

Ивелина
Иванова



Стари градски рецепти





- © Ивелина Иванова, автор на рецептите
- © Людмил Хайдутов, редактор

Фотография:

- © Николай Камбуров

Фотографии от Стара София:

www.stara-sofia.com

Дизайн:

Евгения Михайлова, Рекламна агенция #1

Издателство „Гурме Пи Си Ти И“ ООД

Печатно издание 2010 г., София

Първо ebook издание 2011 г.

ISBN 978-954-2917-06-9

Всички права запазени. Не е разрешено публикуването на тази книга или на части от нея под каквато и да било форма без писменото разрешение на издателя. **Меню** е запазена марка на „Гурме Пи Си Ти И“ ООД.

Благодарим на **MAGGI®**
за подкрепата
при издаването на тази книга



Вие и Maggi правите чудеса!

Това е откъс от книгата.

Цялата книга може да намерите в Библио.бг

www.biblio.bg



Стари градски рецепти

Ивелина Иванова



съдържание

Предговор

За позабравените рецепти на XX век 6

Вкусът на 30-те години _____ 8

Полет с вятъра за ценители 10

Рецептите

Супа от гъби 12

Пикантно руло от риба с фаншмекер салата 14

Воловани с рагу от пиле 16

Задушен език със сос от хрян 18

Английски бифтек с аспержи 20

Крем от кестени 22



Вкусът на 40-те години _____ 24

За четридесетте години на миналия век 26

Рецептите

Пролетни кюфтета 28

Чушки с доматиен сос 30

Зелеви сарми с боб и гъби 32

Яхния с дюли 34

Бурания с праз 36

Картофена торта с мармалад 38



Вкусът на 50-те години _____ 40

Природни и уханни години 42

Рецептите

Рязана супа с три китки 44





Гювеч от мряна риба	46
Кебап в патладжани	48
Писюр кюфтенца (кюфтенца с лук)	50
Печена маринована кокошка	52
Грис халва	54



Вкусът на 60-те години	56
Ароматите на промяната (уют сред бурята)	58

Рецептите

Къпоолу	60
Яйца по панагюрски	62
Патладжанени бюреци	64
Гювечета	66
Шаран с орехи върху кисело зеле	68
Кнедли със сини сливи	70



Вкусът на 70-те години	72
Спомени за други вкусове	74

Рецептите

Пиле фрикасе	76
Котлети „Пожарски“ със задушен грах	78
Шницел с пюре от целина и картофи	80
Руло „Стефани“ с гъбен сос	82
Агнеса	84
Торта „Гараш“ с лешници	86



За позабравените рецепти на XX век



Храната е нещо велико. Тя събира хората, кара ги да разговарят, събужда спомени, а едно добре приготвено ястие е способно да те накара да медитираш с всичките си сетива. Но от всички блюда на света сякаш най-вкусните са останали в детството ни, във времето на безгрижието и безграничната любов на нашите родители и всеотдайни баби.

Дали наистина всичко е било по-вкусно тогава, или просто спомените ни са останали обвити в розовия облак на носталгията?

Едва ли причината е само в тъгата по детството. В това се убеждавам всеки път, когато опитам поредния плод или зеленчук с аромат, твърде различен от естествения, или пък сирене, което няма нищо общо с млечните продукти. А и готовите храни и салати в супермаркетите са с отчетлив универсален и устойчив вкус и с консистенция, която обикновено те хвърля в дълбок размисъл за продуктите, от които са направени.

Затова решихме в „Стари градски рецепти“ да възкресим вкуса на времето, като съберем и представим едни от най-характерните и вече позабравени рецепти на XX век. Те са били популярни и са се приготвяли от домакинствата в българските градове от 30-те до 70-те години. Избрахме този период, защото точно тогава се формира българската градска кухня с всички влияния от Европа и Ориента.

За тридесетте години е типична разточителността на продукти и луксозните стоки като шоколад, аспержи и дори черен хайвер. В градовете на царска България са били популярни австрийската, френската, унгарската и немската кухня. Рецептите за класическите ястия са стигали до домовете благодарение на десетките кулинарни списания, наръчници и книги, издавани по това време. В столицата са се провеждали готварски курсове от френски и австрийски шеф-готвачи. Ето такава е била основата на нашата градска кухня. Фино европейско влияние с български продукти. По това време се появяват и първите рецепти дори и за пиле фрикасе, шницели, Агнеса и торта „Гараш“, но те стават най-популярни през 70-те години, макар и с опростена технология на приготвяне и с по-евтини продукти.

През четиридесетте години се случва един от най-големите завои в нашата история, съответно и в националната ни кухня. В царствените и изящни порцеланови чинии на градските домове се сипват вече по-семпли, често

постни ястия, а разкошът си отива безвъзвратно. Няма внос на продукти, готви се единствено с произведените в селата или от гората - киселец и лапад за безмесни кюфтенца, дюли от градината за вкусна яхния и домашно кисело зеле за буракия или сарми. Но за празниците, дори по време на криза, винаги има изход. В най-бедните години, когато няма брашно, се правят сладкиши от картофи и петмез и с мармалад вместо крем.

През петдесетте години бедността бавно си отива и идва редът на вкусните селски гозби. Времето на „буржоазните“ ястия със засукани имена е отминало и в града се възцаряват кебапите, яхниите и печените в кварталните фурни кокошки, агнета и гювечи. Дори и десертите гледат към Ориента - грис халвата и сутляшът са любими сладости.

Шестдесетте години са времето, когато заведенията за обществено хранене набират скорост, но домашната храна е все така вкусна. Вечер гражданите си пият ракийката със страхотно къпоолу, похапват си от знаменитите яйца по панагюрски или от вкусните гювечета, пълнени с каквото ли не, и за десерт понякога се разнообразяват с кнедли със сини сливи по рецепта от братската Чехословашка република.

Развитият социализъм е историческият термин, който според тогавашните учебници описва седемдесетте години. Храната в столовете завинаги променя усещането за вкуса на класиките в кулинарията, а думичката фрикасе забравя за френския си произход. Продуктите се сменят с по-евтини и масови и количеството наистина води до тотални промени в качеството. Само въщи рулото „Стефани“ и шницелите са вкусни. Затова пък торта „Гараш“ може да се хапне само навън.

Рецептите в тази книга подбрахме много дълго. Ровихме се в десетки кулинарни книги и тефтери на баби и майки, от началото до края на века, говорихме с познавачи на градския бит и кухня от миналото столетие и подбрахме тези, които най-често са били приготвяни в българските градове през съответния период.

Някои от рецептите взехме директно от старите тетрадки, но повечето са адаптирани така, че резултатът да е максимално вкусен.

Проследихме развитието на рецептите на някои от ястията до наши дни и направихме наш вариант, а други се родиха, като съчетахме идеите на две или три отделни рецепти в една.

При заснемането на ястията в „Стари градски рецепти“ се опитахме да пресъздадем духа на съответната епоха с типични за това време чинии, чаши, прибори и покривки. Надявам се, че чаровното им ретро излъчване приятно контрастира със съвременния стил на поднасяне на ястията.

А за да бъдем наистина в крак с времето, в част от рецептите сме използвали бульоните и подправките на MAGGI®. Те чудесно обогатяват вкуса на тези позабравени рецепти и ги допълват деликатно с фини вкусове и аромати. Създадени специално за българския вкус, с любов и грижа към добрата храна, те са подходящата компания в това вълнуващо пътешествие във времето.

MAGGI® и Меню ви желаят приятно и вкусно готвене!

Ивелина Иванова, шеф-готвач на сп. „Меню“

**Библио.бг - платформа за електронни книги и
списания**

Чети каквото обичаш!

www.biblio.bg

