

НАРОДНА ДИВЕЧОВА КУХНЯ (ЛОВДЖИЙСКА ГОТВАРСКА КНИГА)¹⁾

A. ПЕТРУШЕВ

Abstract. This very rare book was published in Belogradchik in 1939. The publisher is Stamen Kamenov. Stamen Kamenov owned a printing press, where several books of local and national importance were printed. This is a cookbook with recipes for cooking wild game. The book is relevant to modern man because it shows what has been the cuisine of old Bulgarians.

Keywords: Belogradchik, hunting, cooking, old Bulgarian cuisine

Предварителни бележки²⁾

Тази книга, озаглавена „Народна дивечова кухня (Ловджийска готварска книга): Изпитани и проверени сто рецепти на български народни условия“ е отпечатана през 1939 г. в печатницата на Стамен Каменов. Книгата е с предговор на д-р Христо Цанков, уважаван в миналото белоградчишки лекар. Тази книга е представена в редактиран вид с осъвременен правопис в архивната секция на нашето списание с надеждата, че ще представлява интерес за антрополози и фолклористи. Качествените илюстрации, почерпени от свободни източници, са белег единствено на журналния вариант на книгата.

Заякъ
Дива свиня
Сърна
Дива коза
Мечка
—
Яребици
Диви патици
Диви гълъб.
Пъдпъдъци
Фазани
Бекаси
Глухари
Дроздове
Диви гъски
—
Риби
Гъби
Охлюви
Раци
Костенурки
—
Ловджийски
Специали-
тети
—

А. ПЕТРУШЕВЪ

XXXIII 5/925

4714
39

НАРОДНА
ДИВЕЧОВА КУХНЯ
(Ловджийска готварска книга)



Изпитани и провѣрени сто
рецепти на български народ-
ни условия.

Печ. Ст. Каменовъ, Бѣлоградчикъ

1939

НАРОДНА СЪЩНОСТ - СОФИЯ

Уводни бележки на д-р Христо Цанков

Човешкият организъм представлява сложно устроена машина, чието майсторско устройство наистина е чудо. Тази машина, за да функционира правилно и за да може да отделя нужната енергия за извършване на някаква работа, се нуждае от горивни материали. Горивният материал на човешката машина се доставя под формата на приетата храна. Не е безразлично какво гориво, т.е. храна, се доставя на тая чудна машина; имат значение както качеството и количеството, така и начините на приготвление на хранителните продукти. Вкусно приготвената храна възбужда апетита, отделянето на хранителните сокове се усилва, а с това и усвояването на храната се повишава. В предисторическите времена човекът се е хранил със сурови материали, взети направо от природата, но с откриването на огъня е започнало преработването на хранителните продукти, което постепенно се усъвършенствало, за да достигне до днешното изтънчено кулинарно изкуство.

У нас в България има в изобилие отлични продукти, превъзходни по качество и достъпни по цена за всички. Малцина са обаче тези, които знаят добре да ги използват и да приготвят от тях вкусна и питателна храна. Често пъти при отлични продукти неукният готвач поднася отвратителна гозба. Това често се случва по селата.

Тази малка книжка е едно практическо ръководство и упътване как да се приготви най-вкусно дивечовата храна.

Г-н Петрушев е стар ловец, такъв е бил в миналото, такъв е сега, такъв ще си остане и в бъдеще. Всички изложени упътвания и предписания са изпитани лично от него. Те не са преписани от някъде или измислени само да попълнят страниците. А славата на автора, като майстор на дивеча, се носи надалече.

Тази малка книжка не трябва да липсва нито в едно домакинство, където се внася крехко месо. Книгата ще бъде добър помощник и съветник на всяка млада домакиня.

Вместо предговор

Закъснели сме да имаме едно подобно събрано ръководство за просто и правилно използване на месото от дивечовото ни богатство. Тридесет и шест хиляди организирани български ловци убиват годишно средно 500 000 зайци, сърни, диви свине и др. и повече от толкова пернат дивеч. Чистото месо на това множество се равнява по тегло на около 2 млн кг на стойност около 40 млн лв.

Аз твърдя, че от това грамадно количество вкусно и ценно дивечово месо, едва $\frac{1}{4}$ се използват рационално. Останалите $\frac{3}{4}$ просто се прахосват, поради липсата на знания и култура за превръщането им в качествена храна.

Има публикувани наставления и рецепти за целта, но те са разхвърляни в разни списания и вестници и не могат да се използват редовно и масово. Освен това повечето от тях са заимствани от чужди ръководства и не са пригодни за българските народни условия.

Изнесените от мен наставления и рецепти в „Коопловец“, съставени по проверена практика и на чисто български народни условия, намериха добър прием и това ме въодушеви да съставя предлаганото ръководство, с което смятам, че се запълва една голяма празнота.

В книгата рецептите за по-сложна кухня имат на заглавията си знак. Прочее която и да е кухня, ако приложи изпитаните ми народни рецепти, ще бъде задоволена. Дивечът си иска своето – простото, здравото и непретрупаното.

За да не се обременява този, който ще прилага тези рецепти, дългите научни обяснения са пропуснати, а вместо това в началото на

всяка рецепта се дава кратко упътване относно характера на месото и предварителната му подготовка. Като се прочете това и се изпълни рецептата, готвачът и консуматорът ще бъдат задоволени.

Авторът се надява книгата да стане ръчник на ловджийските домакинства.

ЗАЕКЪТ –

най-широкият дивечов обект на лов у нас

Един заек – много радости



Радост най-напред за децата, защото щом го съзрат в полето и гората, почват от все сърце да крещят и да се радват: „заек, заек – ето го.“ Радост за орача и жетваря – щом го изгонят от нивите си, те оставят ралото и сѐрпа, за да се любуват на веселите му подскачания, докато се изгуби от очите им. Радост за ловеца, който цял ден го търси из стѐрницата и слоговете, за да го вдигне от скривалишето му и да се опита да му изпрати с двуцевката си малко олово, та да направи смъртен скок и влезе в торбата му. Голяма радост е най-после и за домакинята, която го чака с нетѐрпение в кухнята си, за да направи от вкусното му и лесносмилаемо месо дивечови ястия, които се лапат с лакомство от всички домашни.

Още старите народи са гледали на заека и изобщо на дивеча като на ценен материал за храна. Нерон е имал всякога на трапезата си заешко месо, защото се е считало, че от него човек се разхубавява, че заешкото действа добре на мозѐчните клетки и че продължава живота.

Подготовка на заека

Още при убиването заекът трябва да се освободи от пикочта в пикочния мехур. Затова заекът се вдига с едната ръка за ушите, а с другата ръка се трие по корема, за да излезе пикочта. По възможност трябва да изтече повече кръв от него. Заекът трябва непременно да се изкорми без да се мие с вода, а с трева, щума или сено да се избѐрше кръвта по него. Добре запазен от мухи заекът може да стои неодран един ден, а през зимата – до три дни. Преди да започне готвенето от заека трябва да се изхвърлят всички тлѐстини, защото те придават отвратителен вкус на яденето. Бѐбреците също не се ядат, защото заекът често яде зѐрната на растението беладона, елементи от които се задѐржат в бѐбреците, а това вреди на човешките очи. Месото на заека става по-крехко, ако предварително се замрази.

1. Заек – обикновена попска (папаз) – задушено

След като се изпълнят горните правила, махат се всички ципи и счупени кости и заекът се потапя в съд с вода с малко оцет с две глави едро нарязан червен лук (кромид) и няколко дафинови листа, за да изкисне около един ден като водата се сменя един-два пъти (това се прави само, ако заекът е много кървав). После се пристъпя към готвенето: Месото се нарязва на едрички парчета и се поставя в тенджерата, залива се чаша олио и се пържи около половин час (ако се види, че заекът е старичик, пърженето продължава повече). Освен олиото се поставя малко мас или масло. В това време се приготвят: 15-20 глави чеснов лук (цели, но очистени от горните люспи), десетина дребни глави червен лук, няколко търкалета моркови, по желание 3 – 4 малки пиперки, 3 – 4 дафинови листа, двадесетина зърна черен пипер, сол, количество вино, за предпочитане бяло, за да потъне добре месото, малко боя – червен пипер, 2 – 3 лъжици доматиен сос, малко чубрица и няколко капки оцет. След запържването на месото всичко това се туря към него, като предварително само главите червен лук се запържват цели до причервяване в част от същото олио. По възможност капакът на тенджерата се залепва с тесто и се оставя да ври на слаб огън около час и половина. Проверява се и ако се види, че месето и зеленчуците са сварени – готово е. Ако ли не – долива се малко вино и продължава да къкри още малко. Ако ястието накрая е малко водно, то отделно се запържва малко брашно, притуря се малко доматиен сос, сипва се в тенджерата само да заври и тогава вече е готово³⁾ (ако няма доматиен сос, то според сезона изтискава се такъв от зрелите домати).

2. Заешка чорба

Взимат се крайниците и кокалестите части на заека и заедно с главата се заливат в тенджерата със студена вода и се добавя сол. Като

закипи, трябва да се махне пяната, защото често месото е много кърваво и това придава черен цвят на чорбата. Нарязват се отделно: глава червен лук, един морков на ситно, малко корен или листа от целина, лъжица доматиен сос и по желание малко ориз. Когато месото е почти сварено, слагат се тези зеленчуци да уврат и те и чорбата е готова. Непременно се подкислява с винен оцет, може да се застрои с яйце; пипер – по желание.

3. Заек печен на парчета с маслини

Месото от бутите, гърба и плешките се нарязва на по-големи парчета и се посолва. Като постоат така се набучват на 2-3 места с парчена сланина, зърна черен пипер, чесънче и малко дафиново листенца (всичко това се пъха в малки душчици в месото). Парчетата се нареждат в широк съд, заливат се с кипящо олио, може и малко мас, да се изпържат до зачервяване (шпиковането може да стане и след запържването). Когато заекът е стар, след изпържването се добавя малко вино, за да поври. Така изпържените парчета се изваждат и подреждат в тава за печене като се заливат с малко вино (за предпочитане бяло) и по възможност всяко парче се покрива с тънък пласт сланина. Към средата на печенето всяко парче се покрива с гъст доматиен сос и между парчетата се поставят 30-40 маслини. В това време на страна св сваряват 2-3 по-големи моркови, които след като омекнат, нарязани на търкалета, се поставят също около месото като слабо се посолват. Така опечените парчета се нареждат в чиниите, като се поливат със сонствения им сос от тавата и при тях се нареждат по няколко търкалета моркови и по няколко маслини. Ако сосът е малко, то набързо се запържва с олио много малко прекаран през ренде червен лук с малко брашно, няколко лъжици доматиен сос, щипка ситна захар, щипка черен пипер, чаша вино и получаваме вкусен сос, който се добавя към парчетата заек. Върху всяко парче по възможност се слага по парченце лимон.

4. Печен цял заек

Това е лесен начин, без много време и труд. Само млад заек е подходящ за тая цел. Целият заек, добре очистен по посочените правила и с извадена вътрешност, се туря да ври в около 1 л кипяща вода, в която да има малко олио, половин лъжица сол и следните добавки: 3-4 дафинови листа, 20-30 зърна черен пипер, леко счукани, 5 зърна бахар, 1-2 корена мерудия, малко мащерка и корен или листа от целина. Залива се с 2-3 чаши вино с десетина капки оцет. Когато месото наполовина се свари, изважда се, поистива малко и се шпикова на повече места със сланина, зърна черен пипер и по желание чесънчета и люспици дафинов лист. Заекът се посолва добре. Отделно черният дроб (може и белият) и сърцето, предварително сварени заедно със заека, се скълцват с малко мерудия, твърде малко суров червен лук, щипка сол, ситен черен пипер и боя – червен пипер; влагат се вътрешностите на заека и се зашива като агне. Така приготвен заекът се поставя в тава за печене като под него се нареждат листови сланина. Залива се малко с прецеден бульон, в който се е варил заека и се пече на обикновен огън в печта, като един път при печенето може да се обърне и от време на време трябва да се залива със соса от тавата. Така опечен заекът се нарязва по възможност на правилни големи парчета, които в чиниите също се заливат със соса от тавата и се гарнира по вкус – било с моркови и маслини, било с доматиен сос или пържени гъби.⁴⁾ Върху всяко парче месо се туря лимоново резенче.

5. Заек – парчета на шиш

Заекът трябва да бъде млад. Месото се нарязва на едри късове, които се измиват, набучват се тук-там със сланина и без осоляване се оставят да киснат няколко часа в олио с мерудия. След това се пекат около ½ час на шиш на силна жар. Преди да са опечени окончателно,

посоляват се, колкото е нужно и после се допичат. Шишовете се поднасят с обикновена салата от печени зелени пиперки, червени домати и малко червен лук, залети с олио.

6. Печен заек – комбинация

Непременно млад заек, очистен и изкиснал, както е посочено по-горе, набучен със сланина, се пече наполовина на шиш. Сваля се от огъня и се нарязва на големи парчета. В съд (по възможност пръстена тенджерата) се нарязват 2-3 средни глави червен лук, мерудия, съвсем малко лимонова кора, сол, пипер, лъжица оцет, слагат се парчетата заек и се вари на слаб огън, колкото е нужно.

7. Заешки шницел

Месото се накълцва или смила с малко сланина. Посолява се със сол и малко черен пипер, прави се на продълговати форми, панира се и се пържи в краве масло. Гарнитура по желание.

8. Котлети от заек

Извадените горни и долни филета на заека се изчукват и посоляват със сол, черен пипер и малко лимон. Нарездат се едно върху друго да стоят около 1 час, след което се панира със счукани галети и яйца. Гарнитура по желание.

9. Пача от заек

Нарязаните парчета от заека след като се шпиковат със сланина се изпържват, турят се в тенджерата и се заливат с бульон от сварени телешки крака. Прибавя се нужната сол, малко черен пипер и две цели пиперки. Всичко това ври до окончателното сваряване на месото, след

което бульонът се прецежда и в него се прибавят парчетата месо и се остава да изтине и стегне на пача. По желание се слага чесън.

10. Заешки пастет

Един килограм освободено от костите заешко месо, набучено със сланина се изпържва в зехтин или масло; прибавят се 5-6 твърдо изпържени яйца, малко сирене и 100 г масло. Всичко това се прекарва през машина, след което се разплесква в тавичката за печене, която предварително е намазана с масло, както дъното, така и стените. После тавата се постила с тесто, което е направено от брашно и масло. Месото отгоре също се покрива с такова тесто. Пече се на среден огън около 2 часа. Към края на опичането се прави малко отвърстие отгоре и се налива смес от бульон, чаша вино и малко лимонов сок. Допича се половин час и е готово.

11. Панирани заешки кюфтета

Половин килограм чисто заешко месо с 20-30 г сланина се смिला. Добавят се 200 г ситно счукан сухар, сол, малко черен пипер и 4 разбита желтъка. Тая смес се направя на желаните по големина кюфтета, които уваляни с брашно се пускат в кипяща малко подсолена вода да врят 5-6 минути, след което се изсушават, панират се с яйца и със счукана галета. Гарнитура – кисели краставички.

12. Заек желе 📖

Очистено месото се сварява с топла вода, корен целина, малко мерудия, дафинов лист, сол и малко черен пипер на зърна. После месото се нарязва на парчета, които се нареждат в тенджера, като между тях се слагат тънки парчета лимон и лук. Бульонът от свареното месо се прецежда, слагат му се няколко листа предварително размит с топла вода

желатин и малка чаша оцет. Месото трябва да потъне в тази течност. Остава се на хладно място един ден, след което се нарязва на правилни порции.

13. Заешки суджуци

На 1 кг чисто заешко месо без жили и ципи се притурия 400 г свинско месо и се смила два пъти. Слагат се 20 г сол, 3 г черен пипер, 2 г кимион, 2 г бахар и 1 г чубрица – всички счукани. Тази кайма се смесва добре и се оставя да престои едно денонощие. После червата се пълнят пълно без да оставя някъде въздух. Ако се появи въздушен мехур, той се пробощда с игличка, за да излезе въздуха. Така напълнени суджуците се сушат 1-2 дни, след което се притискат с тежести между дъски и отново в този вид стоят 1-2 дни. После могат да се качат на върлини, за да изсъхнат добре. Отново се пресоват след 2-3 дни и тогава се оставят на сухо и проветриво място докато изсъхнат съвсем. При слагането и вдигането на пресата суджуците постоянно се разтриват с валц.

14. Домашна баница от заек

Смила се или се счуква 1 кг месчина, посолява се със сол и малко счукан черен пипер. Глава много ситно нарязан червен лук се запържва с мас или масло, след което в тигана при лука се слага месото и се запържва наполовина (както за мусака). Този материал се полага разпръснато между четири кори за баница в тавата, увива се слабо по краищата без да се нарязва отгоре. Залива се с достатъчно количество мас или масло и се пече. Много месо не бива да се слага, защото баницата ще стане тестява. След опичането се нарязва на желаните парчета и се поднася топла.

ДИВА СВИНЯ



Месото на дивата свиня наподобява това на питомната свиня, но е по-леко, по-постно и по-приятно. Като всеки дивеч и това месо се готви специално. Можем да направим почти всички видове ястия, като тези от питомната свиня, но с известна предварителна подготовка: ако е кърваво – да се накисне един ден в студена вода с малко оцет; ако е старо – да се кисне повече време и после да се замрази.

Това месо е най-подходящо за скара, без значение от коя част на тялото идва. Също е вкусно да се сvari с малко оцет, лук, мерудия и черен пипер.

16. Винен кебап (на полето)

Месото, нарязано на малки парчета и посолено, се пече на шиш. В това време в пръстен съд се запича без масло повечко нарязан червен лук, посолен със сол, малко червен и черен пипер и по желание лютиви

пиперки. Опеченото месо се слага в съда с лука, налива се чаша вино и се захлупва добре като се оставя да къкри ½ час на много слаб огън. От време на време съдът с капака трябва да се разтърсва.

17. Готвено дива свиня

Нарязано на подходящи малки късове месото стои накиснато 2 дни в червено вино, малко оцет, зърна черен пипер, сол, 3-4 карамфила и 2-3 дафинови листа. Като се извади месото се изпържва добре в достатъчно количество масло или мас, като към края с месото се изпържва повече червен лук. С виното, в което е киснало месото, след прецеждане се прави с брашно рядък сос с един дафинов лист, малко ситен черен пипер, щипка сол и бучка захар и с този сос се залива изпърженото месо. Гарнитура – пържени картофи.

18. Печена дива свиня

Добре очистен и оформен бут кисне два-три дни в червено вино, малко оцет, 3-4 глави нарязан червен лук, няколко дафинови листа и зърна черен пипер, след което без да се мие, се осолява добре и се пече в тава на фурна като се налее малко от виното, в което месото е киснало и се добавят 2 лъжици мас. От време на време се облива със соса от тавата. Добре е печенето да става на по-силен огън, но бутът трябва да се покрие с втора тава. След опичането месото се нарязва на правилни парчета, които се поливат със соса от тавата и се гарнира с пържени картофи или пържен грах.

19. Задушена дива свиня

Чисто месо, нарязано на големи парчета (по 300 – 400 г едното) се накисва за 2-3 дни в смес, като по горната рецепта, след което парчетата се изваждат и шпиковат със сланина, чесън и зърна черен пипер.

Посолени със сол, те се изпържват до слабо причервяване, след което се нареждат в тенджерата, гдето се добавя чаша вино, лъжица мас или масло и два дафинови листа. Капакът се затваря добре и яденето ври на слаб огън около един час. Гарнитура – пюре от картофи или пържен грах.

20. Глава от дива свиня

Цялата глава, добре очистена, ушите дълбоко обрязани, бузите разцепени (да се измие добре около езика) и челото слабо разцепено, се вари до пълно сваряване. Разбира се главата трябва да е била накисната 2-3 дни в обикновена дивечова марината. След сваряването всичкото месо се изважда, а мозъкът може да се панира отделно. В тигана се запържва с мас и малко брашно като се разрежда с бульон от варената глава рядка кашлица, в която се слагат парчетата от главата, с които само закипява и като се оттегли на страна се добавя глава счукан чеснов лук, две лъжици оцет, щипка черен пипер и един дафинов лист. Езикът, обелен и нарязан, отива заедно с месото.

21. Печена свинска глава

Главата се посолява изобилно и се набучва със зърна черен пипер, бахар и дафинови листа. После се увива и зашива в добре измито овче или малко телешко шкембе и се пече на фурна 3-4 часа до прегарянето на шкембето. След опичането това, което е останало от шкембето се маха, костите се изваждат и месото се нарежда в порциите като се поръсва с чукан червен пипер. Поднася се с хрян или горчица.

СЪРНА

От четвероногия дивеч сърната е с най-нежно и крехко месо. Тя има най-къси мускули. Поради нейния особен живот в природата и нежна храна сърната няма жлъчка. Жлъчката е заместена със слаб

зачатък – жлеза, която изпълнява тази почти ненужна за сърната функция. Сърнешкото месо се готви почти като заешкото, но се държи сметка за крехкостта му. Подготовката на сърната става също като на заека. Тлъстините, доколкото ги има, трябва да се премахнат.



21. Сърна – попска (папаз)

Парчетата месо усолени се запържват в чаша зехтин до слабо причервяване. През това време отделно се приготвят: 10-15 глави чеснов лук (като за заешки папаз), 20-30 зърна черен пипер, десетина дребни глави червен лук, няколко търкалета морков, по желание малки пиперки, 2-3 дафиново листа, още малко сол, лъжичка боя – пипер и 2-3 лъжици доматино пюре. Тези продукти се слагат при месото и се залива с бяло вино до потъване като се прибавя малка чаша оцет. Капакът на съда се залепва с тесто и така ври на слаб огън около един час. Към края се проверява само един път и ако е нужно се долива малко топла вода и вино.

22. Сърна – печено

От бута се отрязва голямо цяло добре оформено парче месо. Освен обикновената подготовка като за заека, облива се навсякъде с кипящ оцет, след което се начуква внимателно и се натрива добре със сол, черен и червен пипер и счукан бахар. С дървена остра пръчица се правят няколко промушвания и се вкарва от същото и вътре. Така престоява 1-2 часа, след което се пече в тава, постлана с пласт сланина. Чаша от залятия оцет, размесен с вода, се налива в тавата, гдето се слагат и няколко дафинови листа. При печенето се обръща няколко пъти и се облива със сос. Когато е готово се нарязва ба правилни форми, облети със същия сос и се гарнира с макарано или сос.⁴⁾

23. Сърнешки задушени котлети

Котлетите, цели и шпиковани с парченца сланина и с 2-3 зърна черен пипер, слабо се запържват, усоляват се и се задушават на слаб огън, залети с малка чаша вода, смесена с малко вино или оцет. Стотина грама скълцано сърнешко месо с малко ситна мерудия и нужната сол се запържва с мас. Като се изпържи, разрежда се до положение на сос и се слага един дафинов лист. С този сос се обливат вече готовите котлети, наредени в чинии. Около тях гарнираме с пюре от картофи, приготвено с повече мляко.

ДИВА КОЗА

Месото на дивата коза е крехко с особен приятен вкус. С него могат да се сготвят почти всички дивечови ястиета, но задушениите и печените са особено подходящи. Не е нужна дълга подготовка на месото. Трябва само да се очисти от кървавите места и да се накисне няколко часа в оцет, размесе с вода и някои миризми.



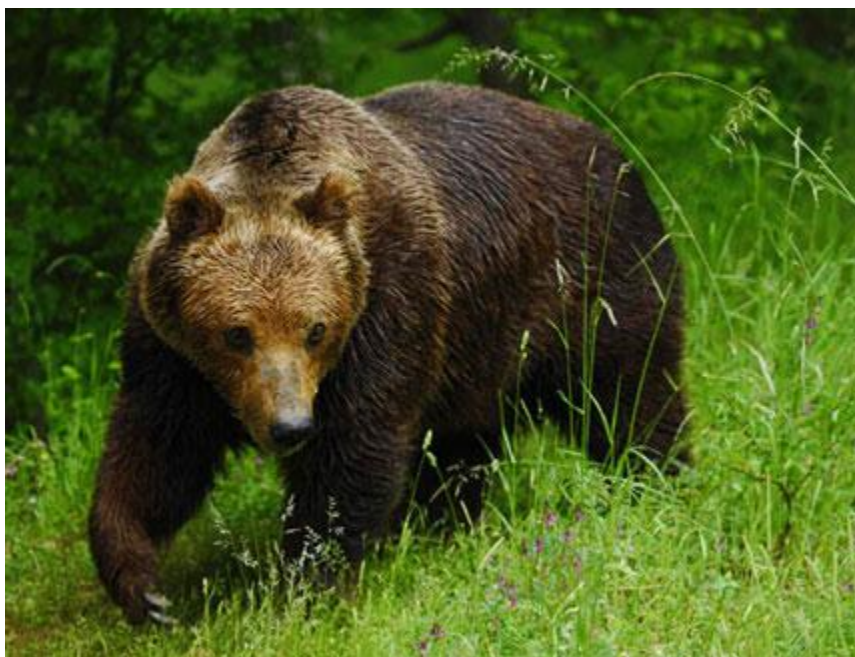
24. Задушено – дива коза

Нарязани големи парчета от бутите и гръбнака с филетата се набучват с парчета сланина, зърна черен пипер, усолени и покрити с много дафинови листа, престояват 3-4 часа на хладно, след което запържват. В тенджерата се нареждат парчетата месо без дафиновите листа, налива се чаша вино и чаша вода, задушава се добре и се вари на слаб огън. След 3-4 часа се проверява и ако е сварено наполовина, добавя се рядка кашлица, направена от запържено лъжица брашно, което след като се зачерви, се разрежда със соса от тенджерата, а ако той е малко – с топла вода. Притуря се един дафинов лист, две счукани зърна бахар и щипка чубрица. Задушава се отново до окончателното сваряване на месото. Поднася се – парчетата, облети със собствения сос и попарени макарони с масло.

25. Дива коза – печено

Цял бут от козата с отрязана с трион пищялка се приготвя по горната рецепта. Преди да се пече бутът се потапя във вряща вода, където престоява 2-3 минути. Досолва се слабо и се слага с тавата в печта, като върху месото се слага лъжица масло, а в тавата – много малко студена вода. Печенето става на силен огън и с често обръщане и поливане със соса от тавата. Ако печката пригаря отгоре, бутът се покрива с тепсийка или друго нещо. Поднася се на правилно отрязани парчета, полети със соса и с притурка пюре от картофи и кестени.

26. МЕЧКА



Месото на младата мечка, ако не е стравница, е отлично. То се приготвя по обичайните правила за другия дивеч. Крайниците се избягват, но от лапите на мечката, добре изчистени и обелени, се прави

много хубава пача. От мечката се предпочита печенето. Най-вкусни са пържолите на скара.

ПЕРНАТ ДИВЕЧ (ОБЩИ ПРАВИЛА)

Месото на дивите птици е лесно смилаемо и питателно. Веднага след убиването трябва малко грижи и желание, за да се запази вкуса и здравето на птичето месо. Вътрешностите на убитата птица трябва да се извадят веднага – само бекасът може да почака. Вътрешностите и окървавените места не се мият с вода, а се почистват с кърпа или горска шума. Ако птицата няма да се готви веднага, тези места трябва да се посолят със счукани равни части сол, черен пипер и салицилов прах, а вътрешността трябва да се напълни с джоджен и пелин, от които мухите бягат. До къщи птиците трябва да се носят увиснали, а не в раница или торба. Поне едно денонощие птиците трябва да останат неоскубени на хладно място. Оскубването трябва да се извърши без да се пари, освен патиците, като внимателно се теглят перата, за да не се повреди кожата, след което мъхът се обгаря. Птиците могат да се запазят по-дълго време, ако се заровят в жито или ръж.

ЯРЕБИЦИ

27. Яребица на парчета с прясно зеле

Средно голяма зелка, предварително изчистена и дребно нарязана, се сварява наполовина с малко вода, сол, един дафинов лист, няколко зърна черен пипер и два-три зрели домати. През това време 2-3 нарязани яребици се изпържват добре в масло. Когато това бъде готово, всичко се нарежда правилно в тава или гювеч, добавя се малко боя – пипер, притуря се сол и още два домата и се пече открито в пещта.



28. Цели яребици със зеле 📖

Една средна зелка се сварява наполовина надолу с кочана с нужната сол, след което внимателно се излива останалата вода без да се извади зелката. След като зелката изстине средата ѝ се издълбава без зелката да се вади от съда. Две-три яребици, добре изпържени в мас или масло, се посоляват слабо като върху тях се слага завързано в рядка кърпа малко чукан черен пипер, един дафинов лист, глава нарязан лук и мерудия. Върху кърпата се слагат няколко листа сланина и се покрива с листа зеле. Всичко това се залива с $\frac{1}{4}$ л бульон и добре захлупено се пече на среден огън около час. Когато ще се поднася, тенджерата бързо се обръща върху захлупена чиния, за да остане зелката цяла. Кърпата с миризмите се изважда внимателно.

29. Яребица с ягорида

Дъното на тенджерата се покрива с дребни парчета солена или прясна сланина. Върху тях се поставят 1-2 слабо изпържени яребици (може и сурови), които се посолват с нужната сол, малко черен пипер, дафинов лист и мерудия и се покриват с няколко зелелени грозда. На отвора на тенджерата се поставя лист чиста хартия и се захлупва. Вари се на слаб огън около час и половина. Поднасят се с останалия сос и гарнитура пюре от картофи.

30. Яребица с ориз

Две-три яребици, умерено посолени, се задушават до пълно сваряване в съд с: вино, един дафинов лист, два цели моркова и няколко зърна черен пипер. Когато бъдат готови, месото се изважда, по възможност на правилни кръгчета и филийки, и се оставя настрана на топло. В същия съд се връщат костите и остатъка, долива се с малко топла вода и бульон от друго месо и малко масло и се вари около 10 минути. След прецеждане тая чорба се вари с 200-300 г ориз с малко сол. Оризът се разтуря в чинии и върху него по хубав начин се нареждат парчетата от яребиците.

31. Панирани яребици

Яребиците се заливат с топла вода и се полусваряват, след което се разцепват по на две. Парчетата се приплескват, много слабо се посоляват със сол и черен пипер, увалват се последователно в разбити яйца и счукани сухари и се пържат до причервяване. Гарнитура – пържени картофи и зрели домати на кръгове.

32. Яребици задушено (домашно)

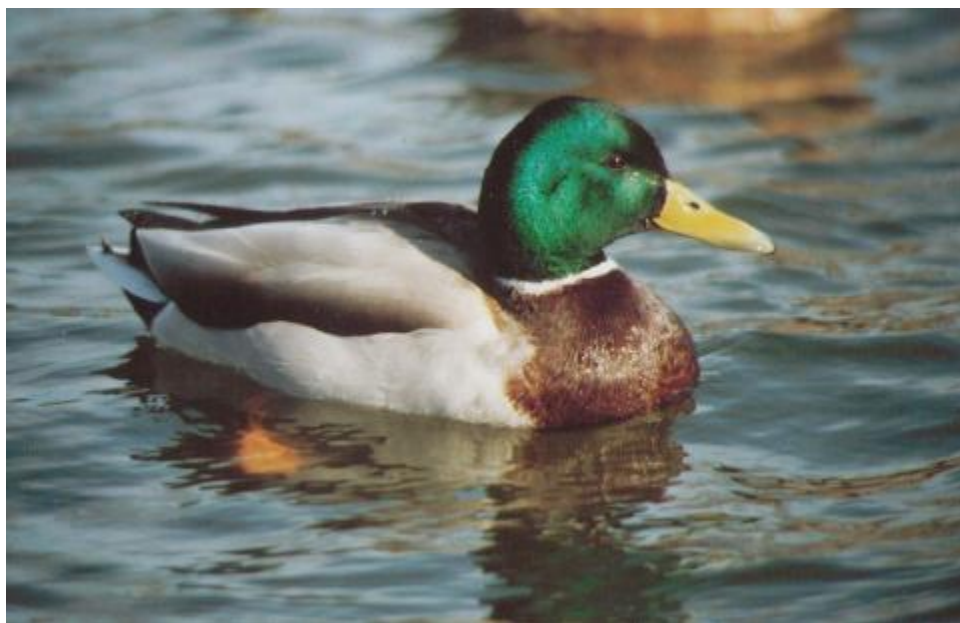
Няколко изчистени и слабо посолени яребици се полуизпържват или опичат на фурна с малко масло. Изваждат се и се нареждат в тенджерата за задушаване. Върху тях се налива сосът, в който са печени или пържени и се притуря още малка бучка масло, щипка сол, няколко зелени пиперки, дафинов лист, 3-4 малки зрели домати, шепа зелен грах, малка чаша вино и лъжичка оцет. Поръсват се с малко боя – пипер и като се запуши капака, ври на слаб огън до 3-4 часа. Сервират се на по половин яребица и съразмерно от зеленчука и соса.

33. Яребици пълнени

Количество лук според количеството на яребиците (на една яребица – половин глава лук), ситно накълцан, се изпържва с малко масло. Към края на изпържването се притуря малко мляно телешко месо, парче хляб, натопен в мляко и изстискан, три жълтъка, сол и черен пипер. След това, добре размесено, се напълват яребиците и се зашиват. Поставят се в тенджерата с малко сол, заливат се с топла вода и се варят до сваряване като се доливат, за да бъдат постоянно полупотънали. От чорбата се прави сос: Отделно ситно накълцан лук се запържва; преди пълното изпържване се слагат 2-3 лъжици брашно, което трябва да се изпече до причерняване. Налива се постепенно от чорбата и усилено се бърка до желаната гъстота на соса. На края се прибавя щипка сол, щипка черен пипер, на върха на ножа чукан бахар, бучка захар и малка лъжичка оцет. Пълнените яребици се сервират в чинията по половинки заедно с пълнежа и се заливат с приготвения сос.

ДИВИ ПАТИЦИ

При общите упътвания за пернатия дивеч казахме за подготовката му изобщо, но за патицата ще напомним, че тя трябва да се попари. Освен това трябва да знаем, че патиците за кухнята са главно два вида – „зеленошиестата“ и по-малката „бърне“. Останалите са морски или блатни и за тях трябва по-голямо внимание и специална подготовка. На тях кожата трябва да се одере и мастните части остранят, а за да им се отнеме окончателно неприятния рибен вкус, патиците трябва да сложат в съд, на дъното на който има чисто сено, и да се залее с вряща вода, престоявайки така десет минути. Жлезите на трътката на патиците непременно трябва да се извадят.



34. Задушена патица (домашно)

На или две подготвени патици се отрязват главите, шиите, краката до ставите и заедно с черния дроб и стомаха от тях може да се направи чорба с ориз и др. Труповете на патиците, разцепени на две, се посоляват и изпържват в две лъжици масло като след това към тях се

налива малко топла вода. Като се изпържат до пълно зачервяване, изваждат се и дъното на съда се постиля с пласт сланина, слагат се патиците и се залива с чаша бяло вино, един дафинов лист, много малко счукан черен пипер и се задушава внимателно за да къкре на слаб огън до един час. Когато е готово патиците се нареждат на парчета според броя на консуматорите. От бульона (без сланината) се прави сос: най-често от доматиен сос с лъжица брашно и настърган лук, но подхожда и гарнитура гъби.⁵⁾

35. Задушена патица (друг начин)

Изчистена и посолена патицата се обвива в тънък слой сланина и се поставя в тенджерата, на дъното на която също има лист сланина, над който е наслагано дебел пласт от моркови, нарязани на търкалета. Върху патицата слагаме два дафинови листа и 2-3 зърна бахар и задушаваме добре с капака. Така ври до половин час, след което наливаме чаша бяла вино и пак задушаваме да ври ½ час. Като мине това време, налива се малко топла вода, след което продължава да ври на слаб огън до окончателното увиране. При изваждане от тенджерата трябва да се махнат многото мазнини и с останалия сос се обливат нарязаните парчета в чиниите, като се гарнират с търкалета моркови и мариновани гъби.

36. Патица с грах

Цяла патица се поставя в пръстена или бакърена тенджера и с две лъжици мас се изпързва добре. Към края се посолява със сол, малък черен пипер, слагат се 3-4 глави дребни глави лук, корен мерудия, дафинов лист и се залива с чашка вино и толкова топла вода. На обикновен огън ври ½ час. Отделно се сваряват 200-300 г грах в тиган, много дребно нарязана средна глава лук се запързва до причервяване и

към лука се слага с малко вода сварения грах и се посолява. Запързва се. Готовата патица се изважда без лука, нарязва се в чинии и се гарнира с пържения грах.

37. Пълнена патица със зеле

Тлъста дива патица се запързва десетина минути в мас или масло, а може и в зехтин. Посолява се и се оставя да изстине. Дробът, стомахът, малко ситно нарязан лук и две лъжици счукана галета се изпържават добре в масло. Като изстинат се посолява и се добавят 2 сурови яйца. Може да се притури малко ситен лют пипер и десетина зърна стафиди. С това патицата се напълва и се зашива отвсякъде. Една малка кисела зелка се скълзва наситно и с малко масло се задушават да ври до пълно омекване. Патицата с няколко шумки зеле отгоре си се поставя върху дебел пласт зеле в тава и се пече до пълно причервяване с едно обръщане.

38. Патица желе

В кипяща вода, добре потънала в нея, се слага патицата заедно с изчистените ѝ вътрешности с: глава лук, един дафинов лист, червен пипер и нужната сол и се вари до пълно сваряване като се допълни с малко вода, за да се запази в същото количество. Патицата се изважда заедно с дреболиите и се нарязва на парчета. След като се прецеди супата към нея се налива малка чаша вино, лъжичка оцет, бучка захар и два предварително размити желатинови листа. Така супата слабо се загрева. Парчетата патица се нареждат съразмерно в чинии и се заливат със супата. Поднася се след като изстине добре. Гарнитурата – печени картофи.

39. Печена патица на шиш 📖

Изчистина и измита млада патица се осолява само отвътре. Набучва се само по дебелите места с дребни парчета сланина. Птицата, цялата увита в тънки пластове сланина, се набожда на шиш и се пече като бързо се върти. По време на печенето слабо се посолява отгоре. Поднася се с пържени картофи или пюре от варени кестени.

ДИВИ ГЪЛЪБИ И ГУРГУЛИЦИ





40 Чорба с грах

Няколко гълъба, изчистени и предварително накиснати във вода и оцет, се варят, залети със студена вода. След като заврат се притуря сол, парчета моркови, малко целина и корен мерудия. Когато гълъбите уврат, те се изваждат и нарязват на малки парчета. Супата се прецежда и наново се туря на огъня и в нея се слага шепа зелен грах и много малко лук, нарязан на дребно заедно с дребни парченца от сварените моркови. Когато грахът се сvari достатъчно, слагат се парчетата гълъби и нужната лимонова сол (лимонтозу) само да заврат и чорбата е готова. В чиниите гдето ще се разлива се слага по малко дребно нарязан пресен или сушен копър. Чорбата може да се застрои с яйце. При липса на грах може да се употреби бакла или нахут и в краен случай ориз.

41. Пълнени гълъби

Зависещо от броя на гълъбите, накисват се малко сухари в мляко и се изцеждат. Посоляват се и се притуря към тях 1-2 яйца, малко масло

и сол. Това се смесва и с него се напълват гълъбите и се зашиват. Нарездат се в тава, намазана с масло и с половин чаша вино се пекат като през всичкото време се поливат със соса им. При поднасянето се нарязват на по две заедно с пълнежа им и се гарнират с полусварени картофи, отпосле припържени до зачервяване.

42. Гълъби със сос

Залети с топла вода няколко гълъби посолени се сваряват наполовина, след което се пържат в масло до пълно опичане. От супата, в която са се варили, се прави сос, запържва се с малко брашно до причервяване и се налива супатата постепенно докато получи желаната гъстота. После се слага малко дафиново листче, няколко капки оцет, щипка сол, едно счукано бахарово зърно, половин бучка захар и ракиена чаша вино. Когато този сос закипи, с него гълъбите се обливат в чиниите.

ПЪДПЪДЪЦИ

43. Задушени със сос

Няколко пьдпъдъка, изчистени и леко посолени, със свити крака, се запържват в масло в пръстенна тенджерата. Добре е около гърдите да има защита – пласт защита сланина. Птиците след това се заливат с малко топла вода, размесена с вино, задушават се и врят само половин час. Тенджерата се отваря и се махва сланината. Отделно в съд се размесва чаена лъжица брашно с чашка мляко или малко каймак от мляко, половин чаша топла вода, щипка сол и на върха на ножа счукан червен пипер и това се изсипва в тенджерата с пьдпъдъците, където ври ¼ час. Поднася се по цял пьдпъдък с гарнитура пилаф с масло, в който може да се сложи много рядък доматиен сос или отгоре кашкавал на ренде.



44. Пъдпъдъци на скара

Разцепени на две, без да се солят, се запържват в малко мас и олио. Изваждат се и се пекаат на скара на обикновена жар като често се обръщат. В тигана, където са се пържили, изпържваме големички филии бял хляб, наръсен със сол и черен пипер. Върху всяка филия се поставя половин пъдпъдък. Гарнитура – салати.

45. Пъдпъдъци – деликатес 📖

Няколко цели пъдпъдъка, очистени, слабо се варят, залети с топла вода. След като се извадят, посоляват се слабо и се оставят да изстинат. Колкото са пъдпъдъците, толкова средни възкисели ябълки се обелват и изчистват от семето много внимателно, за да не се разпукат и в празната дупка се посипва малко счукана захар и колкото побере коняк. Всяка ябълка се обвива отвсякъде с мека кора за баница и всичките се пекаат в

пещта до опичане на кората. Във всеки пѣдпѣдѣк се втика по една опечена ябълка и се зашива, след което всяка птица се обвива в пласт сланина и се привързва с лико. Така пѣдпѣдѣците се пекат в тава в пещ до пригаряне на сланината. При поднасяне сланината се маха. Гарнирането е като по горната рецепта, но може да се поставят и опържени гѣби.

ФАЗАНИ

Фазаните принадлежат към благородните и красиви диви птици. Гастрономите считат, че месото им е най-леко и вкусно. След убиването като се изчисти върешността, фазанът трябва да остане неоскубен до самото готвене и до момента на най-слабите признаци на разлагане.



46. Супа от фазан

Изчистен и измит фазанът се вари цял в прецеден говежди бульон (може и в обикновена вода) докато омекне наполовина, след което се изважда и се разрязва на две половини, така че късите кълки да останат в едната половина и предницата в другата. Предницата се нарязва на малки парчета и се връща в бульона, гдето се притурят колелца моркови, малки картофчета и малки квадратни парченца препечен бял хляб. Варенето продължава до пълното сваряване на газана и зеленчука. При вдигането от печката много слабо се покислява с лимонова сол и се застроява с яйце, изсипано върху цедка. Кълките с останалото се допича на скара.

47. Печен фазан с кисело зеле

Един фазан във вътрешността със сол и черен пипер се обвива с листове сланина, увързва се с лико и се поставя да се вари с дребно нарязана кисела зелка и една лъжица мас. Изважда се, когао фазанът омекне. Зелето се разстиля в тава и фазанът, сложен отгоре, се пече на фурна, като от време на време се обръща и пробоща с вилица, за да бъде по-сочен. В зелето по желание може да се нарежат лютиви пиперки с чаена лъжица счукан кимион. Когато фазанът бъде готов, той се нарязва на желаните парчета, сложени върху зелето и се облива със сос, направен от лъжица запържено брашно, разредено с топла вода. Добавя се щипка сол, черен пипер и доматиено пюре.

48. Фазан на парчета с маслини

Парчетата фазан се пържат в зехтин и като бъдат готови се изваждат настрана. В същия съд при соса се слагат: две лъжици брашно, цяла глава лук, сол, щипка кимион и чаша бяло вино. Това разбъркано се вари 15-20 мин, след което се прецежда и наново заедно с парчетата

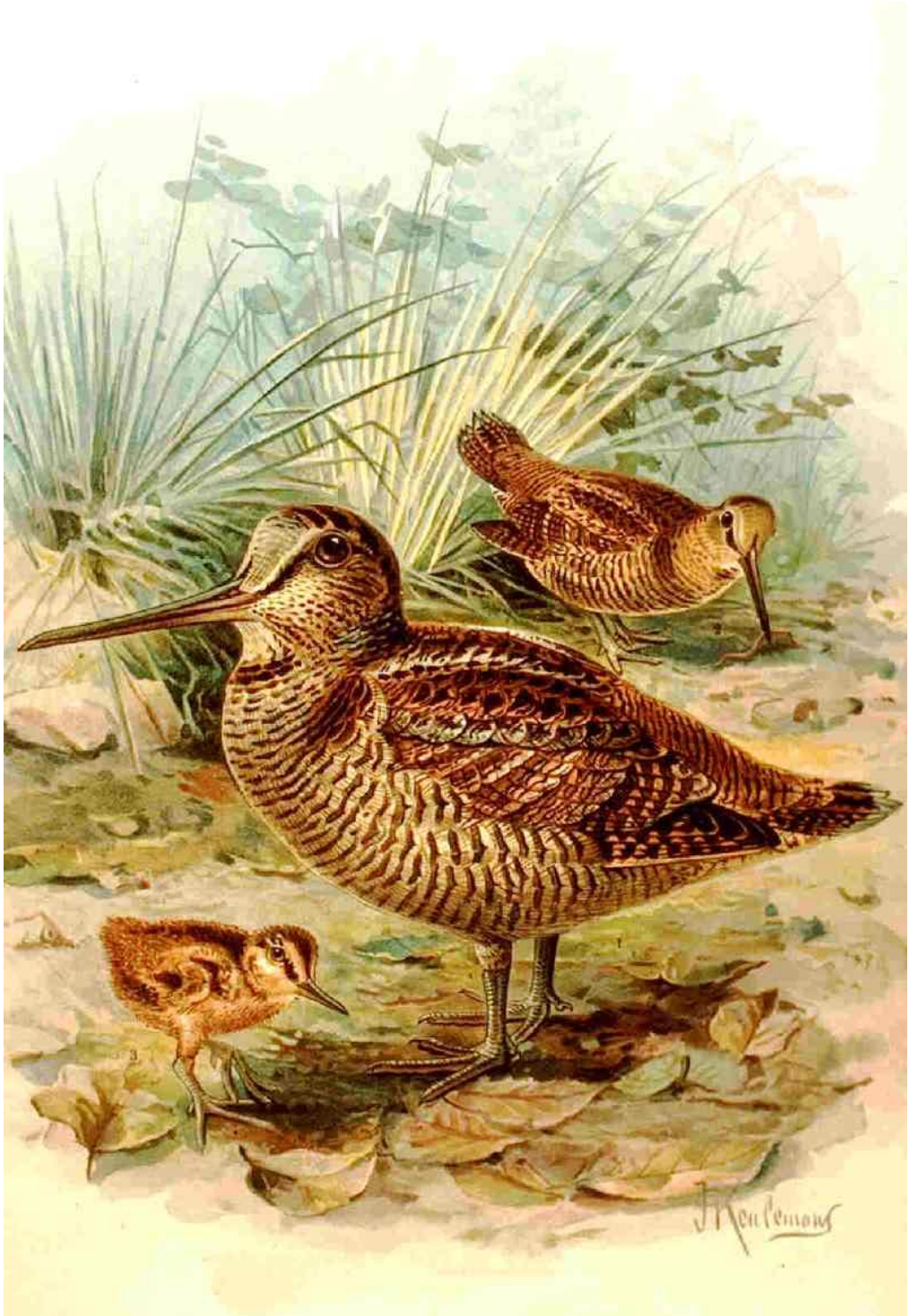
фазан и 20-30 маслини се вари още 20 мин. Чиниите с парчета фазан, залите със соса, се гарнират с малко попарени с масло макарони или едро фиде.

49. Печен фазан

Отрязва се шията до гърдите и краката до коленете, посолява се и се обвива в листове сланина. Фазанът се запържва до причервяване с малко масло в тиган, след което се налива чашка вода. Към края на опичането в соса се налива чаша мляко или каймак с лъжица брашно, които добре се разбъркват. След десетина минути яденето е готово. Поднася се с пържени пресни гъби.

БЕКАСИНИ И БЕКАСИ





Както казахме само бекасите не се изкормяват след убиването им. Когато дойде време за готвене, изважда се само стомахът и гушата. Дотогава бекасът стои неоскубан.

50. Бекаси пълнени с гъби

Две шепи хубави гъби се изчистват и начупват на дребно. Вътрешността на бекаса (без стомаха), малко сланина, сол, пипер и мерудия се накълцват и заедно с гъбите се задушават без вода в съд около половин час, след което, ако е останала вода, тя се изцежда и с останалото се напъкват и зашиват бекасите. Обвиват се с пласт сланина и се пекат в печта на силен огън като често се обръщат и поливат с капки вино. Отвън, по средата на печенето, продуктът се усоява добре. Гарнитура: пържени филии бял хляб в масло, които при изваждането на печеното се поливат с останалия в тавата сос.

51. Бекасини по селски

Няколко бекасини се посоляват и нареждат в тенджерата. Няколко глави дребен лук, шепа гъби и малко пипер се слагат върху тях и без вода, захлупени, увират на слаб огън около час. По средата на варенето се налива малка чаша бяло вино.

52. Бекаси със сос

Няколко бекаса най-напред се изпържват в масло до причервяване и остават настрана. Вътрешността на бекасите и малка глава лук се накълцват на дребно. В съда, където са пържени, вътрешността с лука се изпържват добре. После се слага лъжица брашно и когато всичко добре причерви, турят се десетина зърна черен пипер, малко топла вода и се бърка до разреждане. Към края се налива малко сок от лимон и чашка мляко, слагат се вътре и бекасите и всичкото, когато заври, яденето е

готово. Нарездат се по чиниите по половин или цял бекас и съразмерно сос.

53. Бекасини на пържен хляб 📖

Няколко бекасини, слабо усолени, се изпържват, колкото е нужно. Отделно, след като се скълцат на ситно вътрешностите на птицата без стомаха, полученото се смесва с малка чаша счукани сухари, филийка сланина (накълцана), лъжица прясно масло, два жълтъка, сол и щипка черен пипер. Всичко това се пържи в същото масло. Остава се да изстине и колкото са бекасините, толкова филии бял хляб се изпържват. Всяка филия се намазва с горното и върху нея се слага по една бекачина.

54. Бекасини на скара

Всяка бекачина се обвива с лозови листа и отгоре се слага пласт сланина. Пекат се на скара при добра жар около 20 минути, след което се посоляват и стоят захлупени десетина минути. Поднасят се с филии пържен хляб в масло.

55. Задушени бекаси и бекасини 📖

Ако са по-големи, разрязват се на по две и се поставят на дъното на тенджерата, където се слага и парче сланина. Отгоре се туря ситно нарязана глава лук, десетина зърна черен пипер, два карамфила, два дафинови листа и нужната сол. Залива се с гореща вода до слабо потъване и се задушава. Когато бъдат готови, налива се чашка червено вино и като поври малко, се одръпва. Изваждат се бекасите, нареждат се в чинии и се заливат поотделно със соса (прецеден), в който са врили. Гарнитура: пържени филии бял хляб с масло, намазани с изпържените вътрешности на бекасите и отделно се слага картофено пюре.

ГЛУХАРИ

На глухара месото е малко по-твърдо и затова изисква по продължителна подготовка. Птицата трябва предварително да се накисне в оцет с лук и други подправки поне 7-8 часа.



56. Глухар с вино

Изчистеният глухар се изпързва в масло, но понеже птицата е голяма, трябва по-продължително пържене и обръщане в повечко масло. Още по-удобно е да се разреже на две или на четири. Когато стане на половина готов, глухарът се посолява и се наливат две чаши бульон, слага се глава дребно нарязан лук, малко мерудия и дафинов лист и се влага да се пече в пещта. Когато месото е напълно готово, наливат се две

чаши червено вино, лъжица брашно, разбърква се много добре брашното и като поври още десетина минути, готово е.

57. Печен глухар

Подготвен цял глухар се шпикова със сланина и зърна черен пипер и се пече в тава с лъжица масло и чашка топла вода. През време на печенето постоянно се полива със соса в тавата и се обръща. Когато е почти готов, глухарът се полива с чаша кисело мляко и продължава да се пече десетина минути, след което се посипва със счукана галета и се пече още толкова време. Нарязва се и се полива със собствения сос. Гарнитура: картофено пюре или пюре от кестени.

ДРОЗДОВЕ



58. Задушено

Няколко птици, посолени и навързани, се изпържват в масло, като постоянно се разместват. Когато се зачервят достатъчно, заливат се със сос направен от чаша каймак, лъжица брашно, чашка вино и щипка черен пипер. Задушават се добре като врат около 20 минути на слаб огън. Поднасят се: всеки дрозд върху изпържен бял хляб в масло, залят със соса от готвенето.

ДИВИ ГЪСКИ



Често пъти се убива и поднася за готвене стара или много слаба дива гъска. В такива случаи гъската трябва да претърпи дълго подготвяне. Изобщо трябва повечко да се накисне по познатия ни вече начин. Младата гъска става за печене, старата – само за готвене.

59. Задушена дива гъска

Нарязана на големшки парчета гъската се запържва в масло до слабо зачервяване. Парчетата се нареждат в тенджера, където се слага: сол, зърна черен пипер, два дафинови листа, моркови на търкалета, по желание пиперки, глава лук на ренде, две лъжици доматино пюре, маслото от пърженето, още една лъжица масло, чаша вино и чаша топла вода (до потъване на парчетата), след което капакът се залепва с тесто и ври на слаб огън около час и половина. Проверява се.

60. Дива гъска печена

Кожата на гъската се одира. Гъската се шпикова със сланина, посолява се и се пече с малко масло и вода в пещта. Покрива се с листа от зеле, за да се пече правилно. Постоянно се облива. Ако гъската е тлъста, пече се върху дребно накълцано кисело или прясно зеле, което служи и за гарнитура; иначе се поднася с пържени картофи.

РИБИ

Силна и апетитна храна е рибата, но трябва да се приготви удачно, за да се използва хранителността ѝ. Ако рибата е много препечена или преварена, тя губи от своята стойност, а пък сурова е неприятна на вкус и опасна за здравето. Рибата трябва да се пече или вари докато промени водния си вид. Народът казва, че прясна риба е дпбра за ядене само през месеците, в които има буквата „р“. Тук даваме няколко начина за готвене на риба от ловен характер.



61. Рибена чорба

В гърнето кипи вода, в която слагаме 2-3 нарязани зелени пиперки, глава лук, един зрял домати, сол и десетина зелени сливи – джанки (ако има). Току що уловената в реката риба се изкормва, промива се с вода и пускаме рибите една след една в гърнето, като внимаваме

кипенето да не секне. Рибата ври десетина минути, после гърнето се оттегля от силния огън и съдържанието му кипи умерено още 10 минути. Чорбата веднага се разлива в паниците и се слага малко мерудия и мащерка. Ако няма джанки, чорбата се подкислява с лимонова сол.

62. Рибa „саламура“ – на полето

Рибите, изчистени и слабо посолени, стоят докато на огъня съдът с водата заври; слагаме малко сол, няколко нарязани пиперки и някакъв друг зеленчук (но не лук). В това време опичаме рибите на слаба жар, след което нарязани на парчета ги пускаме във врящата вода; съдът веднага се отдъпва настрана и се захлупва. Така престоява няколко минути и е готово за закуска с лъжици. Яденето има специфичен вкус и се яде с качамак. По същия начин на къра се приготвя и млад пернат дивеч.



63. Пъстърва специалитет – на полето

Едва ли има друг начин на приготвяне, толкова прост, който да даде на пъстървата такъв нежен и приятен вкус. Изчистените и осолени риби се опичат на скара или на силна жар. Нарездат се в чинии с гърба нагоре като се притискат с вилица за да се раздвоят, след което се заливат с врящо прясно мляко. Ако има лимон, той се изтиска върху рибите.

64. Кюфтета от риба

Около ½ кг риба, очистена добре от костите, се смела на машина. Нужната сол, две яйца, филийка хляб във вода и изстискан и малко дребно накълцан лук се разбъркват и разместват със смляната риба и всичко това се увалва с брашно на средни кюфтета, които се пържат в много масло или зехтин до пълно зачервяване. Поднасят се със салата от цветно зеле.⁶⁾

ГЪБИ

Те са няколко вида. Само ако познаваме добре ядливите гъби, тогава да ги берем. Който живее сред природата често се натъква на гъби. Гъбите са добра, приятна и лека храна – те са даже деликатес.

65. Чорба от гъби

Чорба може да се направи от всякакви ядливи гъби. Гъбите трябва да са млади. В нашия край предпочитат гъби, чийто местни названия са „луберки“, „скрипци“ и „гливи.“ Другаде може би други гъби се ядат. Луберките растат по ливадите в тънки, кръгли ивици (игрища) и са малки по размер с високи дръжчици и бели. Скрипците растат в буковите гори на самото дърво, с големи периферии на кръгове (не като

прахановите). А гливите растат върху прясно отсечени дървени трупи – главно орех, бряст, черница и ела.



Гъбите се измиват добре от пясъка, почернената им кожица се обелва и се махат дръжките. Поставят се в студена водна баня да стоят надолу с opakoto, за да излязат и последните пращинки по тях. След това гъбите се изстискват на части между двете ръце и се посоляват слабо. В тиган се запържва с олио малко зелен лук и се добавят гъбите начупени на парченца, които се пържат докато пуснат вода. След като се вдигнат от огъня, се изсипват в тенджера. В тигана се запържват две лъжици брашно до причервяване, след което се разбива и разрежда с гореща вода докато се получи рядка кашица. След като тази кашица поври малко, към нея се добавя чаша прясно или кисело мляко и получения сос се излива върху гъбите. При снемането от огъня се слага нарязан копър и мерудия и по желание 1-2 печени пиперки и киселина. Поднасят се полупотпли.⁷⁾

66. Гъби лютици на разсол (за всякаква гарнитура и мезе)

Тези гъби растат след дъждове в нискостеблени гори, чисти от драки. Те при разчупване пускат бяло, лютиво мляко. За да се отстрани млякото, след като се измият няколко пъти с вода, по-големите се разчупват на 2-3 парчета и се попарват с вряща вода. Изстискват се между ръцете от водата и като се посолят се пекат в тава в печката около 15-20 минути. Стават още по-вкусни, ако се пекат на скара или върху слаба жар. След това се нареждат в чинията като всяко парче се посолява слабо с черен пипер. Отделно се загрява до възвиране 1/3 чаша винен оцер и 2/3 чаша олио. В тая смес като поизстине се притурия зелен нарязан копър и със сместа се обливат гъбите. Такъв разсол – марината може да се прави от всички гъби за ядене, които растат с по-големи чадърчета.

67. Гъби полски гювеч

Прави се от всякакви ядливи гъби. Добре измити и изстискани от водата гъбите се посоляват и слабо запържват в олио. Запържва се отделно два пъти повече от гъбите зелен лук, след което се добавя една връзка мерудия, копър и малко джоджен (гюзюм), ситно нарязани. Това слабо се посолва със сол, лютив червен пипер и малко черен такъв. В тенджерата се слага ред от гъбите и ред от зеленчука и като се задуши се поставя на слаб огън да къкри половин час без вода. Яде се или направо, или като притурка към някое месно ядене. С такъв постен гювеч може да се напълни млад заек или агнешка плешка за печене, но без да се вари гювеча.

ОХЛЮВИ

През пролетта във влажен ден по чистите трънаци и къпини могат да се намерят стотици охлюви. Те са лакомство за този, който обича да ги яде. Най-добри и чисти са охлюви, които още са запечатани.



68. На разсол

Захлупени с тежък капак охлювите се оставят да престоят една нощ. За да се махне лигата им, кипват се в тенджера, където се поставя лъжица сол и лъжица сода за хляб (сода бикарбонат). Тази вода се изхвърля, промиват се пак един-два пъти с топла вода и се варят не по-малко от час и половина. Изваждат се от тенджерата, чака се да поизстинат, изваждат се с ръка от черупките, маха се черното отзад и пак се промиват със студена вода. Така изчистени охлювите се посоляват със сол, червен и черен пипер. Вкусни са като мезе за всички видове питиета.

69. Охлюви с ориз

Запързва се с олио малко повече лук. Слага се при него една чаша ориз и като се загрее добре се залива с топла вода за да уври ориза. Прибавя се нужната сол, червен и черен пипер и когато кашата е готова като пилаф, вдига се от печката. С малка част от тая каша и изчистен сварен охлюв се напълват 15-20 изчистени празни охлюви черупки. Останалата каша с останалите охлюви се слага в голяма чиния като по краищата се нареждат напълнените охлюви. Разхвърля се малко мерудия навсякъде.

70. Охлюви на кебап

Няма защо да се смеете. Опитайте и ще ви хареса. Изчистени и сварени охлювите се набучват на малки шишчета и се припичат на въглища. Слагат се в паница и се посоляват със сол, червен и черен пипер. Нарязва им се зелен лук, мерудия и джоджен. Позадушват се малко в паницата край огъня и се ядат топли.

РАЦИ

Казват, че раците са лековити. Прочее, всичко което човешкият организъм възприеме със желание и апетит, е полезно и лековито.

71. Супа от раци

Когато при варенето или печенето ракът почервенеет от всякъде, това е признак, че е готов за храна. Рациите се сваряват в топла вода. По едрите месести части под корубата, опашката и големите щипци се отделят с ножче и се поставят настрана. Останалото се счуква в пахар, отстраняват се едрите черупчици и останалото се смесва с изваденото месо. В гърне или тенджерата нарязваме на ситно малко лук, домати, картофи и зелени пиперки, заливаме с вода и малко сол и когато заври с

полученото от раците месо, проверяваме дали и зеленчукът се е сварил напълно. Накрая се слага малко чубрица и мерудия и се подкислява с ягорида или лимонова сол.



72. Раци с ориз

Раците се сваряват в солена вода и се приготвя пилаф, точно както при охлювите.⁸⁾ Поднася се по същия начин. Добре сварените в солена вода раци могат да се ядат топли като обикновен разсол без всякакви подправки.

КОСТЕНУРКИ

Това е лакомство за тези, които ги ядат. Вярва се, че кръвта им е лековита, затова някои я пият сурова, размесена с малко вино. Само сухоземната костенурка се яде и то през зимния сезон, след като е

уловена в края на лятото и есента, когато започва да се заравя. Предварително се държи на тъмно и сигурно място не по-малко от месец. Женските костенурки, особено по-младите, са по-вкусни. През зимата те имат яйца, които също са вкусни. Женската костенурка се познава по това, че костта на корема е по-изпъкнала. От костенурка може да се приготви и супа (както при пиле), но работата по изчистването отнема повече време.



73. Печена костенурка

Със специална кука се изважда главата. Мъчно умира и затова трябва да стои заклана по-дълго време. Измити щателно костенурките се пекат в силна пещ 3-4 часа като се разместват и обръщат. След опичането още докато са топли с дебел нож или сатър се тазсича черупката и се махат червата, стомаха и други върешности. Оставят се

черния дроб, гърдите, гърба и краката като кожицата и ноктите на последните се махат. Останалото се нарежда в чиния, посолява се със сол и изобилно с черен пипер и така се яде.

САЛАТИ И СОСОВЕ ЗА ДИВЕЧ

Непременно четирима трябва да приготвят салатите! – един скъперник, един разточителен човек, един умен и един луд. Скъперникът налива оцета, разточителния – зехтина, умния – солта, а лудия – разбърква.

74. Салата от цветно зеле

Ето два начина: (а) На един-два корена се изчистват пожълтелите листа, измиват се, реже се под разклонението, сваряват се с топла подсолена вода до омекване. В съд се размесват 50 мл зехтин, 30 мл оцет, щипка сол, половин лъжичка черен пипер и половин бучка захар и с това се залива зелето; (б) Подготвеното и сварено зеле се посолява със щипка сол и черен пипер и се попарва с около 100 г врящо прясно масло.



75. Салата от червено зеле

Вътрешните листа на една добре измита зелка се нарязват на къси тънки ивици като тютюн. Една лъжичка горчица се разбива с две лъжици зехтин, една лъжица сол, нужната сол, бучка захар и се смесва със зелето като се разбърква.



76. Смесена салата

Глава цветно зеле, стотина грама зелен фасул, стотина грама зелен грах и 3-4 картофи се сваряват в солена вода до омекване. Зелето се нарязва на парчета.⁹⁾ Поднася се студено.

77. Руска салата за дивеч

По отделно се сваряват в солена вода 3-4 моркова, глава цветно зеле, 3-4 картофа и стотина грама зелен грах. Прибавят се малко нарязани кисели краставички и като се размеси се заливат с майонеза.

78. Майонеза

Колкото жълтъци – толкова кафени чашки зехтин. Отделно жълтъците се разбиват много добре, след което зехтинът се налива капка по капка, като постоянно се върти само на една страна. После се слага сол и пак с въртене се налива лимонов сок до сгъстяване.

СОСОВЕ

79. Доматен сос

Две-три лъжици брашно се запържват в стотина грама масло или мас докато придобие кален цвят. Постепенно наливаме топла вода или бульон и бъркаме докато се получи желаната гъстота; тогава слагаме 2 лъжици доматино пюре (ако такова липсва, тогава сок от домати). Накрая се слага по щипка сол и черен пипер, един дафинов лист, бучка захар и няколко капки оцет. Разбърква се.

80. Сос с гъби

Около 200 г добре измити и изстискани гъби се варят в достатъчно вода повечко време, след което се накълцват много ситно. Запържва се лъжица брашно и се разрежда постепенно със суса на сварените гъби, заедно с гъбите. Посолява се колкото е нужно и се налива половин чаша мляко със щипка черен пипер и щипка ситен кимион. Сосът е подходящ за всякакъв печен дивеч.

81. Сос от картофи

Много добре сварени картофите се обелват и смачкват като за пюре. Посолява се. Загрява се в тигана масло, в което картофите се запържват и започва да се налива постепенно бульон от каквото и да е месо, като постоянно се бърка докато се достигне рядкост на сос. Слага се малко счукан кимион, черен пипер и лъжица лимонов сок и се залива печеното в самите чинии.

82. Подправка

Когато при задушаването или печенето на дивеч се случи така, че сосът да се изпари и да не остане достатъчно, то приготвяме набързо такъв като вливаме в съда: малко вода и малко масло възвират, а отделно разбъркваме лъжица или две брашно в студена вода и вливаме това във врящото. Като поври 5 мин слагаме нужната миризма и вливаме при месото.

ЛОВДЖИЙСКИ СПЕЦИАЛИТЕТИ НА КЪРА

83. Стомна кебап (от заек)

Приготвеното по реда си младо заешко месо се нарязва на дребно. Посолява се със сол, малко черен пипер, малко счукан кимион и чубрица. Прибавят се 7-8 средни глави ситно нарязан червен лук, мерудия и желания пипер. Това се налива в малка употребявана стомна, чиито отворстия се запушват с тапи. Тази стомна се заравя в жар, гдето се пече час и половина, като през това време с парцал се вади няколко пъти от огъня и силно се разбърква. Когато яденето е готово, стомната се чупи на половина, за да се поднесе съдържанието ѝ на трапезата.



Мерудия (магданоз)



Кимион

84. Яребица в глина

Изважда се вътрешността на яребицата, измива се, изчиства се, но без да се скубе. Вътрешността се посолява със сол и черен пипер и се туря лъжица масло. Зашива се и се облепва със слой влажна глина. Така се зарява в жарта, примесена с малко топла пепел. Проверява се от време

на време и когато се види, че глината се е напукала, яденето е готово. Глината се разлепва внимателно и перата на птицата остават в нея. Посолява се малко отгоре и отдолу.



Дафинов лист

85. Увит шиш кебап

Прави се с агнешко месо, но може и със заешко месо. Нарязано месото на обикновени парчета за шиш се посолява със сол и пипер и престоява няколко минути. Надяното на шиш се пече на слаб огън докато започне да се зачервява, след което целият шиш се обвива в булото на агнешки дроб и се увива с млечни агнешки черва и продължава да се върти на огъня докато булото се изпече и червата почервенеят и се вдървят. Всичко това се сваля от шиша в паница, където предварително е нарязан зелен лук и с малко мерудия и джоджен стои до огъня на топло като се разбърква от време на време.

86. Пълнени пиперки със сирене

На къра при липса на други продукти напълваме няколко зелени пиперки със смачкано сирене и, ако имаме на ръка, слагаме в сиренето

малко ситно нарязани пера от лук, мерудия или копър. Пиперките се припичат отдалече на огъня като се обръщат.



Бахар



Копър



Чубрица

87. Ловджийски сладкиши

Не хвърляйте млякото, когато се пресече при варене. Като се изцеди суроватката от пресеченото мляко, в останалото счупваме няколко яйца (на 1 л пресечено мляко – 4-5 яйца). Разбъркваме добре. После сипваме по малко масло и постоянно бъркане докато се получи рядко тесто, от което правим топчета като гурабии, които се пекат на фурна до зачервяване. През това време

се сварява сироп $\frac{1}{4}$ кг захар с $\frac{1}{2}$ л вода, с който сладките се заливат. Едно от двете трябва да бъде топло – или сироп, или сладкишите.

88. Сладки домашни мекици

В половин килограм кисело мляко се разбиват 4 яйца. Слага се една лъжичка сода бикарбонат и се сипва постепенно брашно, като се бърка, докато тестото получи нужната гъстота (повече от оная, необходима за палачинки). В тиган се затопля половин чаша олио и с лъжица се сипва тестото на купчинки в олиото, за да се пържи. Щом топчетата зачервеят от едната страна, обръщат се на другата и така изпържени се нареждат в чиния. Заливат се със сироп като по горната рецепта.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Бульон се казва супата (чорбата), в която е варено каквото и да е месо.

Мерки

Чаша вода, вино или масло се разбира около 200 мл; чашка от същото се разбира около 80 мл; щипка сол и други се разбира около 3 г; лъжица сол и други се разбира около 15г; лъжичка сол и други се разбира около 7 г; на върха на ножа се разбира около 2 г; чаша брашно се разбира около 150 г; лъжица брашно се разбира около 20 г.

БЕЛЕЖКИ

1. Петрушев, А. (1939). *Народна дивечова кухня (Ловджийска готварска книга). Изпитани и проверени сто рецепти на български народни условия*. Белградчик: печ. Ст. Каменов.
2. Бележки на редактора – проф. Б. В. Тошев.
3. Вж. рецепта 82.
4. Вж. рецепта 80.
5. Вж. отдел „гъби.“
6. Вж. рецепта 74.

7. Задължително правило при готвене на ястия от гъби (освен маринованите) накрая да се притуря известно количество мляко. Това се обяснява от медицината и народната практика.

8. Вж. рецепта 69.

9. Вж. рецепта 74 (а).