

ни. След като изстине напълно, налейте отгоре по 2 пръста олио.

1976. Обикновена лютеница

Измийте 5 кг добре узрели червени домати. Нарежете ги и ги сварете до омекване, след което ги претрийте през цедка. Сложете на огъня получения доматиен сок да ври, докато се сгъсти на пюре.

Измийте и изчистете от семето 10 кг червени пиперки. Нарежете ги и ги сварете в подсолена вода, след което, докато са още топли, ги претрийте през цедка.

Прибавете към доматиеното пюре претритите пиперки заедно с $2\frac{1}{2}$ чаши олио. Посолете сместа на вкус (с около 120 г сол) и я сложете на огъня да ври, докато се сгъсти и започне да се пържи.

Насипете готовата лютеница още гореща в по-малки добре изсушени буркани. Отгоре налейте около 2 пръста олио.

При поднасяне подправете лютеницата с оцет и чесън на вкус и със счукани орехи.

1977. Лютеница — II вид

Опечете 5 кг червени пиперки и 8 средно големи патладжана. Обелете ги и ги смелете заедно с 2 кг червени домати. Сложете лютеницата да ври със сол на вкус, като я бъркате непрекъснато. Когато започне да се сгъстява, налейте $2\frac{1}{2}$ чаши олио. Продължавайте да я бъркате, докато лопатката започне да оставя трайна бразда по дъното на тавата.

Насипете лютеницата още топла в малки буркани. Приберете я, след като изстине напълно.

1978. Лютеница с цели пиперки-шипки

Измийте, нарежете и смелете или настържете на едрого ренде 10 кг червени домати и ги оставете да врят в разлат съд. Като се произпари водата им и пюрето започне да се сгъстява, прибавете $\frac{1}{2}$ кг пиперки-шипки (които предварително сте почистили от дръжчиците и сте наболи на 2—3 места), 2 чаши олио, $\frac{3}{4}$ чаша захар, сол на вкус и няколко сухи стръкчета копър. Сва-

рете лютеницата, като я бъркате непрекъснато. Насипете я още гореща в добре изсушени и затоплени буркани. След като истине напълно, налейте отгоре по 1 пръст олио.

1979. Доматена салца — неварена

Измийте добре узрели червени домати, обелете ги и ги нарежете на ситно или ги смелете. Прибавете сол на вкус, едро нарязан магданоз и по желание няколко лютивипиперчици, нарязани на ситно. Премерете с еднолитров буркан соса и на буркан от соса прибавете по 1 лъжичка салицил или 2 ситно счукани аспирина. Насипете салцата в бутилки или малки буркани и налейте отгоре по 1 $\frac{1}{2}$ —2 пръста олио.

1980. Смесена салца

Измийте и нарежете по равно количество добре узрели домати и червени месести пиперки. Варете ги заедно до омекване, след което ги претрийте през цедка. Сварете порето до необходимото сгъстяване. Преди да го свалите от огъня, прибавете сол на вкус. Приберете салцата в буркани, докато е още гореща. Отгоре налейте по 1 пръст олио или сложете платно, потопено в олио.

ТРАЙНИ ПРОДУКТИ ОТ МЕСО

1981. Кървавица

Изрежете тлъсти парчета месо от врата и коремната част на закланата свиня. Измийте белия дроб, сърцето и бъбреците. Сварете ги заедно с месото в подсолена вода. Извадете ги да изстинат и ги нарежете на дребно. Смелете черния дроб с машина за месо. Сложете всичко в тенджерата. Прибавете сол, кимион, бахар, чубрица и малко кръв, за да се оцвети и разреди сместа. Разбъркайте я и напълнете с нея парчета от дебели свински черва.

Завържете кървавиците в двата края и ги наредете в широка тенджерата върху лозови пръчици. Залейте ги със студена вода, колкото да се покрият, и ги оставете

във водата 1 нощ. На другия ден ги надупчете с игла, притиснете ги с чиния и ги сложете да врят около 1 час на умерен огън, като от време на време ги дупчите с иглата, за да не се спукат. Извадете ги внимателно и ги оставете да изстинат. Избършете ги с кърпа и ги приберете на студено. При мразовити дни кървавицата може да се запази до 3 седмици. Ако се опуши леко, тя става по-трайна.

1982. Кървавица — II вид

Сложете на огъня да врят десетина минути бърбrecите и $\frac{1}{2}$ бял дроб от свинята заедно с парчета сланина от корема и малко крехко месо. Извадете ги и ги нарежете на ситно. Прибавете към тях нарязана на ивици сланина, сол, бахар, черен пипер, чубрица, малко кръв, колкото да се оцвети и поразреди сместа. Разбъркайте я добре и напълнете с нея парчета от дебелите свински черва. Завържете кървавиците в двата края, надупчете ги с игла и ги сварете на слаб огън във водата, в която е вряло месото. (Кървавицата е готова, когато, като я боднете с игла, не изтича кръв.) Извадете сварените кървавици в цедка или сито да се отцедят и ги притиснете с тежест. След 3—4 дни ги приберете на студено място.

1983. Кървавица по бански

Нарежете на дребни парченца белия дроб, сърцето, бърбrecите, далака и малко кърваво месо от врата и корема на закланата свиня. Прибавете на килограм от сместа по 25 г сол, 3 г черен пипер и общо 10 г счукани на прах джоджен, чубрица, кимион и семена от копър. Разбъркайте добре сместа и напълнете с нея парчета от дебелите черва (да получите кървавици с тегло около 1 кг). Завържете кървавиците в двата края с конец, надупчете ги и ги закачете на прът. Изсушете ги на проветриво място. Можете да ги поднесете варени, пържени или сурови — когато са добре изсъхнали.

1984. Пача (Тоба)

Изчистете и измийте добре 1 свинска глава или част от нея и я сложете да се вари заедно с краката, малко

кожички, сол на вкус, 1—2 дафинови листа, 2—3 карамфилчета, $\frac{1}{2}$ лъжичка черен пипер. Когато месото уври и започне да се отделя от костите, извадете го и след като изстине, го нарежете на дребно. Към нарязаното месо прибавете 1—2 счукани глави чесън, 1 лъжичка кимион и $1\frac{1}{2}$ чаша от бульона. С тази смес напълнете стомаха (гладката му страна да остане отвън). Зашийте го и го сложете в тенджерата върху кръстосани лозови пръчки. Залейте го с останалия бульон и го надупчете тук-там. Притиснете го отгоре с чиния и го оставете да ври на слаб огън около 2 часа (лесно да се пробожда с вилица.) Извадете го внимателно, избършете го и още горещ го притиснете между 2 дъски. Приберете готовата пача на студено проветриво място. Тя изтрайва 2—3 седмици. Поднесете я нарязана.

1985. „Старец“ по бански

Отделете двете филета на прасето и с остър нож ги нарежете на много тънки филийки. Прибавете 300—400 г ситно нарязана сланина (колкото царевични зърна). Претеглете месото и сланината и прибавете на килограм от сместа по 22—25 г сол, 6 г едро счукан черен пипер и 6 г кимион. Разбъркайте сместа и напълнете с нея плътно стомаха на прасето. Зашийте го добре.

Получава се така нареченият „Старец“. Ако със сместа напълните тлъстата част от дебелия свински черва, ще получите така наречените „Бабици“. Те се завързват с конец.

Натрийте добре със ситна сол и „Стареца“, и „Бабиците“ (при шева се втрива повече сол), сложете ги между две дъски и ги притиснете с камък. Оставете ги да престоят така около 1 месец, като ги обръщате от време на време. След това ги измийте с хладка и със студена вода. Поръсете ги с дървена пепел, сложете ги в шайга и я окачете на проветриво място. Когато настъпи месец май, сложете ги в сандъче и ги зарийте в дървена пепел.

„Старецът“ е извънредно вкусен и фин деликатес. Поднася се нарязан на филийки при семейни празници — годеж, сватба, рожден ден и др.

1986. Народни наденици

Смелете 2 пъти по равни части тлъсто и крехко свинско месо. На 2 кг месо прибавете 3 глави изпържен лук, сол, черен пипер, кимион и чубрица на вкус, 2—3 натрошени изсушени лютивипиперки и 1 чаша бульон от кости. Разбъркайте добре сместа и я оставете да престои 1 нощ. Напълнете с нея тънки черва. Завържете наденичките и ги пуснете във вряла вода. Щом заврят, извадете ги да се отцедят. Окачете ги да засъхнат.

Поднесете ги пържени или печени с гарнитурата зрял фасул, салатата от кисело зеле, картофена салатата, туршията и др.

1987. Домашни наденици — пушени

Накълцайте на ситно 2 кг крехко свинско месо и 1 кг сланина. Прибавете на килограм месо по 1 равна лъжичка сол, кимион, черен пипер, $\frac{1}{2}$ лъжичка захар и 1 лъжичка стрита чубрица. Разбъркайте добре сместа и я оставете да престои 1 нощ, за да се осоли равномерно. На другия ден напълнете с нея тънки свински черва. Окачете наденичките да се позасушат на проветриво място, след което ги отънявайте няколко дни наред с дебела точилка или с бутилка. Опушете ги (4—5 часа) и ги окачете на студено проветриво място.

1988. Наденички по еленски

Скълцайте ситно по 2 кг свинско и говеждо месо. Прибавете 90 г сол, 15 г черен пипер, 10 г кимион, 7 г бахар и 3 г селитра. Разбъркайте добре сместа и я оставете да престои 1 денонощие на студено място (да не замръзне). Напълнете с нея свински или говежди тънки черва. Окачете наденичките да се позасушат 4—5 дни на студено проветриво място.

Поднесете ги, както всички наденици — печени или пържени с гарнитурата зрял фасул, туршията, салатата от кисело зеле, картофи и др.

1989. Македонски наденици

Нарежете на ситно 7—8 стръка праз и ги запържете с $\frac{1}{2}$ чаша мас. Прибавете 4—5 лютивипиперки

ки, нарязани на ситно, 3 кг свинско месо, накълцано със сатър, сол и черен пипер на вкус (на 1 кг свинско месо обикновено се слага 22—25 г сол и 4 г черен пипер). Омесете добре сместа и я оставете да престои 1 нощ, за да се осоли. На другия ден напълнете тънки свински черва. Окачете наденичките да позасъхнат на проветриво място.

1990. Свински суджучета

Смелете или скълцайте ситно 3 кг полутлъсто свинско месо. Прибавете на 1 кг месо по 22 г сол, 8 г черен пипер, 3 г бахар и малко чубрица. Омесете добре сместа и я оставете да престои 1 нощ. На другия ден напълнете тънки свински черва, като на всеки 10 см ги усуквате, за да се отделят суджучетата едно от друго. Закачете ги на проветриво място да съхнат.

1991. Свински суджуци с чесън

Нарежете 3 кг свинско месо и го скълцайте на ситно или го смелете. Прибавете $\frac{1}{2}$ кг ситно нарязана сланина, 80 г сол, 2 счукани глави чесън, 7 г селитра, малко черен пипер, 2—3 счукани карамфилчета и $\frac{3}{4}$ чаша вода. Омесете добре сместа и я оставете да престои 1 нощ. На другия ден напълнете тънки свински черва. Направете суджуците дълги 20 см. Позасушете ги на проветриво място и ги опушете.

1992. Ловджийски суджучета

Изчистете внимателно от кокалчета и кожици по 2 кг свинско и говеждо месо. Прибавете 1 кг сланина, нарязана на малки парчета. Скълцайте ги съвсем ситно. Прибавете 120 г сол, 15 г счукан черен пипер, 5 г селитра, 20 г счукана захар и 3 г червен пипер. Разбъркайте добре сместа и напълнете с нея тънки свински черва, но не много плътно. Правете суджучетата малки с еднаква дължина. Отделяйте ги едно от друго чрез усукване на червото. Сложете ги върху маса и ги притиснете с дъска и тежест отгоре. След като престоят така 2 дни, закачете ги на проветриво място да се сушат 4—5 дни.

Опушете ги и ги поднесете варени или пържени с гарнитура картофено пюре.

1993. Обикновена луканка

Сметете по $\frac{2}{3}$ свинско месо и $\frac{1}{3}$ говеждо месо. Премерете месото и на килограм месо прибавете по 23 г сол, 6 г бахар, 6 г черен пипер, 1 г селитра и 4 г кимшон (по желание можете да прибавите и няколко изсушени и скълцани пиперки). Омесете много добре сместа, като от време на време прибавяте по $\frac{1}{2}$ кафена чашка бяло вино или вода, и я оставете да почива 1 нощ. На другия ден напълнете с нея плътно свински, овнешки или говежди черва, предварително накснати във вода. Гледайте луканките да са дълги 25–30 см. Завържете ги в двата края с конец и ги окачете да се сушат. След 2–3 дни започнете да ги оформявате чрез отгняване с дебела точилка. Правете това 10–15 дни наред. След това оставете няколко дни луканките притиснати с дъска и тежест отгоре. Внимавайте да не се спукат! В случай че хванат мухъл, потопете ги в силно осолена вода, отцедете ги и ги подсушете с кърпа. След като изсъхнат, можете да ги опушите — пушените луканки са по-вкусни.

1994. Карловска луканка

На 4 кг смляно свинско месо прибавете 2 кг говеждо смляно месо и 1 кг сланина, нарязана на дребни кубчета. На всеки килограм от сместа прибавете по 1 лъжица сол, 1 равна лъжичка захар, чубрица, черен пипер и кимшон на вкус. Омесете добре сместа, като от време на време наливате по 1 лъжица вода. Оставете я да почива 1 нощ. На другия ден напълнете говежди или свински дебели черва, като ги усуквате през 25–30 см. Завържете луканките в двата края със здрав конец, надунчете ги с игла, за да излезе въздухът, и ги окачете на сухо проветриво място. През 2–3 дена ги отгнявайте и оформявайте с дебела точилка или бутилка. След като изсъхнат добре, увийте си поотделно в хартия, наредете ги в сандъче и ги посипете в пресята дървена пепел. Луканките могат да се запазят цяла година.

1995. Копривщенска луканка

Вземете по равни части крехко свинско месо от шията или гръдния кош и говеждо месо от бута или плеш-

ката. Нарезете ги на парченца колкото орех. Прибавете на 1 кг месо по 23 г сол, 0,3 г захар и 0,5 г селитра. Сложете месото в наклонен съд да се отцежда няколко часа. След това го скълцайте ситно с остър сатър или го смелете с месомелачка. Прибавете подправките — по 10 г черен пипер и кимион на 1 кг месо. Омесете добре сместа и я оставете 1 нощ в порцеланов или емайлиран съд на хладно място. Напълнете на другия ден дебели говежди черва. Луканките се правят дълги 40—45 см. Завържете ги в двата края със здрав конец. Надупчете ги с игла, за да отстраните въздуха, който се е задържал по време на пълненето, и ги окачете на проветриво и хладно място. В продължение на 10—15 дни ги оформяйте с дебела точилка или бутилка. След това ги оставете да съхнат 2½—3 месеца. Добре изсушените луканки изтрайват цяла година.

1996. Смедовска луканка

На 2 части свинско месо от плешката прибавете 1 част говеждо месо. Изчистете месото от ципите, нарежете го на парчета и го поръсете с по 22—23 г сол, 1 кг захар, и 0,5 г селитра на 1 кг месо.

Сложете го в наклонен съд да се отцежда 2 денонощия, след което го насечете на ситно със сатър или го смелете. Омесете го добре с черен пипер (по 3 г на 1 кг месо), малко кимион и бахар. Напълнете плътно със сместа дебели говежди черва. Отрязвайте луканките на дължина 35—40 см. Завържете ги в двата края със здрав канап и ги окачете на проветриво място. След 3—4 дни ги опушете, докато добият червенокафяв цвят. Окачете ги да се сушат и ги оформяйте, докато изсъхнат.

1997. Врачанска спържа

Нарезете на хапки месо без тлъстини и го сложете в съда, в който сме топили маста. Прибавете още мас и изпържете месото на умерен огън, като го бъркате с дървена лопатка, за да не загори. Когато маста се избистри и месото се позачерви, прибавете сол на вкус. Не прибавяйте други подправки! Насипете спържата, докато е още гореща в сухи затоплени съдове. Загладете я отгоре с лъжица и гледайте да е покрита със

слой от мас, дебел 4—5 см, за да се запази от допир с въздуха. След като замръзне добре маста, покрийте съда плътно с хартия и го приберете на хладно място. Така приготвената спържа може да се запази до лятото.

1998. Саздърма

Нарежете на дребно по равни части тлъсто и крехко свинско месо. Изпържете го до зачервяване в собствената мазнина. Посолете го на вкус и го приберете в тенджера, буркани или тенекени кутии. Залейте го със слой от мас, дебел 4—5 см. Маста го предпазва от разваляне.

1999. Вкусна пушена сланина

Нарежете сланината на провъгълни или квадратни парчета и я наредете в дълбок емайлиран или дървен съд. Сварете саламура, като на 1 литър вода прибавите по 160 г сол, 5—6 зърна черен пипер, 1—2 дафинови листа, 2—3 карамфилчета и $\frac{1}{2}$ глава чесън на скилидки. Сваляте я от огъня и я оставете да изстине.

За да определите точно колко саламура да пригответе, залейте предварително сланината с чиста вода, колкото да я покрие. Премежете водата с еднолитров буркан и изчислете количеството на солта и подправките.

Залейте сланината със саламурата и я оставете да отлежи в нея 16—18 дни, като я обръщате всеки ден. Извадете осолената сланина, изплакнете я в хладка вода, завържете я в единия край с канал и я окачете да се отцежда 1—2 дни. Опушете я след това на пушек от стърготини, докато добие тъмнозлатист цвят. Намажете я още топла с червен пипер и счукан чесън. Сложете я в торбички от тънко платно и я окачете на сухо и хладно място.

2000. Пастърма от свинско месо

Обикновено пастърма се приготвя от овче, козе или говеждо месо, но много вкусна е и свинската пастърма. За приготвянето ѝ се използва месото от бута. Опушената свинска пастърма надминава по вкус всички видове пастърми.

Изрежете от бута правилни дълги парчета с дебелина 3 см. Изчистете ги от кожиците и тлъстините. Смесете 1 кг сол с 15 г селитра и 1 лъжица захар (за 1 кг от месото е достатъчна 75 г от сместа). Натрийте месото с тази смес и го наредете плътно в дървено каче, като го поръсвате с бахар, черен пипер, натрошени дафинови листа и чубрица. Притиснете го с тежест и го оставете така десетина дни. Изкиснете го след това в чиста студена вода, която да поеме излишната сол. Отцедете го, подсушете го с кърпа и го окачете да се опушва 3—4 дни. Притиснете опушената пастърма между две дъски с тежест. След 24 часа я намажете с кашица от счукан чесън и лютив червен пипер и я окачете на сухо и проветриво място.

Пенка Иванова Чолчева
Цветана Славови Калайджиева

●
СЪВРЕМЕННА ДОМАШНА КУХНЯ
(2000 български и чуждестранни рецепти)

●
Редактор на издателството *Надежда Чипилска*
Художествен редактор *Лиляна Басарева*
Техн. редактор *Павел Гюров*
Коректор *Веселина Станишева*

●
Дадена за набор на 8. XII. 1968 г.
Подписана за печат на 20. II. 1969 г.
Формат 84X108/32.
Тем. № 119. Издателски № 6516/III-I Цена 2,93 лв.
Печатни коли 48,75. Издателски коли 37,26.

●
Държавно издателство „Техника“, София, бул. Руски 6.
Държавен полигр. комбинат: „Д. Благоев“, София