене, и се меси като хляб. Пече се в тепсия до златисто.

### **Тутманик – бъркан:**

Прави се качамак, като във водата е сложена бутеница. Когато качамакът е готов, се слагат пръжки и сирене, разбърква се, изсипва се в тепсия. Пече се във фурната или в подница под връшник.

### **Баница с чорбица:**

За да се направи днес такава баница, са нужни следните продукти:

- Една опаковка печени точени кори
- 0,5 пакет масло
- 5 – 6 супени лъжици олио
- 3 супени лъжици царевично брашно
- 250 грама сирене
- 2 – 3 супени лъжици бутеница (ако има)

Маслото се разтопява и се смесва с олиото. Може и само масло. Слага се брашното и се препържва. Сипва се гореща вода, за да стане гъсто като боза. Ако има бутеница, се слагат 2 – 3 супени лъжици. Силенето се натрошва в чорбата, но може да се слага директно върху корите.

Тавата се намазва с мазнина. Корите се редят без да се мокрят, като се намазват добре с чорбицата. Пече се до златисто. По време на печенето баницата може да се боцне в средата с вилица, за да не се подкужурва.

Материалите са събрани и описани от Цветана Динова.  
с.Миланово (Осиково), 2009 год.