

* СЪДЪРЖАНИЕ *

ПАСТЪРМИ..... 8

- | | |
|--|----|
| 1. ЗА ОСОЛЯВАНЕТО НА ПАСТЪРМИТЕ И ПОДОБНИ | 9 |
| 2. ПАСТЪРМА ОТ
ТЕЛЕШКО, КОНСКО, БИВОЛСКО И ДР. МЕСО | 16 |
| 3. КАЙСЕРОВАНА ПАСТЪРМА ОТ
ТЕЛЕШКО, КОНСКО, БИВОЛСКО И ДР. МЕСО | 23 |
| 4. ТЕЛЕШКА ПАСТЪРМА ВЪВ ВИНО | 25 |
| 5. ТЕЛЕШКА ПАСТЪРМА ОТ ВАЙСБРАТ, ВЪВ ВОДКА | 28 |
| 6. СУШЕНИ СВИНСКИ БУЗИ (тип кайсер-пастърма) | 34 |
| 7. ПАСТЪРМА ОТ ПАТЪШКО МАГРЕ | 38 |

ПУСКА, БЪРСАК, БАБЕК..... 42

- | | |
|---|----|
| 8. ЗА ПУСКИТЕ | 43 |
| 9. ПУСКА – КЛАСИЧЕСКА | 53 |
| 10. ПУСКА (мини) ОТ СВИНСКИ ВРАТ | 57 |
| 11. ДЕЛИКАТЕСЕН БЪРСАК | 62 |
| 12. БАБЕ – ПЪЛНЕНО СВИНСКИ ШКЕМБЕ | 67 |
| 13. СТАРЕЦ ЮНДОЛА – ДЕЛИКАТЕС ОТ СВИНСКО МЕСО | 72 |
| 14. СТРАНДЖАНСКИ ДЯДО... АМА НЕ ТОЧНО | 75 |
| 15. ШОРТАН – ПУСКА ПО ЧУВАШКИ | 78 |

ФИЛЕТА, БОНФИЛЕТА, КОНТРАФИЛЕТА... 84

- | | |
|---|-----|
| 16. СВИНСКА РИБИЦА – ДЕЛИКАТЕС ОТ КОНТРАФИЛЕ | 85 |
| 17. КАЙСЕРОВАНО БОНФИЛЕ (сушено) | 90 |
| 18. ВЕТРОЛЯНО КОНТРАФИЛЕ | 93 |
| 19. СУШЕНО СВИНСКО БОНФИЛЕ | 96 |
| 20. СУШЕН СВИНСКИ ВРАТ – ПОЧТИ РОЛЕ ТРАПЕЗИЦА | 100 |
| 21. СУШЕНИ СВИНСКИ ГЪРДИ | 104 |
| 22. ПУШЕНО ПИЛЕШКО ФИЛЕ | 109 |
| 23. СУШЕНИ ПАТЪШКИ ГЪРДИ (магре) | 111 |

МЕЗЕТА, ДРЕБОЛИИ И КАРАНТИЯ..... 114

24. ДГНЕСКА ГЛАВИЧКА	115
25. ДГНЕСКА ДРОБ-СЪРМА (в шкембе)	120
26. БУМБАР, БАХУР ИЛИ КЪРВАВИЦА	124
27. ДОМАШЕН МЕЗЕЛЪК (тип свинска пача)	130
28. ДЕЛИКАТЕСНО РУЛО (от свинскои бузи)	134
29. СВИНСКИ УШИ НА СКАРА (грил)	137
30. ДЕЛИКАТЕС ОТ ТЕЛЕШКО МЕСО И КРАЧЕТА (търнак)	139
31. САЗДЪРМА	142
32. САЛТИСОН – желирано пилешко месо	147

ПАСТЕТИ..... 150

33. ЗА ПАСТЕТИТЕ	151
34. ПАСТЕТ ОТ СВИНСКИ ДРОБ	153
35. ПАСТЕТ ОТ СВ. ЧЕРЕН ДРОБ, ПУШЕНА СЛАНИНА И БЕКОН	156
36. ПАСТЕТ ОТ СВ. ЕЗИК И ПАТЕШКО МЕСО	159
37. ДЕЛИКАТЕС ОТ ГЪШИ ДРОБ И ПАТЕШКО МЕСО	162
38. ПАСТЕТ С ПАТЕШКИ ДРОБ	164
39. ПИЛЕШКИ ПАСТЕТ С ГЪША МАС	167

КОНСЕРВИ, БУРКАНИ..... 172

40. СВИНСКИ РЕБРА В БУРКАНИ	173
41. ПАТЕШКИ БУТЧЕТА КОНФИ	174
42. ТЕЛЕШКИ ЕЗИК – ПИКАНТЕН, МАРИНОВАН	177
43. ГЪША МАС	181
44. ГЪШИ ДРОБ ВАРЕН В БУРКАН	184
45. КОНСЕРВИРАНЕ НА МЕСО В БУРКАНИ	186

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ..... 190

Към готвенето имам особено отношение – като към свещенодействие и като проява на въображение.

В кулинарията няма много нови неща, но винаги може да се приготви нещо по собствен вкус и съобразно наличните продукти.

Не готвя по рецепти, въпреки че съм опитал през живота си толкова много ястия, че просто не е истина. А що рецепти съм изчел и изгледал...

Обичам хубавото и вкусно хапване и затова готвя с кеф. Май в последните години не мога да се храня в ресторант, че все им намирам кусури.

През годините натрупах доста записки за сготвени от мен ястия, събрах и прочетох доста рецепти. И в същото време рядко ми се получава да повторя едно и също нещо два пъти по един и същи начин. Обичам да променям нещата в ход... може би защото не понасям правилата и ограниченията.

Като дете (бях едно ей такова ящно дЕте) все се въртях около Бабите, когато готвеха. Ами... оказа се, че не просто съм се въртял, за да хапна от ароматно ухаещите манджи, ами и доста неща съм запомнил.

Бяхме по цяло лято на село, при Баба и Дядо!

Свободията си я „заработвахме“... Всички малчугани бяхме от ранни зори, още преди изгрев слънце – на нивата, на бостана или на тютюна. Като свършихме кошовете с тютюн (нанизан и проснат да съхне) хукахме към реката, по лозята, по овощните градини. Бъркаш из подмолите, квото хванеш – хванеш... И сетне на импровизирания шии от върбова клонка и на жар. Като се омацаш с плодове – хоп във вира... Никой не питаше къде сме били и какво сме правили!

През зимата настъпваше цялата залисия около правенето на разни неща, на които сега им казваме деликатеси. Коледа и всичките празниците, когато се пригавяха прасета, петли, кокошки, агнета, овце и т. н.

За нас, хлапетата, всичко беше като забава и игра... макар че бъркахме като побъркани с бъркалките я мътеницата, я казана със саздърмата, я катъка...

Или зареждахме пейта в двора с дърва. Какво по-голямо удоволствие да ти разрешат да я запалиш и

сетне да кажеш, че си я опалил както трябва и затова хляба, или гювеча, или печеното е станало толкова вкусно. А наградата?! Да отопииш с комат топъл хляб от тавата дзверски уханния сос, или да ти разрешат да нарежеш прясното сирене, което си правил с ръцете си под надзора на Баба.

Започнах да готвя преди поне 45 години – още от първите си дни като студент. Никак не ме е затруднявало на бърза ръка да отпретна нещо за хапване. Първоначално правех разни простишки нещица – основно варени и пържени. И уж готвех все едно и също, а се получаваше различно... Уж правех бухти, а все бяха различни...

В годините доста съм пътувал и навсякъде из чужбина все съм гледал да пробвам нещо различно, но типично за страната, в която съм. От всяко място, където сме били съм си „крадвал“ не само рецепти, но и разни идеи, които съм претворявал с кеф.

Готвенето за мен бе начин на разтоварване от напрегнатото ми ежедневие на адвокат и с времето се превърна в истинска страст. Хващайки ножа и парчето месо, направо „изключвах“ от действителността, и това ми беше лечението от стреса.

Постепенно тази ми страст се превърна в мисия – да убедя колкото се може повече хора, че всеки човек може да готви и да прави домашни деликатеси, дори и да разполага с ограничено време и без някакво специално оборудване, а само с подръчни средства.

Искрено ми се иска да вярвам, че ако съм променил отношението към истинската домашна храна и деликатеси поне на 10 човека, и съм ги убедил да си ги приготвят сами, вместо да купуват неизвестно с какво направени и вредни промишлени храни... значи съм постигнал целта си.

Създаването на блога ми „Дзверски вкусно“ стана някак си естествено, а мотото му е „Място за ценители-гастрономи и табиедливи пиячи“, защото е всеизвестно, че хубавата храна и хубавото питие са неразделни. Затова и доста от публикациите ми завършват с „Наздраве“ вместо „Да ви е сладко“.

Митко ЦВЕТКОВ

ДЕЛИКАТЕСНО РУЛО ОТ СВИНСКИ БУЗИ

ПРОДУКТИ:

СВИНСКИ ГЛАВА –
ПОЛОВИНКА ИЛИ ЦЯЛА



134

Попаднах на хубава половинка свинска глава. И без това от доста месеци не съм правил. Е, ако бях намерил цяла – с езичето, мозъка и другите нещица, щях да съм по-доволен, но...

Този път реших да си направя варени свински бузи.

Подправки за 1 кг месо

сол – 30 г
млян черен пипер – 1 ч. л.
червен пипер – 1 ч. л.
чили – 1 ч. л.
млян бахар – 0,5 ч. л.
дафинов лист (натрошен) – 1 бр.
сух чесън – 1 непълна ч. л.
захар – 2 ч. л.
риган – 1 ч. л.

Моите мерки

С остър нож за филетиране отстранявам внимателно от главата цялото месо.

Останалата част от главата я накълцвам на 3-4 парчета, които измивам и заминават в крок пота да се варят – цели 8 часа, на втора степен. Добавям им по 1 глава лук, 1 морков и 1-2 дафинови листа.

Разрязвам парчето месо на две, без да го прорязвам докрай, за да стане едно огромно парче. Моето, в случая излезе точно 1,900 кг.

Смесих всички подправки (аз обичам да слагам и 2 с. л. барбекю сос, с аромат на пушено), като им сложих и 2-3 с. л. бяло вино, за да стане нещо като кашичка.

Втривам с ръка цялата смес в месото, от двете страни.

Навивам парчето месо на руло и го овързвам на няколко места с домакински конец.

Следва увиване в домакинско фолио – трябва да се получи стегнато руло.

Поставям това руло в слоу кукърта (над кокалите) и го оставям там да си се вари (на практика на пара) за същото време.

И тъй като програмата на уреда трябваше да приключи към 01,00 часа – до сутринта си е стояло в уредчето на програма подгряване.



На сутринта извадих месото и го поставих върху дъска. Преди това резнах странично фолиото и цялата течност я излях в купичка.

Отгоре му слагам друга дъска и полу-пълна туба с вода.

Престоя така целия работен ден.

Крайният резултат бе развит с треперещи ръце.

Вечерта се беше охладило и питието подготвено.

Дзверски вкусни свински бузи. Ароматни и без никакви Е-та.

Едната част вакуумирах – да си чака реда, а другата част бе нападната.

Няма да разказвам какво последва след нарязването...

