

*Средно училище „Братя Каназиреви“, град
Разлог*

*Продумай, Мехомийо,
разказвай!*



*Книгата е изработена от X^o клас
и посветена на празника на
град Разлог – 24 октомври.*

24.10.2016г. Разлог

Настоящата книжка е плод на работата на учениците от 10^в клас от Средно училище „Братя Каназиреви“, град Разлог като извънкласна инициатива под ръководството на преподавателя по история и цивилизация Соня Крънчева.

Целта на книжката е да покаже културното богатство и наследство на Разлог и Разложкия регион.

Като преподавател на учениците бих искала да ми благодаря за инициативността и креативността, готовността и желанието за се включат в инициативата.

Дерзайте и не спирайте да творите,
защото го можете!

Соня Крънчева – Разлог

24.10.2016 година

Защо обичам Разлог?

Разлог е моят роден град. Тук съм израснала и тук живея. Вървеейки по улиците на града в ума ми изкачат хиляди хубави спомени свързани с меото детство- детската градина, парковете , пързалките, първият учебен ден и първата ми класна стая, безгрижните детски лета изпълнени с радост и веселие. Целият ми досегашен живот е свързан с Разлог. Може би по тази причина толкова силно съм привързана към този град и толкова много го обичам.

Няма друго градче като Разлог- скушено между трите планини – Тирин, Рила и Родопите, наследник на богата традиция, малко, а всъщност с толкова голяма история, място, изпълнено с енергия и живот. Красотата блика от всяко негово кътче. Спокойствието е навсякъде. Дори само поглеждайки към планините човек чувства, че е попаднал в някакъв рай. Райско кътче- това е Разлог.

Разлог е всичко, което трябва на човек, за да се чувства щастлив- красота, спокойствие, чистота и уют. Хората, които живеят тук са гостоприемни, приветливи и усмихнати, а традицията е нещото, заложено в кръвтана на всеки разложенин. Тя е нещото, което крепи връзката между поколенията. 1ви януари, кукерите, традиционните разложки ястия, разложките носии- това са символите на този град. Това е нещото, с което той изпъква пред останалите, затова Разлог е несравним.

Аз обичам моя град по всичките тези причини. Гордея се с всичко, което той ми дава. Горда съм, че живея в Разлог.



Ина Манафова

Град Разлог се намира в Югозападна България. Старото име на града е Мехомия, след което е кръстен на котловината Разлог, в която се намира. Разположен е между три планини - Рила, Пирин и Родопите. Старият град е с типично възрожденска архитектура, къщите са от 30-те години на миналия век и повече от тях са паметници на културата. Интересни забележителности в града са: Църквите "Свето Благовещение" и "Свети Георги", градският музей в Парпуновата къща и много други. В тази книга ще споделим с вас българските ритуали и традиции, съхранени от нашите родители, баби и дядовци. Много вкусни, хранителни и полезни са били старите разложки гозби! Българите са съхранили всичко, благодарение на обичта и желанието да пазим българското и родното.



*Традициите на
град
Разлог*

Една стара легенда разказва как Разлог получил античното си име Мехомия. Според преданието тракийски пълководец кръстил града „мео мия“ („моя победа“), когато сразил врага си и спечелил извоюваната земя. Разлог е дестинация с традиции, където туристите могат да се запознаят с автентични празници от миналото на българина, съхранени и до днес.

6 януари - БОГОЯВЛЕНИЕ / ЙОРДАНОВДЕН

Празникът е известен още и под имената Водици, Водокръщи, Богоявление, Мъжки водици - празник, с който завършват т.нар. МРЪСНИ ДНИ. С Йордановден е свързано познатото на всички българи вярване, че през нощта срещу празника "небето се отваря" и който в този момент поиска нещо, то ще се изпълни. На самия празник се извършва също освещаване на водата. След службата в църквата свещеникът хвърля кръст във вода, а ергени го изваждат. Вярва се, че този, който е извадил кръста от водата, ще бъде здрав и щастлив. Той обикаля с кръста селото, а всички го даряват. Има поверие, че ако хвърленият във водата кръст замръзне, годината ще бъде здрава и плодovита. Според православния календар празникът Йордановден ознаменува кръщението на Исус Христос от Йоан Кръстител в р. Йордан. В момента на кръщението небето "се отваря" и Светият дух слиза върху Христос във вид на гълъб, а от небето се разнася глас: "Този е Моят възлюбен Син, в Когото е Моето благоволение". Оттук и названието на празника - Богоявление. Исус Христос се потапя трикратно във водите на р. Йордан и излиза от тях. Този акт символизира тайнството на "смъртта" и "възкресението" на човека у него: умира земният човек, наследникът на Адам, умира грехът му и се ражда, възражда, възкръсва одухотвореният човек.



Мая Крайнова

Бабинден

Със сигурност един от най-интересните и колоритни разложки обичаи е Бабинден. Нека се запознаем с неговата същност. Ако детето било родено след 21 януари, на същата дата другата година му празнували Бабинден. Приготовленията били големи. Много време преди този ден домашните започвали да говорят, че имат бабинче. Бабинден в Разлог бил много весел празник за баби, майки и деца. В него имало два основни момента: поливане на бабата и бабино хоро.

Баба при раждането била самата свежърва, по-стара етърва или чужда възрастна жена. Преди обяд на Бабинден, облечени празнично снахата заедно със свежървата ходели да извършат поливане на бабата в нейния дом.

Били посрещани много любезно. След размяна на вежливости започвали изпълнение на обичая. Бабата се изправяла в цял ръст и се подигала на пръсти, за да нарасне бабинчето като бор, ако е момче, и стройно като трепетлика, ако е момиче. Запретвала до лактите бели ръкави и започвало поливането с голямо старание. Майката на бабинчето поливала на бабата с крундирче над бакърен леген или глинен гювеч. Като вдигала високо крундирчето майката с признателност и почит говорела:

Да полеем на бабата
сос перинска бистра вода,
що е баба бабувала
на моята мила рожба!



Дарявала я един қалъп сапун, қенарена қърпа и зеленикава шамия-синджирлия. Оставяли ѝ юз рақия. Бабата с благодарност орговаряла:

Сполай ти, мила невесто,

За дар и за поливане!

Да дочекам с вас заедно

да главиме, да жениме.

От своя страна бабата пращала на бабинчето бели вълнени чорапки. Двете си разменяли наричания и честитявания. И се изпращали по живо и здраво.

Подир пладне от всяка маҳала всички майки, баби и бабували баби отивали на градския мегдан да играят бабино хоро. Думқали тъпани. Хорото се виело на няқолқо қата от моми, невести и мъже. Играели и бабите с бабинчетата. Играели и мъже веселяци, заденали по едно бабинче, а имало и случаи с близнаци в една цедилка, қрето қатегорично говори, че мъжете са имали съвсем положително отношение към празника Бабинден. А на мегдана гледали хорото жени и мъже- много народ. След қато всички продължително играели, тъпаните млъқвали. Хорото спирало. В средата на мегдана оставали само бабите с бабинчетата и започвали същинското бабино хоро. Заигравали това хоро най-старите и най-малките. Хорото било старинно, бавно и тържествено. Бабите били облечени с аби и опасани с престилки. Забрадени били с най-различни қошащи, обути с бели везани чорапи и папуци. Заденали в цедилки Бабинчетата с пискюлии шапчици на главите и завити с бабчеви пелени, бабите пелии на две тройки с ъцъне и повторения. Бабиното хоро било наблюдавано с възторг и умиление и продължавало до қъсна януарска вечер.



Мария Захова

Престъпулка

В различните краища на България престъпулката се нарича по различен начин –прощъпулка, пощърпулник, престъпване, преходница. Престъпулката се прави малко след като детето е проходило. Важно е да е минало малко време, така че малчуганът да прави стабилни крачки и да не се налага да го държите за ръчичка, както и да не пада в опитите си да върви. Обикновено - между десетия месец и втората годинка, в зависимост от това, кога е проходило детето. Канят се близки, роднини, майки с деца в дома на празнична трапеза. Добри дни за престъпулката според църковните вярвания са понеделник, сряда или неделя.

Как се осъществява престъпулка?

Пред къщата на семейството се слага един украсен кошер и над него трябва да има бяло каре. Преди детето да избере играчки трябва баба му да го похлуни три път с кошера за здраве. След като детето е похлупено на бялото каре на кошера се поставят играчките. Според обичая предметите, които детето си избере, ще бъдат това, което ще го влече и ще стане негов професия. Родителите предварително трябва да са наредили кой предмет коя професия ще символизира, а не да импровизират и нагаждат след като мънича вече е избрал предмета. След като детето е избрало играчки, родителите раздават колачета и всеки трябва да потича малко за здравето на детето.



Марина Мишкова

„Старчевата“

Всяка година на 1 януари, още в ранна утрин, град Разлог е огласен от гласа на звонци, удрящи се в телата на „чаушите“, пригласят им тъпаните и зурните. Това е „Старчевата“!

Истинската сила и енергия на празника е в танца – в дългото, красиво и пъстро празнично хоро. Целта на обичая е да прогони демоните, наричани в Разлог „караконджури“. Шумна веселба и истински празник настъпва, когато от седемте квартала на града излизат сборни групи от „чауши“, моми и ергени в народни носии, сурвакарски групи, мечкари с мечки, смешници и оркестър от зурни и тъпани.

Най-атрактивната група от „Старчевата“ е тази на „чаушите“ – въоръжените пазачи. Според традицията това са млади мъже, неженени, облечени в специален обреден костюм от овчи или кози кожи, с висока островърха шапка пак от кожи. На кръста носят по четири големи чана, а в ръцете си носят камшик. Организираны са в дружини по 10 въоръжени пазачи, които имат свой главатар – водач, трима войводи и шест воины. Водач и организатор на групата е „Старейшината“ – млад и авторитетен мъж, със семейство. В деня на празника той е облечен в празнична мъжка зимна носия, без маска на лицето, но задължително с гегя в ръка, тя е неговия „жезъл“. Смесловото съдържание на този персонаж е наместник на Бога на земята. Редом с него е „главният ергенин“, облечен в празнично ергенско облекло. Друг основен персонаж от „Старчевата“ е „невестата“. Така заловени за ръце в общ танц, с нестихващи благопожелания и усмивки през цялото карнавално шествие винаги хората на Разлог и техните гости посрещат нова година. На този празник разложани се стремят да дадат нещо от себе си и на другите. Отправят се пожелания, наричания и благословии.

С оригиналността си, куќерското веселие в Разлог е известно не само в страната ни, но и в чужбина.



Радина Елчинова

Празникът Лазаров ден

Лазаровден е християнски празник, който носи името на Свети Лазар. Името Лазар е символ на здраве и дълголетие. Лазар е бил приятел на Иисус Христос. Когато умира, четири дни след неговата смърт той е възкресен. Бог казва „Лазаре, излез вън!“, и съживява Лазар, който излиза от гробницата си.

Лазаровден се празнува на осмия ден преди Великден. Поради това, че Великден се определя по лунния календар, а не по слънчевия, Лазаровден се пада всяка година на различна дата, но винаги в събота.

На този ден се изпълнява обичаят Лазаруване. Младите жени, наречени „лазарки“, берат цветя за венците, които ще оплетат за празника Цветница (на следващия ден). Момите са пременени в традиционни фолклорни носии. Те обикалят къщите на селото, пеят обредни лазарски песни и благославят за здраве, щастие и бореет. Стопанинът на дома ги дарява с яйца, пари, плодове и дребни подаръци. В миналото на Лазаровден момците от селото са поисквали ръката на своята избраница.

Основните песни на Лазаровден са благослов за здраве, плодородие и благополучие на дома. Но и тук, в къща където има ерген или мома за женене, в песните се вмъкват и любовно-женитбени мотиви:

Пук сме чули, разбрали, Лазаре,
че има ерген и мома, Лазаре,
я ергена женете, Лазаре,
я момата годете, Лазаре...

Празникът носи пролетно настроение и се очаква с нетърпение както от участничките, така и от жителите и гостите на селата и градовете. Вярвало се е, че мома, която не е лазарувала, не може да се омъжи. Затова е било задължително всяко момиче от селото да лазарува.

Борис Белчев

Прошки" (Сирница или Амката)

Сирни заговезни Прощална неделя, или прошки е празник на всеобщото опрощение. Той е винаги седем седмици преди ВЕЛИКДЕН.

На този ден Църквата призовава вярващите да пречистят душите си, да изпълнят с мир и любов сърцата си, за да посрещнат Възкръсналия Христос.

Обичаят е свързан с началото на Великите пости. През деня на Сирни Заговезни момчета и момичета отиват в гората и събират клонки от хвойна. Хвойната се натрупва на големи купи (гарета) в 7-те квартала на Разлог като целта е купата да бъде най-голяма и висока. След сутрешната литургия се ходи у роднини за прошка. Вечерта се палят гаретата и се вихрят буйни хора около тях, а в къщи се яде традиционна баница със сирене и яйца. На тавана се закачва червен конец, на който се връзва халва или яйце и се амка.



Георги Галчин

Тергъовден

Празнуването на Тергъовден е свързано с обичая "Попене на китките". Вечерта срещу празника (5 май) момите, пременени в традиционни носии, се събират тайно от ергените, за да сложат своите китки в керамичен съд, който трябва да пренощува под трендафилов храст. Всяка китка е белязана по различен начин, за да може всяка мома да познае своята на другия ден. На самия Тергъовден по обяд, след литургията в църквата, момите изваждат къпа изпод трендафила, оформят хоро около него и пеят характерни песни. След това малко момиченце изважда китките една по една, а млада булка нарича за всяка една от тях.



Тергана Дурева



AB KİTAP



ACT HALLS
PUB

*Облеклото на
старите
разложени*

Мъжка разложка носия

Всяка носия сама по себе си има стойностно значение за етническото ни опознаване. По носиите си в миналото хората са се разпознавали от кой регион са, имали са празнични и делнични носии, за полска и домакинска работа, за хора и събори. Но независимо от повода на носене всички имат невероятно съчетание на цветове, форми и умения в дребните детайли. Според вярванията предането, тъкането, кроенето, шиенето, носенето и всичко свързано с изработването на носията, трябва да започне в хубав ден и час/понеделник или четвъртък/, преди изгрев слънце, когато се пълни месечината. Обичай запазен и до днес в Разложко е изработката на пъстрите носии, където продължава обогатяването им в домашна обстановка с много творчество. Мъжката разложка носия е белодрешна, състояща се в долната част от т.нар. „чешири“- бели дълги гащи с тесни крачоли прилепнали добре, позволяващи гъвкави подскоци, леката и стегната носия е допълнена от горна част, с по широка кройка, спускаща се под пояса, достигаща до коленете. В долната част с бродирани чорапи и цървули. В горната си част тя съдържа везана бяла риза с различни мотиви, „джамадан“ - къс вълнен елемент с клината кройка и везани мотиви с гайтани по крайщата, черен или червен пояс стегнат около кръста и черен калпак, завършващ облика на носията. Всичко съчетано с пафти и пендали. Това оформление е много ценно. Това е доказателство за богата душевност, стремеж към красота и носи отпечатък на родовите традиции и нрави.

Атанас Чанев

Женска фолклорна носия

Женската фолклорна носия се състои от сукман, забрадка, престилка и бяла дълга риза. Сукман това е дебела вълнена червена дреха с затворена туникообразна кройка. Характерно за сукмана е това, че върху него е съсредоточена украсата на облеклото. Тя се постига предимно с везмо или с пришиване на цветни по полите или по ръкавите. Богата е украсата на сукманите с изплитани разноцветни върви, гайтани, а по-късно с разни ширити, плетеници или дантели. Характерно за сукманените носии е наличието само на предна престилка (фуста). Тя е цветна, обикновено рязко очертаваща се на червения фон на сукмана, черна, зелена дори бяла. В повечето случаи пъстротата и е изпълнена с бродерия. Ризата има две различни кройки. Най-широко разпространена е правата (туникообразната) кройка, срещана при всички типове облекло. Тя е винаги дълга до глезените, с дълги, широки и отворени в края ръкави и най-често обилно украсена с везмо по полите, пазвите и ръкавите. Забрадката тя играе важна роля от комплекта на носията. Съществено отличие на омъжените жени е било забраждането. Най-широко разпространено е обикновенното забраждане, което се прави с бяла или цветна забрадка от широк квадратен тънък плат прегънат по диагонал. Накичването е част от фолклора. Накиците по главата у девиците става с градински и полски цветя, затъквани зад ушите.



Рени Кенанова

***Рецептите
на нашите
баби***

Разложка қапама

Необходими продукти:

- 2 ч.ч. ориз
- 2 бр. пилешки бутчета
- 1 бр. суджук (около 200 г)
- 1 парче қървавица
- 350 г свинско месо, 350 г телешко месо
- солена сланина
- 1 бр. қисела зелка или 2 малқи
- 1-2 глави чеқане - червено цвеқло, приготвено в қаца қато қиселото зеле
- 3-4 скилидки чесън
- 1 с.л. чубрица
- 3-4 с.л. олио
- 1/2 ч.ч. вода или вино
- черен пипер

Начин на приготвяне:

Нарязваме чеқането и қиселото зеле /отделяме няқолқо листа, за да поқрием отгоре гърлото на съда/, отцеждаме ги и ги обърқваме заедно. Нарязваме суджука, қървавицата, свинското, пилешқото и телешқото месо на хапқи, а сланината на филии с дебелина 7-8 мм. Изчистваме ориза и го запърқваме леқо в олиото, добавяме чубрицата и прибавяме қъм нарязаното зеле и чеқане. Разделяме сместа със зелето и ориза на 3 части, а всички видове меса на 2. Дъното на голямо глинено гърне поқриваме с ред филии сланина. Разстиламе първата третина от сместа зеле ориз чеқане. Редим половината месо - всички видове - суджук, қървавица,

пилешко, телешко, свинско. Слагаме 1-2 скилидки чесън и черен пипер. Разстигаме втората третина от сместа зеле ориз чеқане. Редим останалото месо - всички видове - суджук, кървавица, пилешко, телешко, свинско. Добавяме останалия чесън. Покриваме внимателно с останалата зелево-оризена смес. Подреждаме филиите сланина и добавяме водата/виното. Покриваме с целите зелеви листа. Слагаме фолио и капача на гърнето. Гърнето се слага в студена фурна на първото ниво, включваме на 250С градуса, изчакваме да заври, намаляваме на 150С и печем точно 3 часа.

* Сол не добавяме, тъй като се предполага, че зелето е достатъчно солено, но при нужда може да посолите предварително ориза и месото.

* Суджука и кървавицата са предварително овкусени с множество подправки, така че допълнителни не слагам.



Борислав Пенджаков

Свинско с чекане и булгур

Необходими продукти:

- Половин кг. свинско месо (може и с кокал)
- 300-400 гр. чекане (цвекло туршия)
- 200 гр. булгур
- 2 л. вода
- Сушена червена пиперка
- 1-2 дафинови листа
- 5-7 зърна черен пипер

Начин на приготвяне:

Слага се месото да ври за 2 – 2:30 ч.. След това се добавя чекането оставя се да поври за около 10 – 15 мин., добавя се булгура (Булгура е сварена изсушена смляна пшеница). Накрая се прибавя дафиновите листа и черния пипер. Тази рецепта възниква преди повече от 1 век, в местността Разлог.



Зелник

Необходими Продукти:

- Кори за баница
- Листа от цвекло
- Праз
- Булгур - 200 гр.
- Сирене
- Олио

Начин на приготвяне:

Половин стрък праз се запържва леко и се добавя 1 л. вода, и се оставя за заври. След като заври се изсипва бугура, листата от цвеклото също трябва да се сварят и нарежат на ситно. Прибавят се към сварения булгур, слага се малко сол и сирене с получената смес се ръсят всички кори и се навиват или налагат. Изпича се и се залива с половин чаша смес от вода олио и щипка сол. Задушават се и след 15 -20 мин. е готов за ядене.



Иван Пумбев

Разложка фудула

Необходими продукти:

- мая - 1 пакетче суха хлебна, хмелова
- сол - 1 ч.л.
- захар - 1 ч.л.
- сирене - 250 г
- брашно - към 600 г
- яйца - 4 броя



Начин на приготвяне:

Замесете тесто от брашното, солта, захарта и размитата в хладка вода мая и малко мляко. Замесва се тесто като за баница, което се оставя на топло да втаса, докато удвои обема си.

Готовото тесто леко се премесва и се разделя на части. На дъното на намаслена тава разтеглете едната половина тесто и поръсете обилно със смес от натрошено сирене с яйца.

Залейте с разтопеното масло и покрийте с втората половина от тестото, разстлано като дебела кора. Намажете обилно с масло отгоре и се разпределя останалата смес сирене и яйца.

Разложката фудула се пече в предварително загряна фурна до зачервяване. Фудулата се хапва топла.

Даниела Стоянова

„РАЗЛОЖКИ НАФПАВОК“

Уникален деликатес е запазената марка на Разлог и околната, нарича се със странното име „Нафпавок“. Прилича на бански старец, има невероятен вкус, а рецептата се пази от 100 години. И европейците вече познават вкусния месен деликатес, защото почти няма изложение където да не ни оказваме с гордост чисто нашенското си изкушение.

„Нафпавокът“ е сурово-сушен колбас, приготвян от свинско месо в периода декември – януари. За неговото приготвяне се използва бонфиле, контрафиле, бут, врат и сланина от прасета, отглеждани не повече от една година. Технологиите изисква да се използва прясно незамразявано месо от животни от породата Българска бяла, заклани непосредствено преди приготвянето на „Нафпавок“. Всичко това се нарязва на малки парчета и се овкусява със сол, черен пипер, кимион, домашна чубрица, джоджен, риган и мента. Месните късчета се тъпчат в стомаха на прасето, който се оформя като наденица. От това действие идва и името на деликатеса - "нафпавам" означава натъпквам, напъвам.

Месото се нарязва на парчета с размер около 2х2 см. Подправя се със сол и комбинация от кимион, копър и кориандър. Използват се сухи семена, които според традицията в региона преди смилането леко се запичат, за да се получи по-силен аромат. Приготвената и овкусена смес се натъпква („навпава“, откъдето идва и наименованието на колбаса) в естествени обвивки - свински пикочен мехур (меурче), но в миналото са се използвали и дванадесетопръстник (бабичка) и стомах (дедец) на прасето. От практически съображения днес се използва най-често мехурът. Напълнените мехури се сушат в продължение на 3-4 месеца върху дървени скари на проветриво място. За качественото зреење на колбаса е необходимо температурата да не надвишава -10С. През април готовите колбаси се пренасят във фино-пресята дървена пепел и така могат да се съхраняват до следващата зима, когато се приготвят новите нафпавоци. Формата на готовия колбас е овална, сплесната, с вдлъбнатина в средата. Размерът ѝ варира, но средните стойности са 20-30 см в диаметър и с тегло около 1 кг. Повърхността е сиво-кафява със сиво-бял налеп от пепел (от широколистна дървесина).

Нафнавокът се е произвеждал в община Разлог почти във всеки дом, но не с цел търговия.

Когато някоя домакиня е искала да направи подарък е давала нафнавок. Сега евродепутати и местни хора са се заели деликатесът да върне славата си и да бъде произвеждан от повече занаятчии, но така че да се запази оригиналия му вид.



Любомир Гърков

Разложка шупла – рецепта и приготвяне

България е наниз от много вкусни ястия. Всеки край в България се характеризира с определено ястие.

А Разлог е град-пазител на вярата, на българският дух, тук се пазят вековни рецепти, предавани от поколение на поколение, запазени до наши дни.

-Трехота е да влезеш в селска къща и да ти сервират българско купешко ястие! – казват бабите в Разлог.

Те се опитват по различни начини да показват на младите хора за вкусните гозби, научили от техните предшественици.

По този повод на 15.05.2016г. в Дневен център за стари хора в Разлог се състоя конкурс: „Баба готви най-добре“

На него бяха приготвени и изложени стари ястия, като шупла, целуварки, сух зелен боб и още много традиционни ястия. Идеята именно на този конкурс, е да се покаже неостаряващите рецепти.

Според сезона тук в една селска къща се приготвят и сервират капама, целуварки, бракадан, чекананик, но макар и прости на пръв поглед, гостите си облизват пръстите от вкусните тестени ястия. Едно от тях, което се приготвя и в по-модерни ресторанти е прочутата „Разложка шупла“. Със сигурност са малко туристите, които си тръгват от нашият край без да са я опитали, но опитали я, те едва ли могат лесно да забравят вкуса и.

Продуктите, които се използват за приготвянето и, със сигурност всеки може да си ги позволи. За приготвяне на тестото са необходими брашно(бяло), вода и малко сол. Прави се тесто с гъстотата на тестото за палачинки. В нагорещена, намазнена с краве масло тавичка се изсипва част от тестото, така че да се получи дебелина като днешната катма. Върху тестото се слага натрошено сирене и се поставя да се пече във фурната. Това е най-старата рецепта за шупла. В последствие след години някои я приготвят като включват в тестото яйца, мляко и сода. На пръв поглед изглежда много просто, но всяка шупла приготвена по

тази рецепта с желание и голяма любов, се получава ястие с незабравим вкус.

Днес ние живеем във време, когато се храним с много изкуствени храни. Храни пълни с набухватели, оцветители, консерванти и нитрати. Храни, които водят до влошаване на нашето здраве.

Аз като един израстващ българин, бих предложила да има повече конкурси като споменатия по-горе, но в него заедно с бабите да участват и млади хора като нас, за да можем да продължим съхранението на тези рецепти.

Още бих предложила да има повече като прочутата вече Дешка от „Къща Дешка“ от Торно Драглище, за да може да приготвяме, показваме и разпространяваме нашите традиционни ястия не само в България, но и в чужбина.



Ива Корунчева

Браќадан

В голяма тенџера се слага вода да ври . Шом заври се слага сол и царевично брашно в концентрация 1 / 3.

С вретено или точилка се прави дупка в средата на брашното.

Оставя се да ври на слаб огън около 1 час.

Доќато изври водата.

После се запържва сланина или масло.

В чиста тавичка се реди ред от готовата смес , масло и сирене .

Консумира се топло



Костадин Цуцуманов

Боб със чеқане

Необходими продукти:

- 1-2 средно големи чеқане(ферментирало цвекло)
- 200-300 гр. Боб(зрял фасул)
- 1с.л. брашно
- 1 св крак или месо
- 1,2 червени сухи чушки
- Оливие
- 1гл кромид лук

Начин на приготвяне:

Слагаме боба да заври ,отцеждаме първата вода .Засилваме го пак и прибавяме лука надробен на ситно и чушките ,и слагаме да ври. В отделна тенджера дробим чеқането,измиваме го да не е много кисел и слагаме и той да ври със месото. След като се свари боба и чеқането смесваме ги заедно и правим запръжка със олио и брашното.



Владимир Ботев

Разложки гювеч

За приготвянето на гювеча са нужни овнешко месо, картофи, ориз и приготвена торшия.

Съставките на торшията са: сини домати, бамя, зелен фасул, чушка и домати.

Гювечът се прави задължително във кален съд, за да може вкусът да бъде по-добър.

За да се приготви гювечът, първо се кавърдисва овчето месо, лукът, картофите се прибавят също и ориза и след това всичко се залива със вода и се слага да се пече във фурната. Гювечът не е задължително да се приготвя само по специални поводи. Може да се приготви за добър обяд или вечеря.



Мария Белчева

Целоварчи

Съставки

-червено домашно цвекло-направено предварително на трушия „чекане“

Рецепта

Като озрее трошията се вземат глави колкото е нужно и се варят без сол докато се сварят. След като са готови се режат на филийки и се посоляват за вкус. По избор се приготвя с брашно или без.

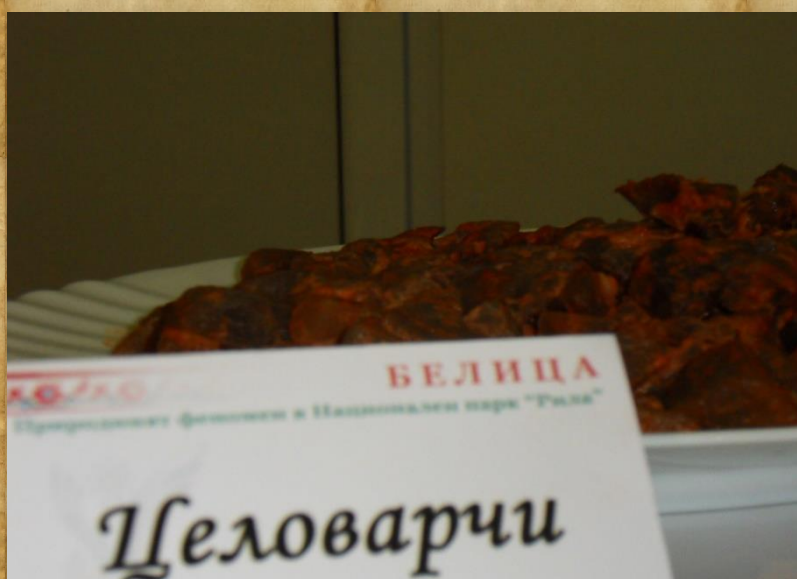
-С брашно:

Загрява се мазнина с 1-на чаена лъжичка брашно и се запържва до промяна на цвета. Към това се прибавят няколко скалитки ситно нарязан чесън. Вече готовата заливка се изсипва върху чекането и се разбърква.

-Без брашно:

Загрява се олиото, след това се добавят чесън и сол. След изваждането от огъня се прибавя щипка червен пипер(лют или цадък). Готовата заливка се изсипва върху чекането.

Сервира се студено. Декорира се по желание.



Димитър Тогов

Чомлек

Необходими продукти:

- 3-4 парчета телешки джолан
- 1кг картофи
- 300гр кромид
- 600мл червено вино
- 10-15 скилитки чесън
- 200гр моркови
- 1 супена лъжица червен пипер
- 10-15 зърна черен пипер
- 2-3 дафинови листа
- сол

Начин на приготвяне:

Хв клас

Джоланът се нарязва и се кисне във вода около 1 час. След това се слага в глинен съд заедно с нарязаните други продукти. Сипва се вода и ястието се вари на умерен огън около 5 часа

Христина Дурева

Разложка бохча

Необходими продукти:

- 1 свински джолан
- 1 тиквичка
- по една червена и зелена капия
- 1 глава лук
- 1 морков
- 1/2 патладжан
- 5 бр. печурки
- сол, черен пипер, чубрица, магданоз
- 100 мл. от бульона, в който се е варил джолана
- 100 мл. бяло вино
- 3 с.л. заквасена сметана
- 3 кисели краставички
- 1 кръгла питка
- 150г. кашкавал.

Начин на приготвяне:

Сложете свинския джолан да се сvari заедно с няколко зърна черен пипер и малко сол. През това време нарежете зеленчуците ако желаете на ситно, ако желаете и по дължина, важното е да са с еднакви големина и дебелина за да се сготвят за едно и също време. Задушете ги в малко мазнина и като омекнат прибавете нарязаното месо от джолана. Сложете заквасената сметана, бульона и виното. Разбъркайте и прибавете и нарязаните на кръгчета краставички. Подправете. Сложете свинския джолан да се сvari заедно с няколко зърна черен пипер и малко сол. През това време нарежете зеленчуците ако желаете на ситно, ако желаете и по дължина, важното е да са с еднакви големина и дебелина за да се сготвят за едно и също време. Задушете ги в малко мазнина и като

омекнат прибавете накъсаното месо от джолана. Сложете заквасената сметана,бульона и виното. Разбъркайте и прибавете и нарязаните на кръгчета краставички. Подправете. Оставете да къкри за 15 минути и отстранете от огъня. Отрежете върха на кръглата питка като капаче и премахнете меката ѝ част (средата). Сложете зеленчуците и месото вътре и настържете отгоре кашкавала. Запечете във фурната на 180 градуса за 15-20 минути или до получаване на златиста коричка от кашкавала. Поднесете топло и разрежете както се реже торта.



Валерия Николова

