



ЕДНА ПОСОКА
МНОГО ВЪЗМОЖНОСТИ



Европейски земеделски фонд за развитие на селските райони

„Опознай и съхрани българското – предай нататък.

Пътят на зрънцето, шевицата и песента!“

Анализ на традиции в производството на изделия от зърно, на хляб и хлебни изделия. Старинни рецепти и техен съвременен вариант на територията на общините Белене и Никопол. История, послания, мост между поколенията.“

Този документ е създаден в изпълнение на дейности по Административен договор № РД50-28/11.07.2024 г. по вътрешнотериториално сътрудничество по подмярка 19.3 „Подготовка и изпълнение на дейности за сътрудничество на местни инициативни групи“ от мярка 19 „Водено от общностите местно развитие“ от ПРСР 2014-2020 г., Процедура BG06RDNP001-19.607.

2025 г.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. Въведение.....	3
2. Цели и Методология.....	4
2.1. Проведена Анкета по време на ТЕИ в общините Белене и Никопол.....	7
3. Историческа справка и локални рецепти на видове хлябове и зърнени храни участващи в местните делнични и празнични трапези в Община Белене и прилежащите ѝ села.....	11
3.1. Анализ на събраните по време на ТЕИ в Община Белене рецепти. Съдържание на видовете зърнени култури, период и наименования.....	23
4. Историческа справка и локални рецепти на видове хлябове и зърнени храни участващи в местните делнични и празнични трапези в Община Никопол и прилежащите ѝ села.	25
4.1. Анализ на събраните по време на ТЕИ в Община Никопол рецепти. Съдържание на видовете зърнени култури, период и наименования.....	84
5. Резултати от проведените теренни етноложки проучвания в селищата от общините Белене и Никопол. Изводи и препоръки.....	86

Въведение

Българските хлябове и зърнени храни заемат важно място в традиционния бит, култура и хранителен режим на българите. Те не са просто храна, а част от историята, фолклора и душевността ни – символ на плодородието, благоденствието и семейното огнище.

Проектът „Опознай и съхрани българското - предай нататък: пътят на зърнцето“ е инициатива, чиято основна цел е съхраняването и предаването на българската идентичност и наследство.

Като текуща задача в тази насока е провеждането на теренни етноложки проучвания, и такива от литературни източници, обхващащи селищата на териториите на общините Белене и Никопол. За да се добие една по-пълна представа за това изследване на първо място трябва да се определи географското положение, историята и поминъка на даденото население, етническите групи, които го населяват, за да се открият приликите и разликите в храненето и включените в него зърнени храни и хлябове.

След провеждането на споменатите изследвания е събрана информация от обходените населени места в двете общини, проведени са интервюта с местните жители. Информацията на място в повечето случаи е оскъдна, тъй като възрастното население, което е пряк свидетел на отминалото време отдавна вече е починало, а младите хора пазят спомена от своите предшественици и успяват чрез разказ да ни върнат назад през годините. Поради тази причина и част от анализа ще се базира на литературни източници по проблема, благодарение, на които ще се направи задълбочен анализ по изследваните теми.

Цели и Методология

Настоящият анализ си поставя следните основни цели:

- Опазване и популяризиране на хляба, шевицата и песента като носители на българското и българската идентичност в селските райони;
- Реализиране на съвместни инициативи за мобилизиране и включване на местните общности ;
- Създаване на ефективни условия за приемственост и диалог между поколенията;
- Създаване на добавена стойност на териториите чрез опознаване на традиционни носители на българското;
- Осигуряване на принос към регионалната, националната и европейска идентичност чрез опазване и популяризиране на местната автентичност ти ресурси.

Методология за провеждане на настоящите ТЕИ

Събирането на етнографски материали е първият етап от научноизследователската работа. Той включва събирането на данни от терена или от други източници, тяхното обработване и систематизиране. Материалите, събрани от терена са именно специфичния етнографски извор или още теренен извор. Той може да се раздели на две категории:

- неписана/устна/ народна традиция, към която се отнасят народните вярвания и знания, народните обичаи, норми на поведение и взаимоотношения, битови форми на социална организация, фолклорните жанрове и други;
- съществени паметници с битово и обредно значение, които задоволяват определени културно-битови потребности като облекло, храна, жилище, тъкани и други, както и предметите, които са съставен компонент в обредите, обредния реквизит, понякога те са загубили своята битова функция, но заемат важно място в обредността.

Събирането на теренните данни е установяване на количествена и качествена страна на културно-битовите явления и процеси. Методите за събиране на тези данни се определят до голяма степен от целта на научната задача на етнографското изследване – конкретно или монографично, на традиционни или съвременни явления. Набирането на данни се определя от целта на изследването както и от източниците за събиране на етнографски материал. Това е причината то да бива първично – в нашия случай това са теренни материали и вторично – на обработване и вече налични материали, събрани от етнографията или други науки. Събирателството може да има масов или частен характер, при който се прилага репрезентация в подбора на етнографските обекти или единици.

Теренната събирателска работа се осъществява по два начина: временни или сезонни експедиции и излизания на терена по определен маршрут, които имат за цел да обхванат повече селища и територии за определен срок и проучващия да събере материал по определена задача, и стационарни експедиции – с по-продължително пребиваване /до 12 месеца/ в определено селище или район, при което е възможно етнографът да заживее със средата и да стане съучастник на всекидневния ѝ живот.

Събирането на теренни материали се осъществява чрез двата основни метода: методът на непосредственото изучаване и наблюдение на действителността и метода на интервю. Методът на наблюдение дава ценна информация най-вече при материалната култура – жилища, оръдия на труда, употреба на някои предмети и други. Като метод на първично набиране на данни в етнографията особено широко приложение намира целенасоченото свободно интервю. При него интервюиращия /етнографът/ поставя непосредствено устно въпроси в присъствието на интервюирания /информатора/. Интервюто трябва да се провежда в естествена битова среда. То трябва да има характер на непринуден разговор, но умело и целенасочено воден около един предмет и една цел. Етнографът може да изменя въпросите по форма, даже да не спазва техният порядък, но да следи да не пропусне нито един от тях. Техниката на интервюто включва съставянето на въпросници. Те трябва да съдържат въпроси за определяне /които включват данните на информатора, за селището, за групата и други/, въпроси за познание на явленията /които включват въпроси отнасящи се до същината на проучваните явления/ и въпроси за отношение и мотивация /които включват мотивите и подбудите, поради които се спазва или се нарушава дадена традиция, за това какво е

отношението на информатора към това, което разказва, какви са причините според него за дадено явление, каква е неговата оценка за етнографските факти и т.н.

Целесъобразно е и двата метода да се прилагат едновременно, защото тогава ще се получи по-добър резултат. Особено важно е документирането със снимки и магнетофонен запис.

За събиране на етнографски сведения, особено отнасящи се до съвременността, се използва анкетната форма. Тя се провежда на основата на предварително изработени анкетна карта, която трябва да съответства на целта на изследването. Въпросите, чийто брой не трябва да надхвърлят 30, могат да бъдат формулирани описателно или да бъдат пряко зададени.

Проведена Анкета по време на ТЕИ в общините Белене и Никопол

Анкетна карта

Цел: Да се проучи какви видове хляб и зърнени храни са били традиционни в миналото и какви се консумират днес, както и да се събере мнение за връзката между традициите и съвременните хранителни навици.

1. В кое населено място живеете?

2. Към коя етническа общност принадлежите?

3. Вашата възраст?

- Под 18 ☐
- 18-30 ☐
- 31-50 ☐
- 51-70 ☐
- Над 70 ☐

4. Помните ли какъв хляб се е приготвял/консумирал в семейството Ви в миналото (преди 20+ години)?

- Да ☐
- Не ☐
- Ако „Да“ моля опишете

5. Кой приготвяше хляба в миналото?

- У дома – от семейството ☐
- В селската/градска фурна ☐

- Не знам ☐

6. Какъв тип зърно се използваше най-често за приготвянето на хляба в миналото? (Можете да изберете повече от един отговор)

- Пшеница ☐
- Ръж ☐
- Царевица ☐
- Ечемик ☐
- Лимец/спелта ☐
- Друго: _____

7. Днес какъв хляб консумирате най-често?

- Бял
- Пълнозърнест
- Ръжен
- Безглутенов
- Домашно изпечен
- Друг: _____

8. Днес от какво място най-често купувате хляб и зърнени продукти?

- Супермаркет ☐
- Пекарна ☐
- Фермески пазар ☐
- Онлайн ☐
- Пека си сам/а ☐
- Ако желаете, обяснете защо:

9. Освен за приготвянето на хляб, участват ли зърнените култури в традиционните местни ястия?

- Да ☐
- Не ☐

10. Какви видове зърно се използват най-често в традиционните гозбени рецепти? (Можете да изберете повече от един отговор)

- Пшеница ☐
- Ръж ☐
- Царевица ☐
- Ечемик ☐
- Бобени култури ☐
- Друго: _____

11. Смятате ли, че хлябът и зърнените храни от миналото са били по-здравословни?

- Да ☐
 - Не ☐
 - Не мога да преценя ☐
 - Ако желаете, обяснете защо:
-

12. Интересувате ли се от възраждане на стари рецепти и сортове зърно (напр. лемец, стар пшеничен хляб и други)?

- Да ☐
- Не ☐

- Може би ☐

13. Бихте ли участвали в работилница или събития, посветени на традиционни хлябове и зърнени храни?

- Да ☐
- Не ☐
- Може би ☐

Историческа справка и локални рецепти на видове хлябове и зърнени храни участващи в местните делнични и празнични трапези в Община Белене и прилежащите ѝ села.

Община Белене е разположена в североизточната част на област Плевен, на северната държавна граница на република България с република Румъния, от километър 582 до километър 567 на десния бряг на река Дунав в плодородната Свищовско-Беленска низина (с площ 160 000 дка). Територията на общината е 285,046 км² (285 046 дка), от които 12 110 дка са фонд „населени места“. Спрямо площта си, тя е една от малките общини в България, заемаща 9-то място сред 11-те общините на област Плевен, което съставлява 6,13 % от територията на областта. Границите ѝ са следните:

- на изток – община Свищов, област Велико Търново;
- на юг – община Левски;
- на запад – община Никопол;
- на север – Румъния.

Селища, които попадат на територията на общината са: гр. Белене, с. Бяла вода, с. Деков, с. Кулина вода, с. Петокладенци, с. Татари. **Таблица 1** съдържа информация от 2021 г. за населението и площта на изброените селища.

Таблица 1

Населено място	Население (2021 г.)	Площ на землището км ²	Населено място	Население (2021 г.)	Площ на землището км ²	Забележка (старо име)
1. Белене	6533	146,310	4. Кулина вода	142	24,303	
2. Бяла вода	241	24,232	5. Петокладенци	279	29,246	Пети кладенци
3. Деков	383	29,718	6. Татари	225	31,237	Татаре

			ОБЩО	7803	285,046	няма населени места без земища
--	--	--	-------------	-------------	----------------	--------------------------------------

Регистрираното общо население е 7803 души (по преброяването от 7 септември 2021 г.).

Към 15 март 2024 г., в общината живеят 8244 души по настоящ адрес. Естественят прираст в общината е отрицателен – под средния за областта (минус 98 за 2014 г.) и страната, което се дължи на ниския коефициент на раждаемост (около и под средния за областта и страната) и високия коефициент на смъртност (около и над средния за областта и страната). Поддържането на тези стойности е резултат от застаряването на населението и промените в репродуктивните му нагласи, които до голяма степен се дължат на ниския жизнен стандарт.

Таблица 2 представя информация за числеността и дела на етническите групи според преброяването на населението през 2011 г.

Таблица 2

	Численост	Дял (в %)
Общо	10 318	100,00
Българи	7397	71,69
Турци	292	2,83
Цигани	92	0,89
Други	23	0,22
Не се самоопределят	31	0,30
Неотговорили	2483	24,06

Град Белене се намира в Област Плевен – на 60 км в североизточна посока от областния център Плевен и в близост до град Свищов – 26 км. Другите близки градове са Никопол – 37 км на запад от Белене и Левски на юг – 46 км.

Важно място в географската характеристика на Община Белене заема река Дунав. Преди всичко тя дава реални възможности да се оформи гр. Белене като важен транспортен възел – съчетаващ воден, автомобилен и железопътен транспорт. Водите се използват и за напояване на селскостопанските култури, в частност растениевъдството, което заема най-голям дял от селскостопанското производство на Общината. Това разположение обуславя традиционната за района кухня. Структурата на производство се характеризира с преобладаващо производство на полски култури. Основни култури са: пшеница, ечемик, царевица, рапица, слънчоглед. От земеделските земи с най-голям дял са нивите.

Характерни ястия

- Трееница (домашна юфка с месо);
- Прясол (влашко ястие от печени чушки, домати и патладжан с чесън и печена риба);
- Мазница и бърканица (вид тутманик);
- Лукми (вид бухти);
- Качамак;
- Смесена туршия /пупиреница/ (приготвя се от различни зеленчуци и плодове).

За разлика от повечето други български градове, преобладаващата религия в град Белене е католическото християнство, което неизключва изповядването и на източноправославната вяра. Етническият състав включва българи, турци, власи и роми.

Таблица 3 проследява числеността на населението според преброяванията през годините:

Таблица 3

Година на преброяване	Численост
1934	6088
1946	6898
1956	10 746
1965	8905
1975	9177
1985	9134
1992	10 453
2001	9986
2011	8512
2021	6533

В град Белене, както и в останалите населени места, културата на хранене съставляваща всекидневни и празнични храни, е един от основните фактора за съхранението на традициите в общността.

От проведените изследвания са записани следните рецепти, съдържащи зърнени продукти:

Трееница от Нели Килиджийска

Продукти: домашна кокошка, лук, суха чушка, магданоз, копър, чубрица, девесил, червен пипер.

За трееницата: яйце, брашно.

Приготвяне: първо се приготвя трееницата. Яйцето се смесва с брашното до получаване на трохи. Пресяват се и се оставят на слънце за няколко часа да се изсушат.

Кокошката се сварява с лука и сухата чушка. След като уври месото, всичко се изважда от тенджерата. Добавя се трееницата и се бърка, за да не се слепи. Вари се за около 10 минути. Добавят се зелените подправки. В дълбока чиния се слага част от месото, прибавя се трееницата и се поръсва с червен пипер.

Мазница от Димитрина Томова

Продукти за тестото: брашно, мая, сол, вода.

Продукти за плънката: сирене, яйца, свинска мас или олио.

Приготвяне: от продуктите се замесва тесто. Разделя се на топчета, разстила се с ръце, намазнява се, слага се от плънката и се завива. Остава се да втаса. След като е готово, леко се сплесква и отново се оставя да втаса. Изпича се.

Мамалига/качамак от Зина Учанова

Продукти: царевично брашно, сол, вода.

Приготвяне: сипва се вода в съд и се слага на печката. След като водата заври се изсипва царевичното брашно, който предварително е разбиват в паничка със студена вода. Бърка се непрекъсната и когато сместа започне да се „точич“ от лъжицата, значи че качамака е готов. Изсипва се в тава и се реже с конец.

Вита баница от Мария Пейзанова

Продукти за тестото: брашно, мая, сол, вода.

Продукти за плънката: сирене, яйца, свинска мас (олио), яйце за намазване.

Начин на приготвяне: от продуктите се замесва тесто. Разделя се на топчета, разточват се (издърпват се) кори, намазняват се, слага се от плънката и се навиват. Редят се в тава, намазват се с разбито яйце и се изпича.

Чушки по нибирма(гроздобер) от Милка Михова

Продукти: 2 кокошки, 50 мл. бяло вино, 6-7 глави лук, 3 с.л. брашно, сухи чушки, черен пипер, червен пипер, чубрица, 2 яйца, 2-3 моркова, ориз, доматиен сок за вкус.

Начин за приготвяне: бялото месо и дробчетата на пилетата се отделят, след което се задушават с виното и малко вода. В дълбок съд се изпържва лукът, след което се добавят месото и дробчетата с малко брашно. Прави се смес като се добавят двете яйца, червен пипер, черен пипер, солта и чубрицата. Чушките се пълнят с готовата смес. Отделно се приготвя една тава, в която ще се редят порциите. Задушава се ориз с моркови, който се залива в тавата с бульона, в който са врили пилетата. Реди се в тавата

една чушка, една порция месо. Оризът е леко червен от червения пипер и много малко доматиен сос за вкус.

Прясол от Мария Пейзанова

Продукти: шаран, настъргани домати, печени сухи чушки, люта чушка, чесън, магданоз, олио, брашно, захар, сол.

Начин на приготвяне: рибата се почиства, нарязва се на шайби, овалва се в брашно и се изпържва. Прехвърля се в глинен съд, посолява се и ѝ се слага малко вода. Настърганите домати се изпържват с щипка захар. Получения сос се излива върху рибата. Печените сухи чушки се накъсват и се слагат при останалите продукти в съда. Чесънът се счуква с лютата чушка и се прибавя към ястието. Магданозът се нарязва на ситно и с него се поръсва рибата.

Следвайки последователността на горе изписаните селища, в следващите редове ще бъде представена събраната по време на направените проучвания информация за село **Бяла вода**.

Селото се намира в Северна България, в община Белене, област Плевен. Разположено е на около 15 км от общинския център град Белене, в посока Плевен.

Към 2016 година населението съставлява от 314 души по постоянен адрес и 330 по настоящ адрес. Според данни от 15 март 2024 година, населението е 277 души. Информацията може да се види в табличен вид в **таблица 4**.

Таблица 4

Година	Население по постоянен адрес
2016	314
2024	277

Основния поминък е земеделието, като жителите се занимават с отглеждане на различни култури и животновъдство.

До 2020 година етническото население на селището е основно и само от българи, изповядващи православно християнство. През последните няколко години в селото се заселват и представители на други етнически групи – роми и турци.

Постна питка с паричка от Росица Петрова

Продукти: брашно, вода, сол.

Начин на приготвяне: в средата на купчинката брашно се оформя „геранче“, в което се слагат солта и затоплената вода. Замесва се меко тесто и се оставя да почине 10-15 мин. В намазнена тава се оформя питка, която се надупчва с вилица на няколко места и се слага да се пече в загрята фурна.

Сборджийски ъкани/пълнени/ чушки от Наташа Петрова

Продукти: кайма, лук, ориз, олио, 1 яйце, 1 кафена чашка консервиран домати, сол, чубрица, черен пипер, сухи чушки, брашно.

Начин на приготвяне: чушките се чистят от семето и се накисват в топла вода, за да омекнат и се пристъпва към приготвянето на сместа за пълнене. Лука се реже на ситно, прибавя измития ориз, като съотношението на лук към ориз е три части лук една част ориз, каймата е повечко, яйцето, черен пипер, сол, чубрица и олио. Сместа трябва да е такава, че след като се омесите всичко, да можете да направите дия в нея с пръст и олиото да си направи „пътечка“ /да се стече в направената дия/. Чушките се вадят от водата, за да могат да се отцедят малко и се пълнят. След пълненето всяка чушка се стиска малко, за да има място ориза да набъбне. Запечатват се с брашно, за да не излиза пълнежа и се нареждат да се пекат, като на дъното на съда и отгоре над чушките се нареждат листа от кисело зеле, слага се малко сол, олио и вода да ги покрие и се слагат да се пекат.

Третото проучено населено място от Община Белене е **село Деков**. То се намира на 5 км от общинския център – град Белене, в посока Плевен.

От извършеното през 2024 година преброяване, населението е от 382 души. Религиозната принадлежност на населението е източноправославно християнство. По отношение на етническия състав, в селището живеят българи, власи, а в последните години и представители от ромски етнос.

Характерни ястия

- Пълнени чушки
- Постна питка
- Кравай

Баница с паричка за Коледа от Наташка Георгиева

Продукти: пшенично брашно, орехи, тиква, захар, мая/квас/, свинска мас/олио, 1 с.л. оцет, вода.

Начин на приготвяне: с брашното, топлата вода, квасът и оцета се замесва тесто. Остава се 15-20 минути да почине и се разделя на топки. Всяка топка се разточва на тънка кора и се поръсва с направена плънка от настъргана тиква, мазнина, смлени орехи и захар. Всяка кора се навива на руло, като в една от корите се слага паричка, и се поставя в намазнена тава. Рулата се редят, така че да наподобяват форма на охлюв, след което баницата се намазва с жълтъка от яйцето и се слага да се пече в загрята фурна до готовност. Готовата баница се поръсва с малко вода и захар.

Кравай за Коледар от Наташка Георгиева

Продукти: брашно, квас, яйце, вода.

Начин на приготвяне: от брашното, маята и топла вода се замесва тесто. Остава се да втаса и след това се разделя на топки. От всяка топка се оформя фитил, който се свързва в двата края, така че да образува кръг. Готовите кравайчета се намазват с жълтъка на яйцето и в намазнена тава се слагат да се пекат.

Постна питка с паричка за Коледа от Наташка Георгиева

Продукти: брашно, вода, сол.

Начин на приготвяне: в средата на купчинката брашно се оформя „геранче“, в което се слагат солта и затоплената вода. Замесва се меко тесто и се оставя да почине 10-15 мин. В намазнена тава се оформя питка, която се надупчва с вилица на няколко места и се слага да се пече в загрята фурна.

Пълнени постни чушки от Наташка Георгиева

Продукти: сухи чушки, лук, ориз, олио, сол, черен пипер, червен пипер, чубрица, вода, брашно.

Начин на приготвяне: лука се нарязва на ситно и се запържва. Към него се добавя оризът и малко вода, за да се задуши. След като оризът набъбне се прибавят подправките. Сухите чушки предварително са изчистени от семките и са накиснати в топла вода. След като чушките омекнат се надупчват с игла, за да не се пукат, и се пълнят с готовата плънка, като всяка се потапя с отвора в брашно, за да не излиза плънката. Нарездат се в тава, поръсват се с малко олио, заливат с вода докато се покрият с нея и се слагат да се пекат.

Пълнени чушки за сбор от Наташка Георгиева

Продукти: сухи чушки, кайма, лук, ориз, олио, сол, черен пипер, червен пипер, чубрица, вода, брашно.

Начин на приготвяне: приготвят се по същия начин като постните с разликата, че към плънката присъства кайма.

Село Кулина вода е разположено в Централна Северна България, община Белене, област Плевен. Намира се на 15 км. от град Белене по пътя за град Никопол, като се отбива от главния път в продължение на 5 километра.

По данни от 15 март 2024 година, населението наброява 125 души. Общността съставлява българско население, изповядващо източноправославната християнска вяра.

Тук, както и в споменатите по-горе селища, ястията са в следствие на поминъка на населението, именно земеделието.

Характерни ястия

- Сухи пълнени чушки
- Кулиноводска халва

Хляб от Людмила Лазарова

Продукти: брашно, малай/квас, сол, вода.

Начин на приготвяне: от продуктите се замесва тесто и се оставя да си почине. След това тестото се оформя на пита без никаква украса и се слага да се пече в огнището/фурната.

Кравай от Людмила Лазарова

Продукти: брашно, малай/квас, сол, вода.

Начин на приготвяне: замесва се тесто и се оставя да си почине, след което се разделя на малки топки. Всяка топка се прави на фитил, на който се съединяват двата края. Получава се колелце с дупка в средата – „кравай“. Готовите краваи се слагат да се пекат до готовност.

Пърленка от Хризантема Божкова

Продукти: тесто за хляб (брашно, сол, олио, вода, квас)

Начин на приготвяне: от тестото за хляб се отделя част и се прави в обла форма. Пред огнището се вади жар. Пърленката се маже с олио и се поръсва с шарена сол, след което се слага да се пече върху лист от прясно зеле върху жарта.

Кулиноводски мекици от Людмила Лазарова

Продукти: 850 мл. вода, 1 с.л. сол, 1 кубче мая, 1 кг. брашно, 1 с.л. оцет, 1 с.л. олио, ½ л. олио за пържене.

Начин на приготвяне: в дълбок съд се слагат водата, оцета, олиото, маята, солта и захарта и всичко това се размива, след това с лъжица се прибавя брашното, докато се получи тесто, така че да се отдели от съда и се оставя да втаса. В друг дълбок съд се слага олиото за пържене да се загрее. В отделна купичка се слага малко олио, в което се подмазват ръцете и след това се оформят мекиците. Накрая готовите мекици може да се гарнират по желание.

Гизлемета от Хризантема Божкова

Продукти: брашно, сол, вода, мас.

Начин на приготвяне: с продуктите замесва се тесто, разделя се на малки парчета, които се разтеглят с ръце и едно по едно се пускат в съд с нагорещена мас, за да се изпържат.

Кулиноводска халва от Людмила Лазарова

Продукти: 1 кафена чаша олио, 1 ч.ч. брашно, 1 кафена лъжичка канела.

Продукти за сироп: 2 ч.ч. вода, 1 ч.ч. захар.

Начин на приготвяне: в съд се нагорещява олио. Слага се брашното и се пържи докато се изпече хубаво и получи златист цвят. Бърка се непрекъснато. Слага се канелата, сироп е предварително сварен и се сипва по малко с черпак към брашното и се бърка непрекъснато, докато не се отдели от съда. После се гребе с лъжица и се поставя на лъжички в чиния.

Толумбички от Людмила Лазарова

Продукти: 1 ч.ч. вода, ½ ч.ч. олио, 4 яйца, щипка сол, 2 ч.ч. брашно.

Продукти за сироп: 2 ч.ч. вода, 1 ч.ч. захар, 1 ванилия.

Начин на приготвяне: в тенджера се слага водата да заври. Към нея се добавя солта и брашното, като се бърка до готовност. Сместа се оставя да се охлади, след това се прибавят едно по едно яйцата и се разбърква. В дълбок съд се загрева олиото. Готовата смес се слага в шприц и се оформят тиквени опашки или тъй наречените толумбички, като всяка се пуска в загорещеното олио. Сироп се приготвя в друг съд, в който се добавя водата, захарта и ванилията. Всичко се разбърква добре. Готовите толумбички се сиропират със студен сироп.

Суши пълнени чушки от Людмила Лазарова

Продукти: 25 броя сухи чушки, 500 гр. ориз, ½ кг. свинско месо, 12-15 средно големи глави лук, ½ л. олио, чубрица, черен пипер, сол на вкус, 3-4 домата или 700 гр. доматиен сок.

Начин на приготвяне: чушките се почистват от опашките и семената и се потапят в студена вода. Лукът се обелва, измива се и се реже много ситно. После се посолява на вкус и хубаво се претрива. Сипва се половината олио и хубаво се омесва. Месото се реже и кълца на много ситно. Прибавя се лука и ориза. Омесват се и се прибавят сол, чубрица и черния пипер. Отново се омесва и се опитва на вкус. Чушките се измиват добре и се пълнят със сместа от лука, ориза и месото. Поставят се в дълбока тенджерка или тава. На дъното на съда се нарязват 1-2 домата или домати от консерва и олио. Нареджат се чушките, отгоре се поливат с олио, след това се заливат с вода като се спазва съотношението с ориза 3:1. Покриват се с фолио или капак и се пекат 2 часа, докато изври водата.

Поради липса на информация от **село Петокладенци** по проучваният въпрос, последното селище от Община Белене, за което е събрана информация е **село Татари**. То се намира на 15 км югоизточно от общинския център – град Белене.

В етническо отношение населението е българско, изповядващо източноправославното християнство, със идентичен поминък, като в останалите селища от Община Белене. По данни от 15 март 2024 година населението наброява 203 души.

Информацията на този етап по отношение на ястията от зърнени храни и други е оскъдна, поради незнание и липса на спомени от страна на информатори и писана литература по въпроса. Това, което може да се сподели като информация свързано с основната храна на жителите в периода на XIX век – хляба.

Хляб от Албена Любенова

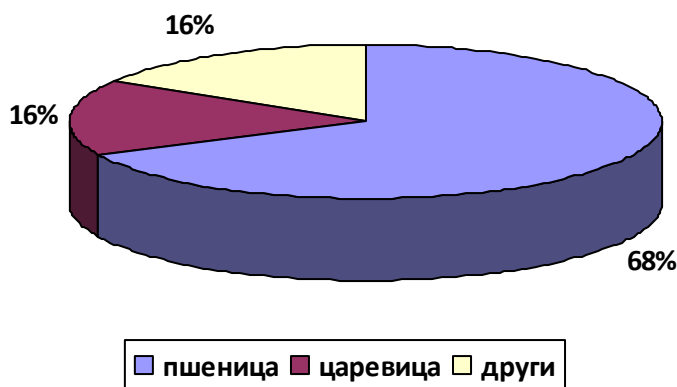
Продукти: брашно от жито, ръж, ечемик, просо и др., вода, квас, сол.

Начин на приготвяне: от продуктите в нощтви/дървено корито се замесва тесто, оставя се да почине, оформя се на пита и се пече в изкопана в земен бряг пещ до готовност.

Анализ на събраните по време на ТЕИ в Община Белене рецепти. Съдържание на видовете зърнени култури, период и наименования.

Записаните рецепти, в чийто състав участват зърнени култури, доказват че земеделието е основна част от поминъкът в беленския регион. Основните зърнени култури, отглеждани в селищата от Община Белене са: пшеница, царевица, ечемик, ръж. Пшеницата има водещо място, като основна суровина за приготвяне на хляб, а царевицата, участва в направата на много заместващи пшеничният хляб храни, като качамака, както и за направата на квасът, който е важна част от състава на хляб (в миналото пшеничното брашно е дефицитен продукт, по тази причина „квасът“ е приготвян с примес от пшенично и царевично брашно или изцяло царевично). Освен споменатите зърнени култури, познати още от миналото (XIX-XX век), днес повсеместни зърнени култури като ориз и боб, широко участват, както на празничната, така и на делничната трапеза. Представа за процентното съотношението между ползваните в храненето видове зърнени култури в селищата от Община Белене, ясно може да се види в приложената диаграма (фиг. 1).

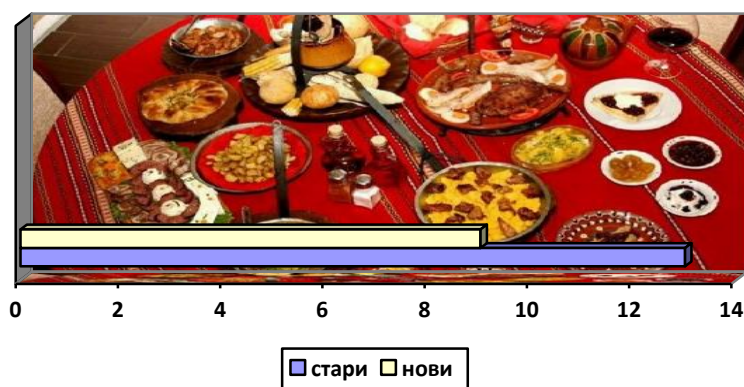
фигура 1



Според събраните рецепти от посетените селища по време на ТЕИ, става ясно, че основния зърнен продукт, ползван – от миналото до днес, за прехрана от населението е пшеницата, последвана в тъждествено съотношение от царевицата и други – боб, ориз. Що се отнася до ползваните в днешно време рецепти за хлябове и ястия от зърнени култури, съотношението е близко до равнопоставено. В зависимост от възрастта на информаторите, част от предоставените рецепти – най-вече за хлебни

изделия, датират от края на XIX век и началото на XX век, тъй като са предавани от бабите в семейството. Другата част, са съвременни или осъвременени такива, датиращи от средата на XX век и нашето съвремие, каквито са голяма част от рецептите за пълнени чушки. Следващата диаграма (**фиг. 2**), представя количественото съотношение на запазените стари и съвременните рецепти, записани по време на ТЕИ в общината.

фигура 2



Трябва да се има в предвид, че информацията съдържаща се във **фигура 2**, изцяло отразява записаните в горните редове на текста рецепти.

Наименованията на ястията са пряко свързани с етническата принадлежност, диалект и вероизповеданието на населението в дадените селища, което заключение изхожда от проведените интервюта. Такъв пример са наименованията – гизлемета и мекици. Всъщност по време на споменатите интервюта става ясно, че ястието е едно и също, но наименованието се различава в зависимост от етническата принадлежност на семейството, в което се приготвя.

Като обобщение може да се каже, че голяма част от присъстващите на трапезата характерни за всяко селище от Община Белене зърнени храни/изделия и видове хлябове, се препокриват, както спрямо състава на ползваните зърнени култури, така и спрямо начина на приготвяне. Различия се откриват в наименованията, по споменати по-горе причини.

Историческа справка и локални рецепти на видове хлябове и зърнени храни участващи в местните делнични и празнични трапези в Община Никопол и прилежащите ѝ села.

Община Никопол се намира в североизточната част на област Плевен, Северна България, и обхваща площ от 416,582 км². По площ тя заема 5-то място сред 11-те общините на областта, което съставлява 8,95% от територията на областта. На север граници с река Дунав, която се отделя от Румъния, на изток от община Белене, на юг с община Левски, на югозапад с община Плевен, а на запад с община Гулянци.

Селища, които попадат на територията на общината са: гр. Никопол, с. Асеново, с. Бацова махала, с. Въбел, с. Дебово, с. Драгаш войвода, с. Евлогиево, с. Жернов, с. Лозица, с. Любеново, с. Муселиево, с. Новачене, с. Санадиново, с. Черковица. **Таблица 5** съдържа информация за населението (по преброяване от 07. 09. 2021 г.) и площта на изброените селища.

Таблица 5

Населено място	Население (2021 г.)	Площ на землището км ²	Забележка (старо име)	Населено място	Население (2021 г.)	Площ на землището км ²	Забележка (старо име)
Асеново	204	18,916	Асенъво	Лозица	181	31,747	
Бацова махала	400	20,597		Любеново	136	18,717	Мършовица
Въбел	575	40,143		Муселиево	556	30,561	
Дебово	439	25,765		Никопол	2359	35,185	
Драгаш войвода	459	43,323	Ерменлуй	Новачене	901	63,314	
Евлогиево	62	13,920	Слатина	Санадиново	272	53,962	Сенадиново
Жернов	85	6,079	Джорно	Черковица	329	14,353	
				ОБЩО	6958	416,582	няма

							населени места без землища
--	--	--	--	--	--	--	----------------------------------

Според данни от 2023 г., населението на общината е 6548 души, от които 3210 мъже и 3338 жени. Градското население е 2241 души, а селското — 4307 души.

Таблица 6 представя информация за числеността и дела на етническите групи според преброяването на населението през 2011 г.

Таблица 6

	Численост	Дял (в %)
Общо	9305	100,00
Българи	5901	63,42
Турци	2152	23,13
Цигани	144	1,55
Други	28	0,31
Не се самоопределят	42	0,45
Неотговорили	1038	11,16

По етнически състав, според последното преброяване от 2023 г., в общината живеят 9786 българи, 3604 турци, 136 роми и представители на други етнически групи.

Основните икономически дейности в община Никопол са свързани със селското стопанство, включващо зърнопроизводство, лозарство, овощарство и животновъдство. В град Никопол функционира предприятие за производство на картон, батерии и електромери.

Град Никопол е административният център на общината. Той е важен транспортен и търговски център, с действащо пристанище на Дунав, който свързва връзките с Румъния и други дунавски държави. Разположен е на брега на река Дунав и

е наследник на стара римска крепост. Намира се на 57 км. североизточно от областния център Плевен и на 217 км. от столицата София. Най-близките български градове са центровете на съседните общини: Гулянци – на 25 км. Югозападно и Белене – на 34 км. югоизточно от Никопол. На отсрещния бряг на граничната река Дунав е румънският град Турну Мъгуреле – на 1 км. до пристанището и 7 км. до центъра му.

По отношение на броя на населението и етническата принадлежност, към 15 юни 2023 г., населението по настоящ адрес е 3482 души и 4179 души по постоянен адрес. По етнически състав, преобладаващата част от населението са българи и турци. В исторически план в Никопол са живели и други етнически общности, включително евреи, които са имали значително присъствие в града. В **таблица 7** е систематизирана информация за числеността на населението от 1934 г. до 2021 г.

Таблица 7

Година на преброяване	Численост
1934	5022
1946	5464
1956	5763
1965	5402
1975	5568
1985	5314
1992	4909
2001	4512
2011	3186
2021	2359

Твърдението, че географското разположение определя бита и поминъка на населението в даден регион, важи и за Община Никопол и в частност – град Никопол. Основния поминък на населението е свързан със земеделие, скотовъдство и риболов. Традиционната кухня е комбинация от български селски рецепти с влияния от рибарския поминък, близостта до реката и съседните – сръбска и румънска кухня.. Пригответяните ястия са неразделна част от местната култура и често се приготвят за празници и семейни събития. Характерни за град са рибните и местните ястия, както и тестени и сладки изделия от които са:

- Месеница;

- Пърленки със сирене и чесън;
- Домашни сладкиши с мед и орехи.

Месеница от Ралица Маринова

Продукти: 500 гр. брашно, 20 гр. мая/квас, 200 мл. прясно мляко(леко затоплено), 2 яйца(едното за тестото, другото за намазване), 1 ч.л. захар, 1 ч.л. сол, 100 краве масло(разтопено), 150 гр. сирене(натрошено), 2 с.л. олио.

Начин на приготвяне: маята/кваса се разтваря в малка купа в затопленото мляко заедно със захарта и 1 с.л. брашно и се оставя до шупне за около 10-15 минути. Брашното се пресява в голяма купа, към него се добавя солта. В средата се прави „кладенче“, в което се добавя едното яйце, шупналата мая и 2-те с.л. олио. Замесва се меко тесто и се оставя да втаса/удвои обема си за около 1 час. Готовото тесто се разделя на 3-4 топки, като всяка се разточва на кора с дебелина около 0,5 см. Всяка от корите се намазва с разтопеното масло, поръсва се с натрошеното сирене, навива се на руло и се нарежда в намазнена тава, оформяйки спирала. Оформената месеница си оставя да почине 20-30 минути, след което се намазва с разбито второто яйце и се слага да се пече в загрята фурна до златист цвят.

Пърленки със сирене и чесън от Ралица Маринова

Продукти за тестото: 500 гр. брашно, 1 ч.л. сол, 20 гр. мая/квас, 1 ч.л. захар, 250 мл. хладка вода или прясно мляко, 2 с.л. олио.

Продукти за намазване: 50 гр. разтопено масло, 2-3 намачка или настърган скилидки чесън, 150 гр. натрошено сирене, 1 с.л. ситно нарязан магданоз.

Начин на приготвяне: маята/кваса заедно със захарта се разтварят в малка купа с хладката вода/мляко и се оставя да шупне 10-15 минути. Брашното и солта се смесват в по-голяма купа и в средата се прави „кладенче“, в което се слагат шупналата мая и олиото. Замесва се меко, еластично тесто, което се покрива с кърпа и се оставя да втаса/удвои обема си за 30-40 минути. Втасалото тесто се разделя на 6-8 топки. Всяка топка се разточва в кръгла или овална форма с дебелина 0,5 см и се маже с разтопеното масло, като леко се притиска с ръка, за да се задържи. Готовите пърленки може да се пекат в загрят сух тиган за около 2-3 минути или в тава в загрята фурна за около 7-10

минути. Изпечените горещи пърленки се намазват със смес от разтопеното масло, чесъна и магданоза.

Цонкините банички от Цонка Влахова

Продукти: 1 пак. кори за баница или домашно приготвени такива, 3 яйца, 3 с.л. квасено мляко, на върха на ч.л. сода бикарбонат, 250 гр. натрошено сирене, олио за намазване на тавата и корите.

Начин на приготвяне: приготвя се плънка, като в съд се разбиват яйцата и към тях се прибавят натрошеното сирене, квасеното мляко и содата. Върху суха маса се поставя 1 лист от корите намазва се с олио и се прегъва на половина по дългата страна. Получената двойна кора се нарязва по дългата страна на четири ленти. В началото на всяка лента се поставя по 1 ч.л. от плънката и се сгъва на триъгълничета, докато лентата свърши. Триъгълните банички се подреждат в намазнената тава. Всяко триъгълно парче се намазва с олио отгоре и тавата се слага в загрята до 50 градуса фурна. Печенето продължава, докато градусите във фурната стигнат 150, след което баничките се изваждат, преместват се в друг съд и се покриват. При сервиране се поръсват с пудра захар.

Турска баклава от съвремието от Веселка Кирилова

Продукти: 1 пак. кори за баница, 250 гр. краве масло за намазване на корите, олио за намазване на тавата.

Продукти за плънката: 1 ч.ч. счукани орехови ядки, ½ пакетче канела, ½ ч.ч. захар, 1 пак. ванилия.

Продукти за сиропа: 2 ч.ч. захар, 2 ч.ч. вода и малко лимонов сок.

Начин на приготвяне: разтопява се кравето масло. Един лист кора се намазва с разтопеното масло, върху него се поставя втори лист и така до свършване на корите от пакета. Последната кора се намазва с масло и върху нея се поръсва с плънката. Корите се навиват на стегнато руло и се нарязват на хапки/розички по 2 см. Нарездат се плътно и „изправени” в намазаната с олио тава. Баклавата се пече бавно до

порозовяване на 150 градуса. Вече изстиналата баклава розичка по розичка се залива с горещ сироп, покрива се с кърпа и престоява най-малко 24 часа преди консумиране.

Постна баклава от Анелия Лолава

Продукти: 1 пак. кори за баница, олио за корите и за пържене.

Продукти за сиропа: 2 ч.ч. захар, 2 ч.ч. вода, 1 резенче /кръгче/ лимон, 1 пръчка канела.

Начин на приготвяне: Сиропа е приготвен предварително като се възваряват захарта, водата, 1 пръчка канелата и резенче лимон. Баклавата се приготвя като една кора се напръсква с олио. Върху нея се поставя втора, навива се на стегнато руло и се реже по на 2 см. Парченцата баклава се пържат в сгорещеното олио до зачервяване, изважда се с решетъчна лъжица и веднага се пускат в изстудения сироп, където престоят до следващата партида от двойка кори. Напоените парченца баклава се подреждат в дълбок съд плътно и се поливат с остатъка от сиропа. Консумират се веднага или след 12 часов престой в хладилника.

Домашни сладкиши с мед и орехи от Ралица Маринова

Продукти: 300-350 гр. брашно, 2 яйца, 100 гр. захар, 100 мл. мед, 80 мл. олио, 1 ч.л. сода бикарбонат, 1 ч.л. канела, 100 гр. смлени орехи.

Начин на приготвяне: яйцата и захарта се разбиват и към тях се добавят меда и орехите. В отделен съд се смесват брашното, содата, канелата и орехите и се добавят към течната смес от яйца и захар. С всички продукти се замесва меко тесто, което се оставя да почине 15 минути. От починалото тесто се оформят топчета, редят в тава и се пекат за 10-12 минути, докато порозовеят.

Както при описване на събраната информация за Община Белене, тук, Община Никопол, отново ще бъден следван реда на горе изброените селища от Общината, започвайки със **село Асеново**.

Селото е разположено е по протежение на малката река Меченска бара в Централна Северна България на 22 км. южно от град Никопол.

Към 15 март 2024 г. населението му е 215 души, като по-голямата част са с римокатолическо вероизповедание. Асеново е известно с компактното си банатско българско население, потомци на преселници от Банат, запазили своите уникални традиции, обичаи и култура, които се отличават от тези на околните села.

Основният поминък в селото е земеделието, като се отглеждат предимно зърнени култури. Традиционните зърнени храни, които се култивират в региона, включват пшеница, царевича и ечемик. Голяма част от традиционната кухня е запазена, като през годините продължава да се обогатява.

Квас(кумлов) за хляб от Мария Иванова

Продукти: пшенично брашно, царевично брашно/малай/, или трици, сол, вода.

Начин на приготвяне: от пшеничното брашно заедно с малая, или трици, сол и вода се замесват малки питки „лепийчита“ и се слагат у „кумловена кошница“, завиват се с тънки покривки или бели вафлени пешкири и се оставят да изсъхнат. След като изсъхнат питките се прибират в платнена торба на сухо място и се ползват при всяко месене.

Банатски хляб с квас от Мария Иванова

Продукти: 500 гр. пшенично брашно, 300 мл. вода, 10 гр. сол, 150 гр. квас или 70 гр. суха мая.

Начин на приготвяне: всички съставки се смесват и се омесва меко тесто, което се оставя да втаса 8-12 часа(ако е с квас) или 1-2 часа(ако е с мая). Готовото тесто се оформя и се пече на силна фурна за около 40 минути. След изпичането се оставя да изстине преди нарязване.

Постна пита за Бъдни вечер от Мария Иванова

Продукти: брашно, 1л.-1,5 л. вода, сол.

Начин на приготвяне: от продуктите се замесва тесто и се оформя питка. Пече се на 170-180 градуса до готовност.

Пита залепена от Мария Иванова

Продукти: 5-6 шепи брашно се слагат 5 кревача (свити пръсти събрани) свинска мас, 5 кревача захар, 4-5 яйца, 400 г. кисело мляко, 2 пак. амонячна сода (в миналото се е получавала от органични азотисти продукти като коса, нокти, рога, чрез дестилация на висока температура), настъргани прецедени ябълки или дюли поръсени със захар .

Приготвяне: към брашното се прибавя маста и се претрива хубаво, така че да попие маста в брашното. Прибавят се захарта, яйцата, киселото мляко и содата. От готовото тесто се правят две еднакви питки и се разточват. Съда в който ще се пекат трябва да е намазан обилно с мазнина. Поставя се първо едната питка след това плънка, след това се поставя и другата питка да захлупи плънката.

Преди да се метне да се пече се набоцква с вилица или се правят различни фигури с две вилици и се поръсва със захар. След като се опече питат се оставя да изстине и се реже на ромбоиди или други форми по желание (сн. 1).



(сн. 1)

Бял мъж от Стойка Пенчева

Продукти: прясно сирене, брашно, свинска мас/олио, сол или захар, 1 яйце.

Начин на приготвяне: прясното сирене – направо от цедилката, се слага в тиган при постоянно бъркане, докато стани като рядко кисело мляко. В него се образуват малки топчета, като дъвка. Посолява се или се подсладява на вкус. След като заври хубаво се добавя малко брашно и яйцето, като непрекъснато се бърка. Бърка се докато се отлепи от тигана, така че като се вдигне лъжицата, заедно с нея да се повдига цялата смес.

Залупна пита от Юлия Русинова

Продукти: 3 яйца, 9 с.л. разтопена свинка мас, 9 с.л. захар, 9 с.л. кисело мляко, брашно, колкото поеме.

Начин на приготвяне: от продуктите се омесва средно меко тесто, разточва се на две питки, на големината на съда. Между тях се слага плънка по желание (пресни настъргани ябълки, маджун от сливи и др.). Изпича се и се реже на ромбоиди след като изстине (сн. 2).



(сн. 2)

Пита за кръстницата при кръщение от козуначено тесто от Диана Петрова

Продукти: брашно, 500 мл. прясно мляко, 100 мл. вода, 1 кубче мая, 3-4 яйца от които се оставя 1 жълтък за помазване, бонбони „детска радост“.

Начин на приготвяне: с продуктите се замесва меко тесто и се оставя да втасва. Заделя се малка топка от тестото, от която се оформя „гълъбче“, а с останалата част се оформя

на питка в различни форми в намазнена тава. Гълъбчето – символ на мира и детството, се поставя в средата на питката, останалата част от нея се поръсва с бонбоните, като преди това се намазва със заделения жълтък.

Пита за кръстницата при кръщение от „мерно“ тесто от Диана Петрова

Продукти: брашно, 3 яйца като се заделя 1 жълтък за помазване, 9 с.л. свинска мас, 9 с.л. кисело мляко 9 с.л. захар, 1 пак. амонячна сода, 1 ч.л. сода за хляб, бонбони „детска радост“.

Начин на приготвяне: с продуктите се замесва меко тесто, като количеството брашно зависи от големината на тавата, но да е меко тестото. Заделя се малка топка от тестото, от която се оформя гълъбче, а с останалата част се оформя на питка в различни форми в намазнена тава. Гълъбчето – символ на мира и детството, се поставя в средата на питката, останалата част от нея се поръсва с бонбоните, като преди това се намазва със заделения жълтък.

Пита за кръстницата при сватба от козуначено тесто от Диана Петрова

Продукти: брашно, 500 мл. прясно мляко, 100 мл. вода, 1 кубче мая, 3-4 яйца от които се оставя 1 жълтък за помазване, бонбони „детска радост“.

Начин на приготвяне: с продуктите се замесва меко тесто и се оставя да втасва. Заделя се малка топка от тестото, от която се оформят две „гълъбчета“, а с останалата част се оформя на питка в различни форми в намазнена тава. Гълъбчетата се поставят едно срещу друго в средата на питката, останалата част от нея се поръсва с бонбоните, като преди това се намазва със заделения жълтък.

Питката може да се прави и от саланкарево тесто.

Пита за кръстницата при сватба от „мерно“ тесто от Диана Петрова

Продукти: брашно, 3 яйца като се заделя 1 жълтък за помазване, 9 с.л. свинска мас, 9 с.л. кисело мляко 9 с.л. захар, 1 пак. Амонячна сода, 1 ч.л. сода за хляб, бонбони „детска радост“.

Начин на приготвяне: с продуктите се замесва меко тесто, като количеството брашно зависи от големината на тавата, но да е меко тестото. Заделя се малка топка от тестото, от която се оформя „гълъбче“, а с останалата част се оформя на питка в различни форми в намазнена тава. Гълъбчетата се поставят едно срещу друго в средата на питката, останалата част от нея се поръсва с бонбоните, като преди това се намазва със заделения жълтък.

Пита от кравайчета от Мануела Георгиева

Продукти: 1 ½ кг. брашно, ½ л. вода, 200 мл. прясно мляко, 3-4 с.л. кисело мляко, 1 кубче мая, 1 ч.л. сол, 1 ч.л. захар, 1 яйце за намазване.

Начин на приготвяне: с всички продукти се замесва тесто, но може да се замеси квас с половината вода и мая и след 30 мин се добавят всички продукти: мляко, вода, сол, захар. След като втаса за половин час се оформят кравайчетата, като се правят тънки дълги ленти, които се усукват слагат се плътно, за да се „хванат за ръчичка“. Нарезда се в намазана с мас тава. Изчака се отново да втасат, намазват се с разбит жълтък или цяло яйце. Слагат се в загрята на 180°C фурната и се пекат до зачервяване.

Просура от Мария Иванова

Продукти: 1 кг. брашно, 1 ч.ч. прясно мляко, 1 яйце, 1 кубче мая, 2 с.л. олио, 1 с.л. сол, 1 ч.л. захар, свинска мас за намазване.

Начин на приготвяне: в малка купичка се разбиват натрошената мая, солта и захарта с млякото, докато течността стане плътна като боза. Сместа се прибавя към предварително пресятото брашно. Добавя се олиото и белтъка на яйцето. Замесва се тесто, като се долива вода колкото поеме. Готовото тесто се оставя да втаса около 20 минути. След като тестото втаса се намесва повторно върху набрашнена повърхност. От тестото се отделя малка топка, а останалото количество се разточва в кръгла форма с големината на тавата, в която ще печем, като предварително е намазана обилно със свинска мас. С отделената малка топка се правят фитили – два от тях се поставят като кръст върху хляба, а един се подрежда по ръба на тавата. Останалото тесто се оформя

във фигури, които символизират раждането и живота на Исус – човек, звезда, грозд, хляб, гълъб. Готовият хляб се оставя отново да втаса. Намазва се с жълтъка от яйцето, който предварително е разбит с няколко капки олио. Пече се на 170-180 градуса до готовност (сн. 3).



(сн. 3)

Банатски качамак/полента от Мария Иванова

Продукти: 500 гр. царевично брашно, 1 л. вода, 1 ч.л. сол, 50 гр. масло, 100 гр. сирене.

Начин на приготвяне: водата се загрева до кипене, след което се подсолва. Постепенно се добавя царевичното брашно при постоянно бъркане, за да не се образуват бучки. След като се сгъсти, се сваля от огъне и се добавя маслото. Сервира се топло поръсено с натрошено сирене.

Банатска юфка със сирене и масло от Мария Иванова

Продукти: 300 гр. домашна юфка, 50 гр. масло, 150 гр. сирене, 500 мл. мляко (по желание).

Начин на приготвяне: юфката се вари в подсолена вода до омекване, след това се прецежда и се разбърква с разтопеното масло. Преди да се сервира се поръсва със сирене, по желание се добавя затоплено мляко.

Каша от ечемик от Мария Иванова

Продукти: 200 гр. ечемик, 500 мл. вода или мляко, 1 ч.л. сол, 1 с.л. масло.

Начин на приготвяне: ечемикът се измива добре и се накисва за няколко часа. Вари се в подсолена вода или мляко до омекване. След като омекне се добавя маслото и се разбърква добре. Сервира се топло.

Шарен козунак от Мария Иванова

Продукти: 2 кг. брашно, 1 л. прясно варено мляко, 15 яйца, 600 гр. свинска мас, 7 с.л. натрошена мая (125 гр.), 3-4 лимона, 1 кг. захар + 25 захарина, 250 гр. обикновена лимонада.

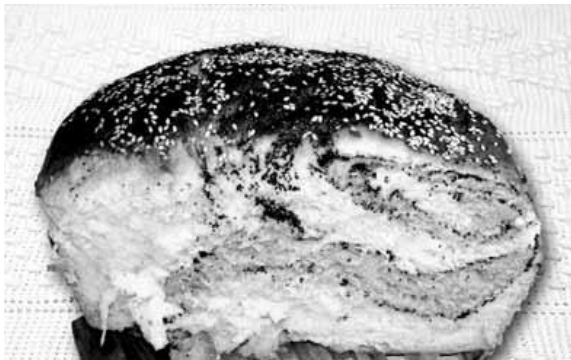
Приготвяне: квасът се замесва с половината мляко, 2-3 яйца, 6 с.л. мая. С продуктите се забърсва средно тесто и се оставя да втаса. Помещението трябва да е топло, втасването трябва да стане до час и половина, но не повече от два.

През това време се разбиват хубаво яйцата. Млякото се поставя на топло, като се сипва половината свинска мас и захарта. От време на време се бърка, за да се разтопи всичко. Не трябва да се прегрява.

След като квасът се вдигне, се прибавят и хубаво се размесват всички продукти и се прибавя постепенно по малко брашно. След като се поомеси тестото и не е толкова рядко от него се отделя 1/3 от сместа в друг съд, към който се прибавя разтворена червена боя за сладки, за да сдобие сместа розов цвят. Трябва да се има предвид, че когато се добавя още брашно, тестото избледнява.

Ако е сам човек, омесва първо бялото тесто. Когато се поомеси 30-40 минути, мажат с ръцете с мазнина, за да може да се отделя тестото от съда. След като се омеси хубаво се оставя да втаса. Двете теста (бялото и розовото) се разделят на по 4 части всяко. Леко се разточват и се оставят да се отпуснат. Докато се отпусне тестото се подготвя плънката. Тя може да бъде различна: канела, объркана със счукани орехи и стафиди, нарязани сушени плодове със захар, 150 г сирене натрошено и разбито с жълтък.

Бялото тесто се раздърпва около 1 см и по него се слага и се разтегля розовото, поръсва се със захар и се поставя от плънката. Навива се на стегнато руло и се поставя в дълбок съд, обилно намазан с мазнина. Оставя се да втаса още час и половина-два, намазва се със разбито яйце. Козунаците се пекат един час (сн. 4).



(сн. 4)

Усукано у захар от Ана Лебанова

I вариант

Продукти: 2 кг. брашно, 1 л. прясно мляко, 4-6 яйца, мая колкото кибритена кутийка, свивка сол, кревачка захар, 500 гр. свинска мас.

Приготвяне: разтваря се маята се малка вода, счупват се яйцата, солта, захарта. Тестото се меси с мазнина, за да не се лепи по съда и по ръцете. Мекото тесто се оставя на топло в стаята. След като втаса се режат горе-долу еднакви по големина парчета, колкото два ореха. Увиват се в захар и се нареждат в обилно намазана с мазнина тава, плътно долепени, за да втасат нагоре и да не се разливат. Оставят се в тавата да втасат половин-един час и се пекат в добре загрята фурна. След като се извадят веднага се обръщат в друг сух съд, защото захарта ще се полепи и няма да могат да се отлепят от тавата.

II вариант

Вместо мляко се слагат 6 яйца, 250 гр. мас, сол, премесва се с маята. Меси се по същия начин, оставя се да втаса, но от тази доза излизат по-малко бройки – една средна тавичка, но много хрупкави. След втасването също се овалват в захар, оставят се в тавата да втасат и се пекат на силна фурна.

Саланкарчета от Мария Иванова

I вариант

Продукти и начин на приготвяне: 5-6 шепи брашно се слагат 5 кревача (свити пръсти събрани) свинска мас и се претриват хубаво, така че маста да попие в брашното и когато го стиснем в ръка да стои на свивка. Добавя се толкова захар, колкото е маста и се разбърква хубаво. Счупват се 3 до 5 яйца, слагат се още около 400 гр. кисело мляко, 2 пак. амонячна сода (в миналото се е получавала от органични азотисти продукти като коса, нокти, рога, чрез дестилация на висока температура). Меси се меко тесто,

разточва се на дебелина 1 см. и се реже във форми по желание. Нарездат се в намазана с мас тава, за да са разделени едно от друго и се пекат в силна фурна до леко розово или леко зачервени.

II вариант

На 3 шепи брашно се слагат 3 окупени с.л. свинска мас и се претриват хубаво, така че маста да попие в брашното и когато го стиснем в ръка да стои на свивка. Сипват се 3 кривачки захар и се омесва. Счупват се 3 яйца, слагат се още 3-4 с.л. кисело мляко, 1 пак. амонячна сода и се омесва меко тесто. Разточва се на дебелина 1 см. и се реже във форми по желание. Нарездат се в добре намазана с мас тава, но разделени едно от друго и се пекат в силна фурна до леко розово или червено (сн. 5).



(сн. 5)

Кифличита със сирене от Юлия Русинова

Продукти: 1 кг. брашно, 0,5 л. прясно мляко, 3 яйца, мая колкото орех и половина, 1 ч.л. сол, 2-3 супени лъжици захар, стиска мас за помазване и около 1 ч.ч. захар за посолвяване при мазането на тестата.

Приготвяне: меси се меко тесто, разделя се на 4-5 пити като се точи поотделно и се нарежда омазнено, едно над друго като последното не се маже.

Може да се разточи на една тънка кора голям кръг и да се прехвърля като всеки прехвърлен пласт се маже със свинска мас и се поръсва със захар – получава се многолистно тесто. Правят се по желание на ромбоиди или четириъгълници. В плънката се слага и 1 яйце за сиренето. Излизат две средни тави. Пекат са на силна до умерена фурна.

Питчица с джумерки от Анка Велчева

Продукти: 3 шепи брашно, 3 окупени с.л. нарязани пръжки, 3 с.л. кисело мляко, сол/захар на вкус, 1 яйце, 1 пак. амонячна сода.

Приготвяне: към нарязаните пръжки от прасето (джумерки) се прибавят останалите продукти. Замесва се меко тесто, се разточва на 1 см дебелина и се реже с чаша на полумесеци. Дерът се с фъркулицата (вилицата), помазват се с добре разбито яйце или кисело мляко и се слагат да се пекат. Тъй като пръжките се осоляват още при приготвянето, към сместа може да не се прибавя сол.

Киртеше от Мария Иванова

Продукти: 3 шепи брашно, 3 окупени с.л. нарязани пръжки, 3 с.л. вода, сол и захар на вкус, 1 яйце.

Приготвяне: към нарязаните пръжки от прасето (джумерки) се прибавят останалите продукти. Замесва се меко тесто, се разточва на 1 см дебелина и се реже с чаша на полумесеци. Дерът се с фъркулицата (вилицата), помазват се с разтворено във вода брашно и се слагат да се пекат.

Голо зеле с лапад от Бойка Стоянова

Продукти: малай за качамак, щипка сода за хляб, до ½ чаша вода, лападец, свинска мас, сирене.

Начин на приготвяне: упражва се лападя със свинска мас, налива му се малко вода, сиренето и се прибавя царевичното брашно, да не е много рядко. Пече се в обилно намазана тава.

Гюзлеми от Бойка Стоянова

Продукти: брашно, 1 с.л. олио, 1 ч.л. сол, сирене, 1 ч.ч. вода.

Начин на приготвяне: от продуктите се замесва тесто, което се разделя на по-малки питки, които се разточват на тънко. Разточената питка се поръсва със сирене, прегъва се да се образува „солничка“ и се пържи в малко олио.

Ранташ от Юлия Русинова

Продукти за 4 порции: 8 яйца, около 1 кафена чашка олио, 600 мл. вода, 1-2 с.л. брашно, по желание червен пипер, 5-6 глави лук, сол на вкус.

Начин на приготвяне: лука се запържва и преди да се добави врялата вода се слага 1-2 с.л. брашно. Изчаква се да омекне лука и се слага сол на вкус. Чупят се яйцата без да се бъркат и се варят около 10 минути на умерен огън.

Пълнени сухи чушки с пушено свинско месо

Продукти: 20 бр. сухи чушки, 300 гр. пушено свинско месо, 200 гр. пушена сланина, 5-6 глави лук, 1 ч.ч. ориз, свинска мас или олио за запържване на лука, 2 яйца, малко брашно, червен и черен пипер на вкус.

Начин на приготвяне: предварително се почистват и се измиват чушките, бодат се с нож или вилица. Нарязват се на ситно месото и сланината, може и се смелят на машинка, прибавя се запържения ориз, лука и останалите продукти, добавят се и яйцата. Чушките се пълнят и се потапят в брашно. Напълнените чушки се нареждат и се заливат с вряла вода – само да ги облива. Варят се на тих огън около 30-40 минути.

Крофни от Мария Иванова

Продукти: брашно, ½ л. прясно мляко, 0,250 л. вода, 3 яйца, настъргана кора от 1 лимон, 5-6 капки лимонов сок, 2 с.л. или 1 купче мая, 1 ч.л. сол, 3-4 с.л. захар.

Начин на приготвяне: меси се меко тесто и се оставя да втаса около 1 час, може и по-малко ако помещението е топло. Изсипва се от съда върху набрашнена маса и се прегъва, така че да е брашнено тестото отгоре. Реже се с специално приготвена за целта „крофна“, в сегашно време може да се използва кутийка от кафе или чаша за кафе. Може да се изрязват в различна големина, получават се гевречета. Сервират се с мед

или сладко по желание, може и да се поръсят с пудра захар (в миналото вместо пудра захар, понеже не е имало не е имало, с точилка са правили ситна захар).

Трески от Анка Велчева

Продукти: брашно, 1 ч.ч. хладка вода, 2-3 яйца, 1 с.л. сол.

Начин на приготвяне: тестото се омесва много хубаво и се разделя на 12-13 питки. Всяка питка се разточва малко и се намазва с мазнина, нареждат се една върху друга, като последната не се маже. Реже с нож на пчелни пити/или за пица/, наречен от асеновчани „пинтень“ на различни фигури, но в повечето случаи на ромбоиди. Завиват се докато се сгрее мазнината, за да не направят кора. Пържат се на силен огън до леко зачервяване. Поръсват се с пудра захар или се сервират със сладко или мед (сн. 6).



(сн. 6)

Сиренки със свинска мас от Пенка Шипка

Продукти: брашно, 1 ч.ч. прясно мляко, 1 ½ ч. разтопена свинска мас, 1 с.л. сол, 2 с.л. захар, 1 кубче мая, 250-300 гр. сирене, 1 яйце.

Начин на приготвяне: замесва се меко тесто и се оставя за 20 мин. да престои, след което се разточва тънка около половин сантиметър кора. Реже се на квадрати и се притискат, след като се сложи сиренето. Не се чакат да втасват, а след като се нареди тавата се мятат да се пекат. Фурната е загрята до 200 градуса и така се пече до зачервяване.

Райдуше от Марийка Костадинова

Продукти: 2 ч.ч. вода, 3 яйца, 1 ч.л. сол, 1 с.л. захар, 1 ч.л. оцет, брашно за средно меко тесто.

Начин на приготвяне: омесва се гладко тесто, колкото повече се меси, толкова по-хубаво става. Разточва се една голяма кора, колкото може по-тънка, която леко се намазнява с мазнина, навива се хубаво на руло, като рулото се реже на парчета, които се свиват, за да се образуват топчици, които се разточват на тънко. Пържат се в гореща мазнина и се сервират със сладко или още топли се поръсват с пудра захар.

Ружи от Марийка Вълкова

Продукти: 3-4 цели яйца, 1 ч.л. сол, 50 мл. ракия, брашно за твърдо тесто.

Начин на приготвяне: меси се по-твърдо тесто, разточва се на тънко, реже се с чаша и се разрязва донякъде, нареждат се един върху друг три пласта, като се бодват в средата с вретено, така че като се пържи да не се отдели едно то друго, а само да разцъфне. След като се изпържат се поръсват с пудра захар, а в средата може да се постави плод от сладко.

Локуме от Анка Велчева

Продукти: 3 яйца, 1 к.л. сол, 1 к.л. ракия, брашно за по-твърдичко тесто.

Начин на приготвяне: тестото се омесва хубаво, прави се на руло с дебелина 2-3 см. в диаметър, рулото се реже на парчета, които се оформят с ръце на пръчици с дължина 6-8 см. Разрязват се в двата края и се получава фигура като знака +. Пържат се в нагрята свинска мас, отцеждат се върху хартия (сн. 7).



(сн. 7)

Клатити от Мария Иванова

Продукти: 1 л. прясно мляко, 6-7 яйца хубаво разбити, 1 с.л. сол, 3 с.л. захар, 1 кг. брашно.

Начин на приготвяне: половината от млякото и яйцата се разбиват с останалите продукти и брашното около килограм, така че да се получи гъста еднородна смес – бърка се с дървена лъжица. Долива се останалото мляко, но ако е много гъсто се добавя и малко вода или още мляко. Когато се прави на огън се пържи в специален тиган – „лупка“, а иначе в съд, който не позволява да се залепва налятото тесто. Предварително загорения съд се маже с мазнина, така че да е обхванало целия съд, за да не полепне сместа. Към края ако сместа се сгъсти може да се долее вода или мляко.

Кокошка с листа от Анка Велчева

Листо е тесто замесено с 1 яйце и брашно, което се разточва много тънко като кора за баница и след като малко изсъхне се нагъва и нарязва ситно.

Продукти: 1 домашна кокошка, 2 моркова, 1 корен пащърнак, целина и 2 глави лук, сол.

Начин на приготвяне: в зависимост от големината на кокошката тя може да бъде сварена цялата, като в студена вода се слагат моркови, пащърнак, целина и лук (всичко на цели глави), вари се като при завирането се отпенва. След като кокошката се свари се изважда и се прецежда бульона, може да се пуснат предварително цели обелени картофи (същите могат да се варят и при кокошката), след като се сварят те също се отделят от бульона, който се слага да заври и се пускат нарязаните „листа“ до исканата гъстотата. Сервира се с черен пипер.

Тачки от Юлия Русинова

Продукти: брашно, 2 черупки вода (50 гр.), 1 к.л. сол, ½ кг. сирене, 4 яйца, копър, магданоз, вода за варене.

Начин на приготвяне: замесва се тесто с две яйца, две черупки вода и солта. Готовото тесто се разточва на не много тънка кора, за да не се къса. Върху кората равномерно се поставя плънка, така че половината да може да се покрие при прегъване. Плънката се прави от сиренето, другите две яйца, разбити и добре смесени със сиренето. Прегънатата кора се притиска силно в краищата, за да слепнат добре, и се нарязва на правоъгълници или други фигури, но не много големи – до 6 см. пускат се във врящия бульон/вода за 5 минути и се дърпат от огъня. Гарнират се с копър и магданоз.

Суви тачки от Юлия Русинова

Продукти: брашно, 2 черупки вода (50 гр.), 1 к.л. сол, ½ кг.сирене, 4 яйца, копър, магданоз, вода за варене, олио, червен пипер, натрошени трохи.

Начин на приготвяне: приготвят се по същия начин като тачките, но след като се извадят от бульона се запържват с олио, червен пипер и натрошени трохи. Готовите тачки се поставят в тавичка и се заливат с получената запръжка.

Бъркани галушки на чурба от Юлия Русинова

Продукти: около ½ кг. брашно, 5 яйца, 1 глава лук, 2 л. вода, 1 с.л. червен пипер, 2-3 картофа, червен пипер, магданоз (по желание).

Начин на приготвяне: брашното, яйцата и солта се разбъркват хубаво, трябва да е гъсто, за да се гребе с лъжица. В съд се приготвя бульон от 2л. вода, към който се прибавят запържени лука, домата, картофите и червения пипер (червеният пипер се добавя последен към запръжката). По желание към бульона се добавя и ситно нарязан магданоза. С лъжицата най-напред се бърка във врящия бульон и по този начин се отделя всяка поставена „галушка“ и не залепва по лъжицата.

Царевица „Конски зъб“ от Мария Иванова

Продукти: царевица, вода.

Начин на приготвяне: царевицата се поставя в гърне с вода и се вари две денонощия на бавен огън.

Изтрит боб от Мария Иванова

Продукти: 500 гр. хубав, едър боб, 5-6 едри глави стар лук, 1 с.л. сол, червен пипер.

За предварително заливане на боба: 3 с.л. сол, около 1,5 л. вряла вода, 1-2 средно големи моркова, 1-2 корена пащърнак, 4 л. вода, 1-3 яйца за листото.

Начин на приготвяне: бобът се залива с врялата вода и се подсолва. Вари се около половин час, сменя водата и след като бобът заври и падне на дъното се пускат морковите и пащърнака – цели. Лукът се нарязва може на дребно или на едро, подсолва се водата и по желание може да се добавят 2-3 с.л. олио. След като боба уври се прецежда през цедка, а бульона се запазва. В отделен съд се прави запръжка с бито масло или олио, малко нарязан лук и повечко червен пипер. Още топлият боб се „претрива“ с дървена лъжица и се залива със запръжката(сн. 8).

Изтрита леща от Мария Иванова

Продукти: 500 гр. леща, 5-6 едри глави стар лук, 1 с.л. сол, 3-4 скилидки чесън, червен пипер.

За предварително заливане на лещата: 3 с.л. сол, около 1,5 л. вряла вода, 1-2 средно големи моркова, 1-2 корена пащърнак.

Начин на приготвяне: лещата се залива с врялата вода и се подсолва. Вари се около половин час, сменя водата и след като лещата заври и падне на дъното се пускат чесъна, морковите и пащърнака – цели. Лукът се нарязва може на дребно или на едро, подсолва се водата и по желание може да се добавят 2-3 с.л. олио. След като лещата уври се прецежда през цедка, а бульона се запазва. В отделен съд се прави запръжка с бито масло или олио, малко нарязан лук и повечко червен пипер. Още топлата леща се „претрива“ с дървена лъжица и се залива със запръжката (сн. 8).



(сн. 8)

Бобени листа от Мария Иванова

Продукти: бобен бульон, 2-3 яйца, 2-3 к.л. сол, брашно за твърдо тесто, 1 орехова черупка вода.

Начин на приготвяне: замесва се твърдо тесто, което се разточва на прозрачно-тънко „листо“. „Листото“ се оставя да поизпръхне малко, но не и да пресъхне, и се нарязва на тънко или на „парички“, след което се сваряват в бобения бульон(сн. 9).



(сн. 9)

Валена торта от Мария Иванова

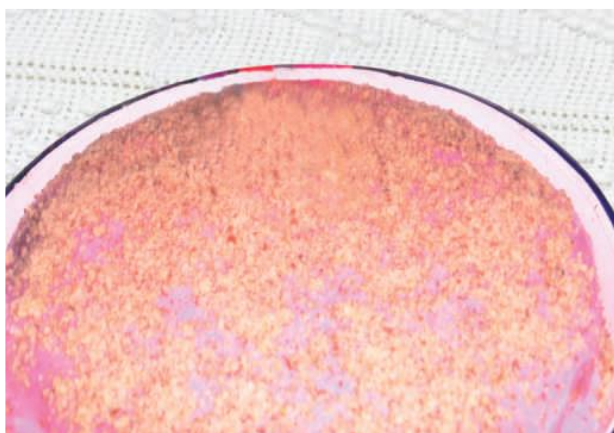
Продукти за блатове: 2 яйца, 1 ч.ч. захар, ½ ч.ч. прясно мляко, ½ пак. краве масло, 4 с.л. олио, 1 пак. амонячна сода, брашно, колкото поеме за средно меко тесто.

Продукти за крема: 1 л. прясно мляко или вода, 6 с.л. брашно, ½ пак. краве масло, 4 яйца, 1 ч.ч. захар + 2 к.ч. захар за крема.

Начин наприготвяне на блатовете: продуктите се смесват до получаване на желаното тесто, от което излизат средно между 3 до 5 питки. Питките се разточват и се пекат в тава, намазнена и поръсена с брашно. Пекат се до 170 градуса за около 10-15 минути. Още топли блатовете се мажат с масло.

Начин на приготвяне на крема: към заврялото млякото/водата се прибавят жълтиците, размити с малко вода, брашното и 1 ч.ч. захар. Сместа се бърка до леко сгъстяване и се сваля от котлона. Към горещият крем се прибавят кравето масло и 4 белтъка, разбити със 2 к.ч. захар, при непрекъснато бъркане само в едната посока, за да стане крема пухкав.

За сглобяване на тортата е необходимо блатовете да са студени, а кремът топъл или обратното. Декорира се по желание (сн. 10).



(сн. 10)

Кончитата и Пителчитата от Мария Иванова

Продукти: брашно, 1 яйце, 3 с.л. разтопена свинска мас, 3 с.л. захар, 3 с.л. кисело мляко.

Начин на приготвяне: от продуктите се замесва тесто. Разточва се и с помощта на фигурки на петле и конче се оформят сладките. Поставят се в тава за печене без да се допират едно до друго. Пекат се до 170 градуса за около 20-30 минути, след което се изваждат и се украсяват – петлетата с червена боя, а кончетата с оранжева или кафява.

Тези сладки обикновено се приготвят коледните и новогодишните празници, но може и през останалото време от годината (сн. 11).



(сн. 11)

Тъглина мазница (дърпана баница) с тиква от Мария Иванова

Продукти за тестото: 1 л. хладка вода, 1 с.л. сол, 1 ½-2 кг. брашно, 1 яйце, 1 с.л. оцет, разтопена свинска мас.

Продукти за плънката: настъргана тиква, захар.

Начин на приготвяне: от продуктите за тестото се замесва много меко тесто(меси се около половин час), след което се нарязва на 6-8 питки. Всяка от питките се разточва, нареждат се една върху друга и се оставят да се отпуснат. Приготвя се плънката от настърганата тиква и захар. След като питките се отпуснат, върху покрита с покривка маса всяка от тях се разтегля възможно най-тънко, покривайки цялата площ на масата. Получилите се на всяка кора краища, по ръбовете на масата, се отстраняват, за да са еднакво тънки корите. Всяка кора се полива с разтопената свинска мас, слага се от плънката, след което се навива на руло и се слага/подрежда в тава за печене. Вече наредената мазница се намазва отгоре обилно с мазнина и се слага да се пече на силна фурна до готовност (сн. 12).



(сн. 12)

Попара от бульон от варен пушен свински крак от Мария Иванова

Продукти: горната кора на два хляба, 1 бр. пушен свински крак, 3-4 л. вода, сол.

Начин на приготвяне: св. пушен крак се нарязва или насича и се вари, докато месото започне да пада от кокала, след което се прецежда през цедка. Кората от хляба се начупват в съд на едри парчета, които се заливат с горещия подсолнен бульон. Това се прави точно преди сервиране.

Алвъ от Мария Манушева

Продукти: около 800 гр. брашно, $\frac{1}{2}$ л. прясно мляко, 1 компотен буркан с мед и по желание смесен с натрошени орехи до 2 ч.ч.

Начин на приготвяне: брашното се запържва до златист цвят, след което се прибавя разтопен меда и орехите. Реже се по желание на триъгълничета малки като хапки, защото е много сладко.

Бобени листа на паричита от Катерина Мартинова

Продукти: прецеден бульо от сварен боб, 1 яйце, $\frac{1}{2}$ черупка вода, брашно за твърдо тесто.

Начин на приготвяне: с яйцето, водата и брашно се замесва твърдо тесто. Разточва се на тънък лист, навива се на точилката и се реже един път през средата по дължина на точилката. След това се прегъва на три, като малките резенчета се слагат в средата и се

реже на малко по-широки „листа“. Готовите бобени листа на „паричита“ се слагат да се варят в кипналия бобен бульон.

Второто проучено селище от Община Никопол е село **Бацова махала**. То е разположено на левия бряг по долината на река Осъм на около 30 км. на североизток от областния център Плевен.

Според преброяване от 15 март 2024 г., населението наброява 432 души. В етническо отношение жителите са българи, изповядващи православната вяра. Основния поминък и тук е земеделието, като жителите се занимават с отглеждане на различни култури и животновъдство.

Информацията по отношение на настоящето проучване е много оскъдна. На този етап единствената налична рецепта от селището е „топки от халва“.

Топки от халва от Поля Блажева

Продукти: 1 ч.ч. брашно, 1 и ½ ч.ч вода, 1 ч.ч. захар, малко олио и орехови ядки.

Приготвяне: Прави се захарен сироп от 1 ч.ч захар и 1 и 1/ ч.ч вода. В отделен съд в малко мазнина се изпича брашното да кафяв цвят. Към него се прибавя топлия захарен сироп до получаване на каша. Остава се да къкри за около 5 мин на бавен огън. След това се оставя да изстине и с дървена поварийка (лъжица) се оформят топчета или жълъдчета, като отгоре в средата на всяко се поставя орехова ядка.

Следващото селище, от което има запазени рецепти за зърнени храни/ястия и хлябове е село **Въбел**. Разположено е в Никополското плато, а границите му, погледнати от орлов поглед, образуват форма на бобово зърно/бъбрек. То е в близост както до град Никопол – 5 км., така и до град Белене – 30 км.

Въпреки суровите зими и сухите и горещи лета, земеделието е добре развито. Както в споменатите до момента селища, така и тук се отглеждат редица зърнени култури.

Според преброяване от 15 март 2024 г., населението наброява 614 души – българи, изповядващи православната вяра.

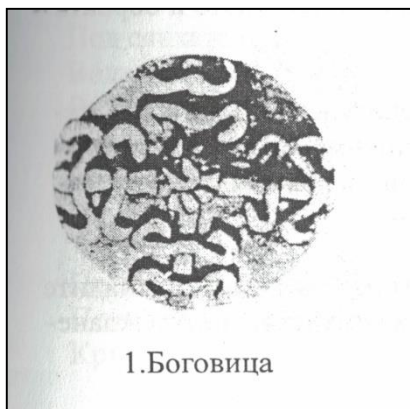
В миналото на почит са обредните хлябове, с богата пластична украса. Те са задължителна част от всеки църковен и семеен празник, а на съвременната делнична и празнична трапеза често присъстват ястия с зърнени култури като боб и ориз.

Обреден хляб (Маринов Д., Избрани произведения, том I, С., 1981)

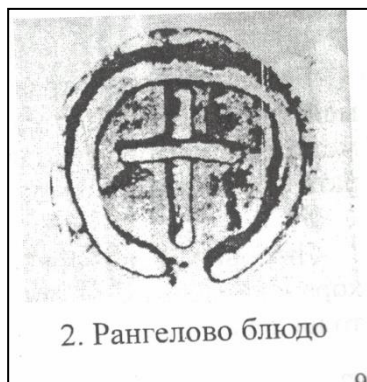
Продукти: пшенично брашно от „чисто“, изсушено и тогава смляно жито от лятото, „мълчана“ вода (жената, която я донася не говори с никого), квас.

Начин на приготвяне: брашното се пресява три пъти през гъсто копринено сито. Задължително месачката е облечена в нови/празнични дрехи, а останалите присъстващи жени пеят. Замесва се тесто, като водата задължително се стопля на „жив“ огън (на въглени без дим). Омесеното тесто се оставя да втаса до печката, след което се оформя в зависимост от празника, за когото е предназначен. Формата може да е кръгла, продълговата, елипсовидна или валчеста.

За Св. Архангел – Боговица (сн. 13), Рангелово блюдо (сн. 14).

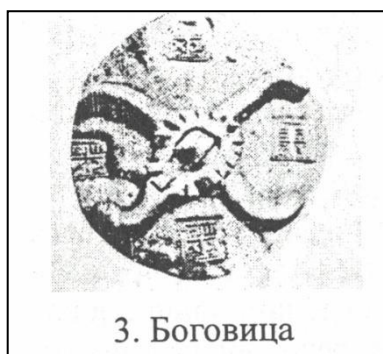


(сн. 13)



(сн. 14)

За Св. Никола – Боговица (сн. 15), Гумно (сн. 16).



(сн.15)



(сн.16)

Малаенка от Павлина Андреева

Продукти: царевично брашно, свинска мас, сол, вода, джумерки/пръжки.

Начин на приготвяне: брашното и солта се смесват в съд и се заливат с гореща вода. Запареното тесто се изсипва в намазнена с мас тава, заглажда се, отгоре се слагат пръжките и се слага да се пече.

Варени картофи с малай от Павлина Андреева

Продукти: малай/царевично брашно, картофи, сол, вода.

Начин на приготвяне: картофите се сваряват, намачкват се. С гореща вода се попарва царевичното брашно и към него се прибавя солта и намачканите картофи. Омесва се тесто. Получената смес се пече в тава и се консумира.

Пита от ечемик и малай с квас от Павлина Андреева

Продукти: брашно от ечемик, малай/царевично брашно, сол, квас, вода.

Начин на приготвяне: към двете брашна се прибавя солта и кваса, който предварително е накиснат в топла вода. Като се прибавя още топла водата към продуктите се замесва тесто и се оставя да втаса, след което се оформя на пита и се слага да се пече.

Кравай за Коледа от Павлина Андреева

Продукти: пшенично брашно, сол, вода, квас.

Начин на приготвяне: от продуктите се замесва меко тесто и се оставя да престой. След това отново се намесва и се правят шнурчета, като се увиват две по две, свързват се краищата, без да се оставя дупка в средата, и се слагат да се пекат.

Пресенчана пита за Коледа от Павлина Андреева

Продукти: пшенично брашно, сол, вода.

Начин на приготвяне: с продуктите се замесва тесто и се разточва, като се оформя на кръгла пита. Готовата пита се мята да се пече до готовност.

Пресенчана пита за Андреевден от Павлина Андреева

Продукти: пшенично брашно, сол, вода.

Начин на приготвяне: с продуктите се замесва тесто и се разточва, като се оформя на кръгла пита. Готовата пита се мята да се пече до готовност, след което се изважда и се маже с мед и се връзва с червен конец за здраве в името на Св. Андрей.

Пуканки от Павлина Андреева

Продукти: царевица за пуканки, свинска мас, сол.

Начин на приготвяне: в тенджера се слага маса да се разтопи, след което се пускат зърната царевица и се слага капак. По време на пукането на пуканките тенджерата се раздрусва непрекъснато. Готовите пуканки се изсипват в друг съд и се осоляват.

Качамак с топенка от Павлина Андреева

Продукти: малай, сол, вода свинска мас, червен пипер.

Начин на приготвяне: водата се слага да заври. След като е завряла се прибавя малко сол и на малки дози от малай, като непрекъснато се бърка. След като се сгъсти се изсипва в тава, реже се с конец и в отделна купичка се смесват разтопена свинска мас, сол и червен пипер за топенка. Консумира се като се отчупва залче от качамака и се топи в топенката.

Каракишка от Павлина Андреева

Продукти: качамак, прясно мляко.

Начин на приготвяне: качамакът се надробява в паница на трохи и към него се сипва прясно мляко. Получава се попара, готова за консумиране.

Грахулки от Павлина Андреева

Продукти: пшенично брашно, вода.

Начин на приготвяне: в съд се слага брашно и се прибавя по малко вода. Като стане на „трохи“ се минава през ситото. Готовите грахулки се ползват вместо фиде или ако са направени по-големи и вместо макарони.

Постни мушкани чушки от Боряна Халова

Продукти /за около 20 чушки/: 20 сухи чушки, 1 купичка ориз, 4-5 нарязан на ситно лук, 1 купичка олио, 20 сухи сини сливи, сол, чубрица, червен пипер, захар.

Приготвяне: Нарязания на ситно лук се намачква със солта и подправките. Прибавя се ориза и олиото и се пълнят предварително на киснатите с топла вода сухи чушки, като във всяка по средата се слага една слива. Готовите чушки се нареждат в глинени съдове /гювеч/, се заливат с вода овкусена със сол и се слагат да се пекат за около час.

Въбелски дробени чушки от Боряна Халова

Продукти: сухи чушки, кълцано месо, ориз, лук, сол, чубрица, захар.

Приготвяне: Взема се една купа и се мери с нея: една част кълцаното месо, една част ориз, една част олио, три части ситно нарязан лук, сол на вкус, 1 ч.л чубрица, 1 ч.л захар. Намачква се лука със солта и подправките, прибавят се останалите продукти и също се намачква. С готовата смес се пълнят предварително накиснати в топла вода сухите чушки, като широката част на всяка чушка се потапя в брашно. Напълнените чушки се нареждат в глинен съд с полето с олио дъно и се заливат с зелева чорба два пръста над чушките (сн. 17).



(сн. 17)

Пражен Въбелски боб от Мариана Чочева

Продукти: Сварен боб по-гъстичък, два червени домата, брашно, червен пипер, олио, магданоз.

Приготвяне: Червените домати се нарязват на ситно и се запържват в мазнина, докато се сгъстят. Прибавят се червения пипер и зърната боб. Като се запържи всичко се долива водичката от боба. Оставя се да поври 4-5 минути (сн. 18).



(сн. 18)

Въбелски боб с капаче от Ренита Кунова

Продукти: сварен боб, бекон, настърган морков, гъби, червен пипер, черен пипер, втасало тесто, сол, олио.

Начин на приготвяне: гъбите и бекона се нарязват на ситно и се запържват в загрято олио. Към тях се добавят настъргания морков, сварения боб и подправките, след което сместа се разпределя в гювечета – по един черпак на гювече, на всяко се прави капаче от втасалото тесто и се слага във фурната да се пече. Когато капачето се изпече, ястието се изважда от фурната.

Пилешка кавърма от Павлина Андреева

Продукти: сварено пилешко бяло месо, брашно, свинска мас, сол, червен пипер.

Начин на приготвяне: свинската мас се загрява в тиган, слага се брашно и се бърка, докато се зачерви брашното и се прибавя червен пипер. След това се прибавя бульон от врялото пиле, сол на вкус и накъсано бялото месо от пилето. Бърка се непрекъснато, докато се получи каша и се сваля от огъня.

Петльова каша за Сурваки/Васильовден от Павлина Андреева

Продукти: сварено бяло месо от петел, брашно, свинска мас, сол.

Начин на приготвяне: свинската мас се загрява в тиган, слага се брашно и се бърка, докато се зачерви брашното. След това се прибавя бульон от врялото пиле, сол на вкус и накъсано бялото месо от пилето. Бърка се непрекъснато, докато се получи каша и се сваля от огъня.

Според създаденият ред, настоящата информация се отнася за **село Дебово**. То се намира 34,3 км. североизточно от град Плевен и на 19,6 км. южно от град Никопол.

Към 15 март 2024 г., населението наброява 528 души, с основни етнически групи от българи и власи, в чиито поминък неизменна част е земеделието. Тук, както и в споменатите селища се отглеждат основни видове зърнени култури. Сред местните ястия са:

- качамак (мамалига)
- ажлама

- прясол от риба

Мамалига/влашки качамак от Хубавина Тихова

Продукти: 2 л. вода, 800 гр. царевично брашно, 1 с.л. сол.

Начин на приготвяне: водата се сипва в по-широка тенджера и се поставя на огъня/котлона да заври. Прибавя се солта и царевичното брашно на две купчинки. Така на слаб огън се вари 30-40 минути. Сваля се от огъня и започва „голямото бъркане“ с качамилката, докато се обърка добре и не останат „вълци“. Качамака се оформя на конус с помощта на лъжица. След това отново се слага на огъня за 1 минута, за да се отлепи от дъното на тенджерата и се изсипва в тава. Реже се с конец и се консумира вместо хляб (сн. 19).



(сн. 19)

Ажлама от Хубавина Тихова

Продукти: 300 гр. бяло брашно, 300 гр. царевично брашно, 1 с.л. сол, 4 с.л. свинска мас, 200 гр. сирене, около 600 мл. вода.

Начин на приготвяне: двата вида брашно и солта се смесват в купа. Към тях се прибавя водата, след като е завряла, и се обърква сместа, докато се получи гъсто парено тесто. В тава се разтапя свинската мас и се изсипва тестото. Обърква се добре, за да поеме мазнината, след което се загладва и се слага да се пече на 180 градуса за около 40-50 минути. Когато се получи хубав загар, се изважда от фурната, обърква се добре на зальци и се прибавя натрошеното сирене.

Постна пита за Коледа от Красимира Борисова

Продукти: пшенично брашно, сол, вода.

Начин на приготвяне: с продуктите се замесва меко тесто, от което се заделя малка част за украса. Оформя се на кръгла и от заделеното тесто се оформят житен клас, пиленца и грозд, с които се украсява питката отгоре. Готовата пита се пече под връшник.

Рачко-кока от Красимира Борисова

Продукти: сухи чушки, тесто, лук, зелева чорба, свинска мас/олио.

Начин на приготвяне: сухите чушки се потапят в студена вода, за да омекнат, след което се почистват от семките. Лука се запържва в загрята свинска мас и към него се прибавя да се запържи и брашно, толкова че да се получи като каша. Бърка се докато се получи червеникав цвят. С готовата каша се пълнят изчистените сухи чушки, след което се пускат да врят в завряла зелева чорба. Вари се около 10-на минути.

Прясол от риба от Хубавина Тихова

Продукти: 2 кг. едра речна риба, 500 мл. олио, 1 глава чесън, 5-6 домата, 10 печени и обелени чушки, 100 гр. брашно.

Приготвяне: Изпържва се до златисто нарязана на шайби и осолена риба. В същата мазнина се изпържват домати нарязани на дребно. В отделен съд се счуква чесън и се долива с 1 литър подсолена вода. Добавят се и накъсани на дълги ивици печените чушки. Към водата с чесън се прибавят запържените домати. Разбъркват се. Нарязва се на ситно магданоз и целина. Към вече готовия прясол се прибавя изпържената риба, за да поомекне. Сервира се охладен.

В следващото селище – село Драгаш войвода, се намира в границите на природен парк „Персина“, разположено на 3 км. от р. Дунав, на 10 км. източно от град Никопол и на 36 км. западно от град Белене.

През 2024 г., 15 март, населението наброява 455 души, от български и влашки етнос.

Благоприятното географско разположение на селото, дава възможност за развитие на земеделие, в частност отглеждане на различни видове зърнени култури.

Постна пита за Бъдни вечер от Даринка Димитрова

Продукти: пшенично брашно, сол, вода.

Начин на приготвяне: брашното се пресява, добавя се малко сол и с топла вода се замесва меко тесто. Остава се малко да си почине, отделя се малка част за украса, след което се оформя на кръгла пита. От малката заделена част тесто се правят два фитила, които се слагат отгоре на питата, образувайки кръст. В питката може да се сложи и паричка за късмет. Готовата пита се пече в загрята фурна до готовност.

Просеник от Мирка Пешовска

Продукти: 1 кг. ситно царевично брашно/малай/, 2 л. вода, ½ лъжица сол, 300 гр. пръжки, 1 с.л. пшенично брашно.

Приготвяне: Към врящата вода се прибавя солта и царевичното брашно и се сваля от огъня. Прибавят се пръжките и се разбърква каша, която се изсипва в намазнена тава, поръсва се с пшеничното брашно и се заглажда и оформя с ръка. Пече се за 30 мин на загрята фурна.

Качамак от Вѐта Божинова

Продукти: 2 л. вода, 1 кг. царевично брашно/малай/, 1 с.л. сол.

Начин на приготвяне: във вряща вода се прибавят солта и пресято царевичното брашно. Бърка се непрекъснато с качамилата до получаване на еднородна гладка смес. Готовия качамак се оформя на топка, изсипва се в тава и се нарязва с конец.

Млеченица от Милка Пешовска

Продукти: 1 л. прясно мляко, 300 гр. брашно, 1 яйце, захар на вкус.

Приготвяне: Пресява се брашното, оформя се кладенче, в което се поставя яйцето и се стрива на трохи, които се правят през ситото и се изсипват във врящото мляко. Вари се 15 мин на тих огън с непрекъснато бъркане. Преди сваляне от огъня се прибавя захарта.

Лангини от Поля Митева

Продукти: 3 яйца, 400 гр. кисело мляко, брашно, олио за пържене, сода за хляб.

Приготвяне: Всичко се разбърква и се пържи като се сипва с лъжица и се пържи в повечко мазнина.

Следващото проучено селище от Община Никопол е малкото по площ, но с красива природа – **село Евлогиево**. То се намира на 3 км. от пътя Плевен-Никопол.

Според преброяването от 15 март 2024 г., населението се състои от 66 души, основно изповядващи православната вяра.

Хората се прехранват с отглеждане на животни и различни земеделски култури. Ето и споделените с нас рецепти:

Пресенчана пита от Кирилка Петкова

Продукти: пшенично брашно, 1 ч.л. хлебна сода, 1 ч.л. сол, 1 яйце, ½ кофичка кисело мляко, около 100 мл. хладка вода.

Начин на приготвяне: от продуктите се замесва хубава питка, оформя се и се слага да се пече в намазнена тава без да се чака.

Гизлемета от Марияна Русева

Продукти: пшенично брашно, сол, свинска мас, вода.

Начин на приготвяне: с брашното, солта и топла вода се замесва тесто. Разделя се на малки порции, всяка от които се оформя на ръка в тънка, кръгла форма и се пуска да се пържи в загрятата свинска мас.

Сиропирана баница от Венета Станчева

Продукти: около ½ кг. пшенично брашно, 3-4 яйца, ½ кубче мая, около 200 гр. сирене, 3-4 с.л. вода, щипка сол, олио за помазване.

Продукти за сироп: 800 гр. захар, 1 л. вода.

Начин на приготвяне: маята се размива с топла вода, за да втаса. Към брашното се прибавят яйцата, солта и шупналата мая и се замесва тесто и се оставя да втаса. Готовото тесто се разделя на 3-4 питки, всяка от които се разточва като за баница, но не много тънко, намазва се с мазнина, поръсват се със сирене и се редят една върху друга. Наредените кори се правят на руло и леко се усукват. Рулото се реже на парчета с дебелина около три пръста, които се поставят в намазнена тава с реза нагоре, така че да приличат на розички. Наредената баница се оставя да втаса още малко и се пече в загрята умерена фурна до зачервяване. След като изстине се залива с горещ сироп от захар и вода.

Селска вита баница от Спаска Петкова

Продукти: пшенично брашно, ъгълчето на кубчето мая, 300 мл. хладка вода, 1 ч.л. сол, 1 ч.л. захар, 1 с.л. оцет, 200-300 гр. сирене, олио за поливане на платовете.

Начин на приготвяне: маята се размива във водата и се прибавя към всички продукти и се замесва тесто (за да стане хубаво е необходимо да се меси по-дълго време). Замесеното тесто се дели на 4-5 питки и се оставя да почине. Всяка от питките се тегли, докато стане тънка, върху постлано на масата месалче. Всяка кора се намазва с олио, натрошава се сирене, навива се на руло и се реди в намазнена тава. Пече се до зачервяване.

Баница с локум от Бонка Цветанова

Продукти: тесто за обикновена баница или 1 пак. готови кори, 2 яйца, 1 ч.ч. захар, 1 ч.ч. вода или толкова кисело мляко, 1 ч.ч. брашно, 1 ч.ч. олио, 1 пак. бакпулвер, 2 кутийки нарязан на малки кубчета локум.

Продукти за сироп: 4 ч.ч. вода, 1 и ½ ч.ч. захар.

Начин на приготвяне: от продуктите се прави смес/плънка, с която се маже всяка от корите, като се слага и локум, навиват се и се нареждат в намазнена тава. Готовата баница се пече на 200-250 градуса. Сиропът се приготвя предварително. След като баницата е опечена се залива със студен сироп.

Постни пълнени сухи чушки от Данка Тодорова

Продукти: 10 сухи чушки, 4-5 глави лук, сол на вкус, 1 к.л. чубрица, 1 к.л. черен пипер, 1 с.л. червен пипер, 1 к.ч. олио, 1 к.ч. ориз, ½ буркан домати или пресни.

Начин на приготвяне: накусваме сухите чушки в хладка вода и ги пълним с плънка, приготвена от смесването на приготвените продукти. Вече напълнените чушки се нареждат в тава, поливат се с вода и отгоре се нареждат резенчета домати или се изсипват такива от буркан. Слагат се да се пекат в загрята фурна за около 30-40 минути (сн. 20).



(сн. 20)

Следващите събрани рецепти свързани с проучваният въпрос са от село **Жернов**. То се намира на 10 км. от град Никопол и 45 км. от град Плевен.

Според преброяването от 15 март 2024 г., населението наброява едва 86 души, православни, в днешно време предимно в пенсионерска възраст.

Основното препитание е свързано с животновъдство и земеделие, което предполага географското положение. По отношение на запазените ястия от зърнени храни, много от тях са осъвременени.

Качамак от Радка Васева

Продукти: 700 гр. царевично брашно, 1 кг. сирене, 450 гр. свинска мас, 2,5 л. вода, червен пипер и сол на вкус.

Приготвяне: Кипва се водата със солта, към нея се добавя на тънка струя царевичното брашно и се разбърква. Щом се сгъсти се сваля от огъня, затваря се с капак и се оставя да престои 30 мин. Маса се разтопява до избистряне, след което се прецежда и докато е още топло се поръсва с червен пипер. Разбърква се, слага се в подходящ съд, добавя се качамакът, залива се с разтопената мас и се поръсва с натрошеното сирене.

Пиле каша със сирене от Малинка Костадинова

Продукти за 10 порции: 1,5 кг. пилешки гърди, 500 гр. сирене, 2 л. вода, 50 гр. чесън, 300 гр. брашно, 200 мл. мас/олио, 400 гр. кисело мляко, 2-3 дафинови листа, 10-15 зърна черен пипер.

Приготвяне: В тенджерата се слагат водата, гърдите, солта, дафиновия лист, черния пипер и се варят на силен огън. Получената пяна се маха постоянно, за да получи бистър бульон. Запързва се чесъна ситно нарязан и към него се добавя брашното. След като След като получи златист цвят се разрежда с киселото мляко и получения пилешки бульон докато се получи еднородна гладка каша. Пилешките гърди се накъсват и се добавят към кашата. Сервира се с натрошено сирене и разтопена мас.

Миш-маш със сухи чушки от Светла Богданова

Продукти: сухи чушки, мазнина, брашно, червен пипер, вода, сирене, яйце, чесън, оцет.

Приготвяне: Сухите чушки се слагат в гореща вода, без да се варят. След като омекнат се нарязват на парчета. Запържват се в мазнина, прибавя се брашно и червен пипер след

като съда е снет от огъня. Разрежда с ес вода и получената смес се вари до готовност. Прибавя се натрошено сирене и 1 яйце. Накрая към миш-маша се добавя счукал чесън и 1 лъжица оцет.

По реда на изписаните селища от Община Никопол следва **село Лозица**. То се намира на 19 км. от общинският град. И тук, както в повечето проучени села населението през последните години намалява (**таблица 8**).

Таблица 8

Година на преброяване	Численост
2005	330
2024	163

Отглеждането на земеделски култури, което включва и лозя, е сред основните поминъци на населението. Трапезата включва празнични и делнични хлябове и ястия от зърнени храни.

Самун от Красимира Илиева

Продукти: брашно, вода, сол, квас.

Приготвяне: Към кваса/маята се добавя вода, за да шупне. След това заедно със солта и брашното се омесва тесто и се оставя да втаса. Прави се на малки питки. Върху всяка се прави кръст от тесто без квас. Този хляб се прави за помен.

Пресенчана пита от Красимира Илиева

Продукти: брашно, сол, вода.

Начин на приготвяне: замесва се тесто, от което се оставя малка част за украса според празника. Оформя се на пита и се слага да се пече.

Ритуална Трифонова пита от Красимира Илиева

Продукти: квас колкото орех, 250 мл. вода, 300 гр. кисело мляко, 50 мл. олио/мас, 2 яйца, 1 с.л. сол, 1 с.л. захар, 2-3 капки ракия, брашно колкото поеме.

Приготвяне: Квасът/маята се разтваря с вода. Слага се киселото мляко и белтъците. След това се слага захарта, солта и олиото. Разбърква се хубаво и се капва ракията. Замесва не много твърдо тесто, оставя се да втаса и се разделя на 3 питки, които се оставят да се поотпуснат. Всяка по отделно се разточва, маже се с мазнина без последната. Трите питки се слагат една върху друга и се разточват на една голяма. Голямата пита се маже с мазнина и се реже на триъгълници, които се навиват. Нарездат се в намазнена тава като в средата се поставя обла питка, върху която се прави украса от тесто без квас – грозд.

Питка с пиленца от Красимира Илиева

Продукти: брашно, вода, сол, квас/мая.

Приготвяне: Към кваса/маята се добавя вода, за да шупне. След това заедно със солта и брашното се омесва тесто и се оставя да втаса (замесва се и малко тесто без квас, само със сол което е за украса на питката). След като тестото втаса се оформя питка, върху която се прави украса пиленца. Тази питка се прави за сватба.

Джиджи папу от Красимира Илиева

Продукти: филии хляб, яйца, мас.

Приготвяне: Когато маста е нагорещена се слагат филиите хляб предварително потопени в разбити яйца. Може и да не се потапят филиите в нищо.

Хляб с червено вино от Преслава Владимирова

Продукти: 500 гр. брашно, 150 мл. вино, 220 мл. вода, 1 ч.л. сол, 1 с.л. захар, 4 с.л. олио, мая.

Начин на приготвяне: маята се разтваря във виното, замесва се хляб с всички изброени продукти, за да се получи средно меко тесто. Остава се да втаса около 30 минути, оформя се в подмазана тавичка и се оставя да почине още 10 минути. Пече се в предварително загрята фурна.

Гюзлеми от Красимира Илиева

Продукти: брашно, сол, вода, малко оцет, сирене, свинска мас/олио.

Начин на приготвяне: с брашното, хладка вода, солта и малко оцет се замесва тесто. Разточва се на не много тънко, помазва се с мазнина, поръсва се с натрошено сирене и се прегъва на две. Реже се на квадратчета и всяко едно се пуска да се пържи в сгорещена мазнина.

Мъстакулки от Красимира Илиева

Продукти: брашно, 3 яйца, ½ ч.ч. олио, 1 ч.ч. захар, 1 ч.ч. счукани орехи, 1 пак. амонячна сода, 1 к.л. сода бикарбонат, 1 к.л. черен пипер, 1 к.л. карамфил, 2 ч.л. канела.

Начин на приготвяне: омесва се не много твърдо тесто и се оставя да престой около 1 час. От тестото се оформят топчета с големината на яйце, нареждат се в тава и се пекат в загрята фурна.

Халва с маджун от Красимира Илиева

Продукти: 300 гр. брашно, 100 мл. олио, 400 гр. маджун, 400 мл. вода, 100 орехи и стафиди.

Начин на приготвяне: брашното се запържва с мазнината до златисто, след това се прибавя при непрекъснато бъркане сироп от маджуна и водата. Сместа се вари няколко

минути, прибавят се орехите и се изсипва в тавичка. Отгоре се поръсва със стафидите и се реже на ромбоиди или хапки.

Пурички с вино от Диана Ангелова

Продукти: брашно, 3 к.ч. свинска мас, 2 к.ч. бяло или червено вино, сладко по избор.

Начин на приготвяне: замесва се не много твърдо тесто, разточва се на тънко и се реже с чаша. В готовите форми се слага сладко, прегъват се на полумесец и се слагат в тавичка за печене. Пече се в загрята фурна до зачервяване, водят се и се поръсват с пудра захар.

Каша от гроздов сок/вино (мъс) от Преспа Владимирова

Продукти: 1 част брашно, 4 части гроздов сок, захар на вкус.

Начин а приготвяне: брашното се разбива с 1 част гроздов сок до получаване на гъста смес, като боза. Останалата част от сока се слага да заври, като непрекъснато се отпенва и се прибавя захарта. След като сока заври се отстранява от огъня и бавно и при непрекъснато бъркане се прибавя сместа с брашното. Връща се отново на тих огън отново се бърка непрекъснато до получаване на гъста смес, която се отделя от съда. След това се изсипва в тавичка. Може да се консумира прясна или изсушена, поръсена с орехи и нарязана на различни фигури.

Герданче/суджук от гроздов сок и орехи от Красимира Илиева

Продукти: каша от гроздов сок/вино, орехи.

Начин на приготвяне: орехите си изчистват и се нанизват на конец, за да се получи герданче/суджук. Потапя се последователно в кашата от гроздов сок до постигане на желаната дебелина. Готовият гердан ес оставя на проветриво място, за да изсъхне добре. По желание преди пълно изсъхване може да се оваля в смени орехи.

Лозишки расол от Наталия Владимирова

Продукти: 1 пиле, 3-4 с.л. брашно, 4 глави лук, 1 с.л. сол, 1-2 нарязани моркова, 2-3 настъргани домата, 4 сухи чушки, 1 прясна чушка, 150 мл. олио, 1 с.л. червен пипер, 1 дафинов лист, магданоз, черен пипер на вкус.

Начин на приготвяне: пилето се реже на порции и се сварява заедно с 2 сухи чушки и дафиновия лист. Свареното месо и дафиновият се изваждат. Лукът и прясната чушка се нарязват на ситно и се задушават. Към тях се прибавят брашното и червеният пипер при непрекъснато бъркане, а след това се прибавят и доматиите. След като всичко се позапържи се прибавя от бульона на пилето и се оставя да ври хубаво. Останалите 2 сухи чушки се изпичат, натрошават се на дребно и се добавят към ястието, което се сваля от огъня. Поръсва се с черен пипер, добавя се месото и се поръсва с магданоз.

Панирани охлюви от Преспа Владимирова

Продукти: охлюви в желано количество, брашно, 3 яйца, 1 к.л. сол, 1 к.л. черен пипер, магданоз, олио за пържене.

Начин на приготвяне: охлювите се почиства и се сваряват в подсолена вода. С брашното, яйцата и подправките се забърква смес с гъстотата на боза. Сварените охлюви се потапят в панировката, след това в чиния с брашно и се пускат да се пържат в загрята мазнина. За улеснение може да се нанижат по три охлюва на клечка за зъби или шишче и след това да се панират и пържат.

Десетото по ред селище от Община Никопол – **село Любеново**, е известно с историческата местност Манастира, намираща се южно от селото.

Към 15 март 2024 г. населението наброява 156 души – православни, чийто поминък отново е свързан с животновъдство и земеделие.

Кравай за Тудорица от Даниела Върбанова

Продукти: брашно, сол, вода.

Начин на приготвяне: с продуктите се замесва тесто. Прави се на голям фитил, на който се свързват двата края, така че да се получи голя дупка в средата. Пече се в загрята фурна. Готовият кравай се окичва на шията на коня-победил от кушията.

Кравайчета за Коледа от Даниела Върбанова

Продукти: брашно, сол, вода.

Начин на приготвяне: с продуктите се замесва тесто. Прави се на фитили, на които се свързват двата края, така че да се получи дупка в средата. Пекат се в загрята фурна. Готовите кравайчета се даряват на коледарите.

Чорлава пита от Георги Георгиев

Продукти: тесто за хляб/пшеничен, сол, червен пипер.

Начин на приготвяне: от тестото за хляб се отделя малка част, разтегля се на тънко, поръсва се с сол и червен пипер и се слага да се пече на жарта.

Хляб от бял малай и пшеница от Георги Георгиев

Продукти: брашно от бяла царевица, квас, вода, сол.

Начин на приготвяне: запарва се малая и като изстине се слага запарения квас. Остава се да втаса. Прибавя се водата, солта и пшеничното брашно. Отново се оставя да втаса, оформя на пита и се слага в печта да се пече.

Качамак от Георги Георгиев

Продукти: царевично брашно, вода, пръжки и сол на вкус.

Приготвяне: Кипва се водата със солта, към нея се добавя на тънка струя царевичното брашно и се разбърква. Прибавят се пръжките. Щом се стъсти се сваля от огъня, изсипва се в тава и се реже с канапен конец.

Питка от Таня Ватева

Продукти: 1-1,200 кг. брашно, 6 яйца, 1 кофичка кисело мляко, мая колкото орех, 1 ч.л. захар, 1 ч.л. сол, 1 ч.ч. хладка вода, краве масло, 150-200 гр. сирене.

Начин на приготвяне: в съд се смесват водата, 4 яйца, киселото мляко, солта, захарта, 2-3 с.л. брашно и маята. Към тази смес постепенно се добавя брашно, докато се получи средно меко тесто и се оставя да втаса около 30 минути. Тесто се разделя на три равни части, всяка от които се разточва възможно най-тънко и се намазва с краве масло. Отделно се разбиват останалите 2 яйца със сиренето. Получената смес се поделя на три части, за всеки от разточените листове. Всеки лист се маже с масло, слага се от сместа и се навива, като леко се усуква и се слага в намазана с масло тава. Получава се във формата на охлюв. Наредената пита се намазва с жълтък, слага се в загрята на 150 градуса фурна, след което градуси се увеличават на 180. Пече се до готовност.

Лучник от Наташа Асенова

Продукти за тестото: брашно, квас/мая колкото два ореха, щипка сол, 1 ч.л. захар, 2 ч.ч. хладка вода.

Продукти за плънката: ½ кг кайма/мляно месо, 6-7 глави лук, 150 гр. олио/свинска мас, 1 ч.л. червен пипер, 1 ч.л. млян черен пипер, чубрица, сол.

Приготвяне на тектото: от всички продукти се замесва меко тесто и се оставя да втаса около половин час. Готовото тесто се разделя на питки и отново се оставя да втаса около половин час.

Приготвяне на плънката: Добавя се червения и черния пипер, чубрицата и сол на вкус. Питките се разточват и върху всяка се поръсва т плънката. Навиват се на руло и се поставят в намазнена тава. Оставя се да втаса още около 10-15 мин. Отгоре се намазва с мазнина и се слага да се пече до зачервяване.

Сладка втасала баница от Таня Ватева

Продукти: 6 яйца, квас/мая колкото два ореха, щипка сол, 1 ч.ч прясно мляко, 1 кг. брашно, 200 гр. сирене.

Приготвяне: С продуктите се омесва тесто и се разделя на 6 питки. Питките се разточват и се слага три по три една върху друга, като първите две се намазват с мазнина, а върху последната се поръсва сирене. Завиваме две рула и усукваме в две посоки всяко да получаване на геврече и се поставят в намазнена тава. Втасва за около 30-40 мин, след което се пече на умерена до силна фурна. След като баницата изстине се залива с топъл сироп приготвен от 3 ч.ч вода и 2 ч.ч захар (сн. 21).



(сн. 21)

Сухи чушки със сос от Наташа Асенова

Продукти: 10-15 сухи чушки, 2-3 с.л. брашно, 100-150 гр. олио, 2-3 яйца, 100-200 гр. натрошено сирене, чесън, магданоз, сол на вкус.

Начин на приготвяне: чушките се измиват, сваряват се и се отделят от люспите. Брашното се запържва в мазнина и към него се прибавя водичка от врелите чушки, за да се получи гъст сос. Прибавят се чушките и се оставя да ври около 5-10 минути. След това се прибавят разбити яйцата и след 1-2 минути се отнема от огъня. Прибавя се натрошеното сиренето, чесъна, магданоза и солта.

Село Муселиево е поредното селище от Община Никопол. Намира се на 12 км. от град Никопол и на 40 км. от град Плевен.

През 2024 г., 15 март, населението наброява 654 души, българи, изповядващи православната вяра. Битът е идентичен с този на останалите села от общината. Използваните зърнени култури са пшеница, царевица, боб, ориз и др.

Ланкиди от Маргарита Ангелова

Продукти: 2 яйца, 1 ч.ч. кисело мляко, брашно, ½ ч.л сол, мас/олио, сладко, сода за хляб.

Приготвяне: Яйцата се разбиват, прибавя се содата, разтворена в киселото мляко, солта и брашното, така че да се получи смес подобна на кексовата. В нагорещената мазнина със супена лъжеца се взема от смета и се слага да се пържи. Готовите се заливат със сладко.

Печен боб от Галя Петкова

Продукти: ½ кг. зрял боб, 2-3 глави лук, 1 морков, целина, 2 пресни чушки, 200 гр. домати, 4-5 скилитки чесън, червен пипер, джоджен, чубрица, копър, 5-6 супени лъжици мас/олио, сол, 1 сухо чушле.

Приготвяне: Почистен и измит боба се кисне в студена вода за една нощ. Измива се, залива се със студена вода и се вари за около 5-10 мин. Изхвърля се първата вода, изплаква се, залива се със студена вода и ври докато омекне.

В част от нагорещената мазнина се задушава ситно нарязан лука, моркова и целината. Докато омекнат се запържват за няколко секунди: нарязаният чесън, сухите подправки, червен пипер и се добавят ситно нарязани и намачкани домати и лютото чушле. След няколко минути се отстраняват от огъня и се добавя отцеденият боб. Ако ви се види, че е гъсто се добавя от бобената чорба. Осолява се на вкус и сместа се прехвърля в тава. Отгоре са поръсва равномерно с останалата мазнина. Пече се в силна фурна (**сн. 22**).



(сн. 22)

Пълнени сухи чушки от Галя Петкова

Продукти: ½ кг. зрял боб, 3 глави червен лук, ½ ч.ч. мас/олио, 1 ч.ч. счукани орехи, джоджен или чубрица, 16 сухи чушки.

Приготвяне: Почистените сухи чушки се накисват в топла вода, за да омекнат. Боба се накисва в студена вода още от вечерта. Изсипва се първата вода, залива се със студена вода, сварява се, отцежда се много добре от водата, осолява се и се смачква. Смесват се отцеденият боб, червеният лук, ситно нарязан, орехите и стритият сух джоджен. С тази смес се пълнят чушките. Редят се в тава, поливат с ес мазнина и се пекат.

Печени зелеви сърми от Галя Петкова

Продукти: 10-15 листа от кисело зеле, 5-6 с.л. мас/олио, 2 глави лук, 5 с.л. доматен сос, 2 моркова, червен пипер, 250 гр. боб, джоджен, чубрица и магданоз.

Приготвяне: Почистват се листата на киселото зеле и леко се начукват, ако са твърди. В мазнината се задушава лука, морковите и предварително свареният и отцеден от водата боб. Прибавят се подправките и с готовата плънка се завиват сърмите, които се нареждат в тава и се заливат с водата от варения боб. Запичат се в умерена фурна. Готовите сърми се поднасят топли, като се заливат с доматен сос.

Село Новачене е сред последните селища, проучвани по споменатите въпроси. То е разположено в централната част на Дунавската равнина, на разстояние от 26 км. от

град Никопол и 40 км. от град Плевен. Населението изповядва предимно източноправославното християнство, голяма част от чието препитание заема земеделието. Според преброяването от 15 март 2024 г., в селото живеят 977 души.

Коледен кравай (Янева, С., Български обредни хлябове, Из. БАН, С., 1989)

Продукти: брашно, квас, вода, сол.

Начин на приготвяне: квасът се накисва в топла вода и заедно с останалите продукти се замесва тесто и се оставя да втаса. Втасалото тесто се оформя на малки питки, които се редят, започвайки от средата в намазнена тава. Оформеният кравай се слагат в печката да се пече до готовност (сн. 23).

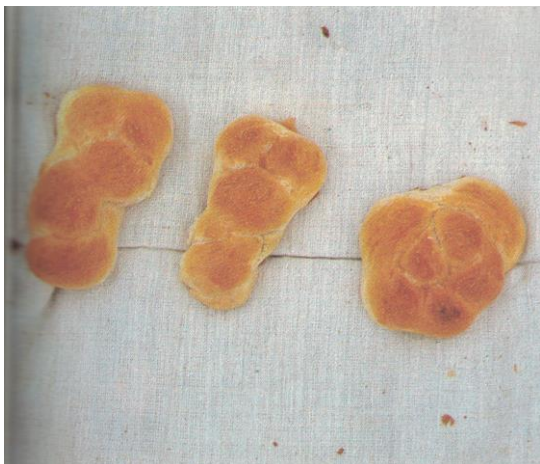


(сн. 23)

Сурвакарски кравайчета(Янева, С., Български обредни хлябове, Из. БАН, С., 1989)

Продукти: брашно, квас, вода, сол.

Начин на приготвяне: квасът се накисва в топла вода и заедно с останалите продукти се замесва тесто и се оставя да втаса. Втасалото тесто се разделя и оформя на малки питки, които се оформят като шнурчета. От две шнурчета се оформя едно кравайче, като се усукват едно в друго под различна форма. Готовите кравайчета се редят, в намазнена тава и се слагат в печката да се пече до готовност (сн. 24).



(сн. 24)

Мекици от Илийка Минкова

Продукти: 3-4 белтъка, 1 с.л. олио, 1 ч.л. сол, щипка захар, мая, колкото парче локум, 1 ½ ч.ч. хладка вода, брашно, колкото поеме, сирене по желание, мазнина.

Начин на приготвяне: брашното се слага в тава, оформя се „геранче“ в средата, в което се слагат продуктите – маята предварително е разтворена в хладка вода, без сиренето. Замесва се не много твърдо тесто и се оставя да втаса 10-15 минути. След това отново се премесва и се оставя за още 10-15 минути. Тестото се разделя на късове, които се разтеглят с ръце и се пържат в сгорещена мазнина. Ако се ползва сирене за плънка, мекицата се разтегля, в едната половина се слага натрошено сирене, прегъва се и тогава се слага да се пържи.

Теглена баница от Илийка Минкова

Продукти: 4 белтъка, 1 с.л. сол, 1 с.л. олио, 3-4 капки оцет, брашно, колкото поеме, Плънка по желание – настъргана тиква със захар, сирене, ябълка, олио за плънката, масло.

Начин на приготвяне: брашното се слага в тава, оформя се „геранче“, в което се слагат останалите продукти, без плънката. Замесва се средно меко тесто, разделя се на около 6 питки, всяка от които се разточва на тънко и се намазва с масло/олио. Оставят се малко да се отпуснат, след което се разтеглят до получаване на прозрачна кора. Във всяка

кора се слага от плънката и малко мазнина, завива се на руло и се нарежда в тавата. Пече се в средно загрята фурна до зачервяване, изважда се, поръсва се с малко вода, за да омекне и се връща за кратко отново във фурната.

Пурички от Илийка Минкова

Продукти: брашно, 1 ч.ч. прясно мляко, 1 ч.ч. свинска мас, мая, колкото парче локум, щипка сол.

Продукти за плънката: локум, пудра захар.

Начин на приготвяне: от продуктите се замесва средно твърдо тесто, разточва се на дебелина 1 см., нарязва се на правоъгълничета, като във всяко се поставя локум и се прегъва по дължина. Поставят се в намазнена тава и се пекат в умерена фурна до порозовяване. Готовите пурички се овалват в пудра захар.

Розички/масленки от Илийка Минкова

Продукти: 4 сварени жълтъка, 1 ч.ч. свинска мас, брашно, колкото поеме, 1 яйце, 1 ч.ч. захар, пудра захар за поръсване.

Начин на приготвяне: от продуктите се замесва средно меко тесто, минава се през шприц за постигане на желаната форма – розичка. Розичките се оформят директно в тава и се слагат да се пекат в умерена фурна до зачервяване. Готовите розички се поръсват с пудра захар.

Пържени чушки по Новаченски от Славка Георгиева

Продукти: сухи червени чушки, 3-4 с.л. брашно, сол, свинска мас/олио, подправки по желание – чубрица, черен пипер и др.

Начин на приготвяне: чушките се слагат в тенджера с вода да врат. В друга тенджера се слага мазнина и се запържва брашното, към което в малки дози се прибавя съдържанието на първата тенджера. Остава се да поври за кратко, овкусява се със сол и подправки по желание.

Предпоследното по установеният ред селище от Община Никопол, е село **Санадиново**. Разположено е на 30 км. южно от град Никопол и на 42 км. североизточно от град Плевен.

В климатичен аспект, за селото са характерни големите средногодишни температурни амплитуди, но почвата е плодородна, което обуславя и земеделието, като един от основните поминъци тук.

В миналото населението е съставено от турци и българи, но в днешно време – основно българи.

Пърленки от Сашка Христова

Продукти: брашно, 1 кофичка кисело мляко, 1 ч.л. сода бикарбонат, 2 яйца, 3-4 с.л. олио, 250 мл. вода, 1 ч.л. сол.

Начин на приготвяне: с продуктите се замесва тесто, разделя се на топки с големината на яйце и се оставят да почиват за около 30 минути. Починалите топки се разтеглят с ръце до дебелина около пръст и се пекат върху домашната печка, сач или плоча.

Пита „Слънце“ от Тинка Апостолова

Продукти: брашно, 1 кофичка кисело мляко, 1 ч.ч. прясно мляко, мая, колкото кибритена кутийка, 2 яйца – единият жълтък е за помазване, 1 с.л. сол, 1 с.л. захар, олио.

Начин на приготвяне: замесва се средно меко тесто и се оставя да удвои обема си. След като е втасало тестото се премесва отново и се оформя, като се разделя на 9 порции, от които – 4 малки топки, 4 по-големи и 1 голяма топка за в средата. По-големите топки се разточват, помазват се с олио и се слагат една върху друга. Така подредените блатове режем, като звезда, без да се стига до средата. По същият начин се обработват малките токи. Нарездат се в намазнена тава първо нарязаните големи братов, като получилите се от рязането триъгълници се обръщат навън. След това се поставят малките блатове, чиито триъгълници също се обръщат навън, като се гледа да се разминават с големите. В средата се слага голямата топка, помазва се с жълтък, по желание се поръсва със семена и се пече на 18 градуса до готовност.

Празнична пита от Емилия Стоянова

Продукти: 1 ½ кг. брашно, 5 яйца, 1 кубче мая, 1 ч.ч. прясно мляко, 1 ч.ч. захар, 1 ч.ч. кисело мляко, 1 ч.л. сода бикарбонат, 1 с.л. сол, 100 мл. газирана вода/лимонада, 100 мл. олио.

Начин наприготвяне: пресява ес малко от брашното и заедно с захарта, маята и затопленото прясно мляко се прави квас. Пресява се и останалото брашно, прави се „геранче“, в което се сипва втасалият квас, 1 яйце и 4 белтъка, киселото мляко със содата за хляб, солта и газираната вода. Замесеното тесто се остава да удвои обема си, след което се разделя на 5 питки. Всяка питка се разточва с големината на тавата, намазват се и се поставят една върху друга. Реже се на триъгълници, като се започва на два сантиметра от края, а върховете им се събират в средата на тавата. По средата на всеки триъгълник се прави разрез, през който се промушва върха на триъгълника. Пресуканите триъгълници се подреждат в намазнена тава. Питката се намазва с останалите жълтъци и се пече на загрята фурна – 180-200 градуса за около 35-40 минути.

Месена торта от Диана Светославова

Продукти за блатовете: брашно, 3 яйца, 3 с.л. олио, 3 с.л. кисело мляко, 1 ½ ч.ч. захар, 1 пак. амонячна сода, 1 пак. ванилия, смени орехи.

Продукти за крема: 2 л. прясно мляко, 2 ч.ч. захар, 6 яйца, 2 ч.ч. брашно, 1 пак. ванилия.

Начин на приготвяне на блатовете: замесва се тесто, разделя се на 6 топки и се оставят да починат. След това всяка топка се разточва с големината на дъното на тавата. Тавата се намазва, всеки блат се изпича до порозовяване и оставят да изстинат.

Начин на приготвяне на крема: млякото и захарта се слагат да заврат, като предварително се оставя малко количество мляко в друга паничка. Отделеното мляко се разбива с жълтъците и брашното и след като млякото и захарта заврат, тази смес се сипва на тънка струя при непрекъснато бъркане. След като крема се сгъсти се отнема от

огня. Белтъците от яйцата, заедно с ванилията се разбиват предварително на сняг, и се прибавят към горещия крем при непрекъснато енергично бъркане, най-добре с миксер. Кремът се разпределя върху всеки от блатовете, като се намазва и тортата отгоре. Намазаната торта се поръсва със смлени орехи. Остава се да престой един ден в хладилник.

„Бене суфле“ от Теменужка Иванова

Продукти: 150 брашно, 200 мл. вода, 4 яйца, 100 мл. олио, олио за пържене.

Продукти за сироп: 500 мл. вода, 300 гр. захар, ванилия.

Начин на приготвяне: водата и олиото се слагат да заврат. Към тях на малки порции се прибавя брашното при непрекъснато бъркане с дървена лъжица, докато сместа се отлепи от стените на съда. Оставя се малко да се охлади и едно по едно се прибавят яйцата, отново при непрекъснато бъркане, докато тестото поеме яйцата. От готовата смес се гребе с не пълна супена лъжица и се пържи в голямо количество загрята мазнина. От продуктите за сиропа предварително се приготвя сироп и се оставя да изстине, с който се заливат готовите/изпържените суфлета, докато са още топли.

„Умен“ сладкиш от Емилия Стоянова

Продукти: 115 гр. брашно/5 с.л. пълни с връх, 500 мл. загрято прясно мляко, 150 захар, 4 пак. ванилия, 125 гр. меко масло, 1 с.л. вода, 4 яйца.

Начин на приготвяне: жълтъците се разделят от белтъците. Жълтъците се разбиват заедно със захарта, водата и ванилията. Добавя се мекото масло и се бърка интензивно още 1 минута. След това се прибавя брашното на малки порции при постоянно бъркане. Накрая се прибавя прясното мляко, като бъркането продължава до получаване на хомогенна смес. В друга купа белтъците се разбиват на сняг, след което при внимателно бъркане се прибавят към млечната смес, докато ги поеме. Готовата смес се изсипва в намазнена и набрашнена тавичка с диаметър около 25 см. пече се на 170 градуса за около 45 минути.

Пиле каварма от Диана Светославова

Продукти: на една порция бяло пилешко месо /около 200гр./ се слага 80 гр. брашно, 2 с.л. червен пипер, сол на вкус, около 700 гр. бульон от пилето, 5 бр. скилитки чесън, 50 мл. олио.

Начин на приготвяне: месото се сварява и се накъсва на конци. Брашното се запържва в сгорещено олио, прибавя се накъсаното месо и при непрекъснато бъркане се прибавя и на бульона от пилето на малки дози до получаване на желаната гъстота. Сместа се пържи, докато не започне да се отделя от съда. Накрая се слага червения пипер и скълцания чесън.

Последните събрани рецепти за зърнени храни и хлябове са от село **Черковица**. То е разположено по поречието на река Дунав и поречието на река Осъм, на 4 км. от град Никопол и на 54 км. от град Плевен. Населението към 15 март 2024 г. нароява 357 души – българи и власи, като се забелязва спад в числеността(**таблица 9**).

И тук поминъкът на населението включва, както риболова, така и земеделието – отглеждането на зърнени растения.

Таблица 9

Година на преброяване	Численост
2014	439
2024	357

Просеник от Снежинка Параскевова

Продукти: пшенично брашно, царевично брашно, яйца, кисело мляко, сирене.

Начин на приготвяне: смесват се двата вида брашно, яйцата и киселото мляко. Половината от готовата смес се изсипва в тава, поръсва се натрошена сирене, след това се изсипва останалата част и се слага да се пече.

Качамак от Снежинка Параскевова

Продукти: царевично брашно, 2 л. вода, 1 с.л. сол,

Начин на приготвяне: брашното се пресява и се сипва от двете страни на тенджерата във водата. С качамилка се прави дупка в средата, слага се солта и се оставя да ври на слаб огън близо 1 час без да се бърка. След това полека се бърка първо с лъжица, а после с качамилката. Тенджерата се сваля от огъня и бъркането продължава, докато сместа стане на топка. Ако е останала непоета от брашното вода, се изхвърля. Тенджерата отново се връща на огъня за около 1-2 минути и се раздрусва, за да се отлепи качамака от дъното. Готовият качамак се обръща в тава и се оставя малко да стегне, след което се реже на парчета с конец и е готов за консумация. Може да се гарнира със сирене.

Коръцкъл от Снежинка Параскевова

Продукти: качамак, свинска мас,

Начин наприготвяне: качамакът се надробява на малки залъчета, слагат се в тиган със свинска мас, объркват се и се изпържват. Ползва се за закуска.

Баница със захарно цвекло или тиква от Снежинка Параскевова

Продукти: брашно, сол, оцет, хладка вода, мас.

Приготвяне: с продуктите се замесва тесто /без цвеклото, тиквата/, разделя се на питки, като всяка се разтегля до получаване на прозрачна кора да баница. Всяка кора се намазнява, поръсва се със настъргано захарното цвекло или настъргана тиквата и се навива на руло. Готовите рула се подреждат в намазнена тава и баницата се пече до зачервяване.

Ашлама от Снежинка Параскевова

Продукти: 1 ч.ч разтопена свинска мас/олио, около 500 г брашно, вода, сирене и захар на вкус.

Приготвяне: брашното се пресява, разбърква се с маста/олиото и солта, като през това време се добавя вряла вода докато стане гъсто тесто, като за питка. Готовото тесто се загладва и се слага да се пече до зачервяване. Изважда се фурната и се разбърква със сирене и захар на вкус. Отново се загладва хубаво и се пече повторно до получаване на златист цвят.

Сухи чушки, пълнени с тесто в зелева чорба от Снежинка Параскевова

Продукти: 20 сухи чушки, 4-5 по –големи глави лук, 4 ч.ч брашно, 1 и ½ л зелева чорба, 1 и ½ л вода, 1 малка глава лук, 4-5 лъжици домати от буркан/консерва, 4-5 лъжици мас/олио.

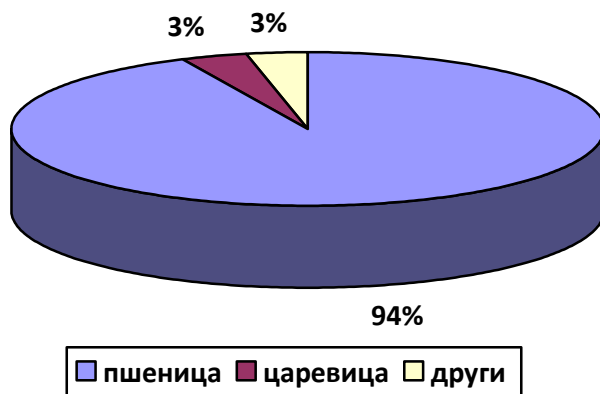
Приготвяне: Изчистените чушки се слагат в хладка вода, за да омекнат. През това време лука се нарязва и пресява се брашното. Зелевата чорба се смесва с водата. Брашното и ситно нарязания лук се запържват при постоянно бъркане и към тях се по малко се прибавя от течността, до получаване на гъста смес. Чушките се пълнят с получената смес, като предварително са отрязани върховете им и са цепнати малко в средата, за да не им излиза тестото. Предната част на чушките се потапя в брашно и се пускат във врящата смес от зелева чорба и вода. Може да се направят и малки топчета овалени в брашно, които също да се пуснат при чушките. Прибавя се нарязана малката глава лук, доматиите, сипва се мазнината и сол на вкус. Намалява се огъня и се вари за около час-час и половина. След като всичко е увряло в отделен съд се разбиват брашно и студена вода за застрейка. Гъстотата е по преценка. Взима се от врялата течност и се изсипва в застрейката, за да се изравни температурата. Разклаща се хубаво и се слага на котлона само да клокне 1-2 минути.

Анализ на събраните по време на ТЕИ в Община Никопол рецепти. Съдържание на видовете зърнени култури, период и наименования.

От изложената информация, свързана с проучваният въпрос е ясно, че и тук – Община Никопол, земеделието, в частност отглеждането на зърнени култури, е сред основните поминъци на населението в съставляващите я селища. Голяма част от краткия анализ, който ще последва, се препокрива с този на Община Белене, тъй като в широк план двете общини имат идентично географско положение, което доказано оказва влияние върху бита и поминъка на населението.

Основните зърнени култури, участващи в прехраната в региона са: пшеница, царевица, боб, ориз и други. И тук водещо място заемат пшеницата и царевица, особено що се отнася за старите рецепти и тези свързани с приготвянето на хляб и хлебни храни. Запазени са не малка част от рецептите за обредни хлябове, които са изключително важен елемент от традиционния празничен календар и българската народна култура. Следващата диаграма (**фигура 3**), изразява процентното съотношение на участващите в представените рецепти зърнени култури, като е важно да се отбележи, че споменатите рецепти не са изцяло съставени от тези продукти.

фигура 3

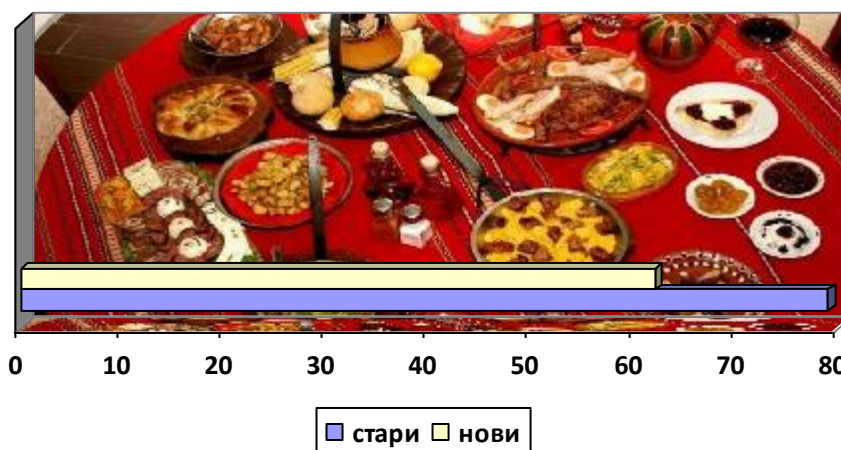


Представената диаграма потвърждава, че пшеницата е вида зърно, което най-много присъства в запазените през годините и изложени в този документ рецепти. Тази констатация не изключва специалното място, което царевицата заема в храненето на българското население, включващо региона на Община Никопол, в годините назад, тъй

като е факт, че в ежедневно хранене основните „ястия“ са качамак/мамалига и просеник, приготвящи се от царевично брашно.

По голямата част от събраните по време на ТЕИ рецепти датират от началото на XX век, особено онези, които представят начина на приготвяне на царевичните храни. Причината е идентична с тази при рецептите за хлябове и хлебни храни от Община Белене. В съвременните рецепти често присъстват зърнени продукти като ориз, боб, леща, а пшеницата е част от приготвянето на всеки сладкиш. Съотношението на записаните стари и съвременни рецепти от никополската трапеза е отразено във **фигура 4**.

фигура 4



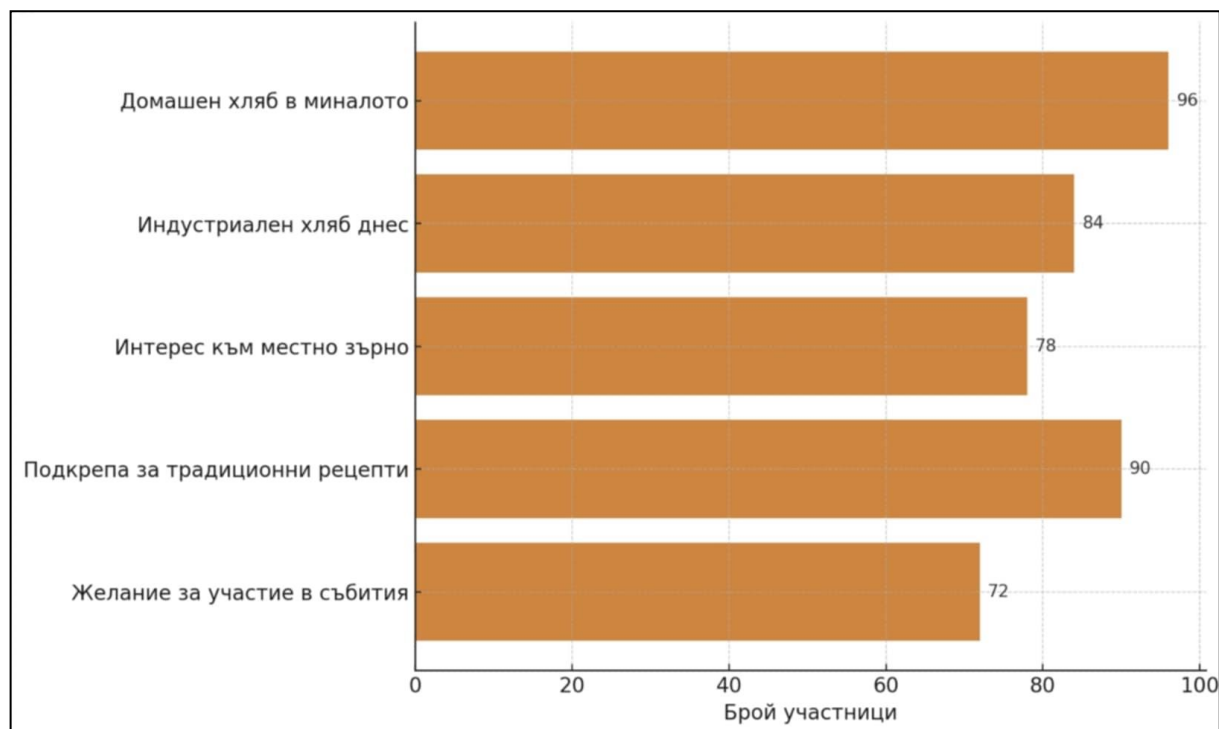
Наименованията носещи изложените ястия са пряко свързани с вече изброените фактора – етнос, вероизповедание, диалект. Като пример за това твърдение може да се посочат банатските ястия от село Асеново, както и онези храни, характерни за селищата, с различни етнически групи – българи, власи и турци. За разлика от информацията от селищата от Община Белене по проучваният въпрос, тук – в Община Никопол записаните рецепти са изключително разнообразни. Изключение правят рецептите за качамак и пълнени чушки, въпреки минималните различия в начините на приготвяне, чиито наименования се различават в зависимост от етническата принадлежност на семействата и населеното място, където се приготвят. Големият обем и разнообразие на събраните рецепти, изхожда и от факта, че Община Никопол е съставена от по-голям брой селища с „пъстро“ население.

Резултати от проведените теренни етноложки проучвания в селищата от общините Белене и Никопол. Изводи и препоръки.

На базата на събраната чрез проведените на територията на двете общини 120 броя анкетни карти, интервюта и литературни източници информация, по отношение на изделията от зърно, хляб и хлебни храни и тяхната периодизация, ще бъдат изведени в синтезиран вариант съответните резултати. Тези резултати могат да бъдат обобщени в няколко направления като: социално-културна памет и традиции, промяна в навиците на производство и консумация, интерес към местното и здравословно производство и потребност от знания и инициативи.

Голяма част от информаторите над 50-годишна възраст, споделят че в миналото хлябът се е приготвял у дома или в местната фурна, най-често от пшеница, царевича или ръж. Традиционните рецепти са свързани с празници или сезонна консумация, като пример за такива са рецептите за хляб с квас и царевичните питки. По отношение на промяната в навиците на производството и консумацията в съвременното, анкетираните под 40-годишна възраст, споделят че преобладаващото потребление е на индустриално произведения хляб от супермаркета. Консумирането на бял и пълнозърнест хляб е с по-голям дял, поради съвременната диета, а домашно печеният хляб е по-малка честота. Местното население на селищата и в двете общини подкрепя използването на местни сортове зърно, особено тези респонденти, които се интересуват от здравословния начин на живот. Голяма част от анкетираните и интервюирани хора споделя желание за връщане към традиционни практики за производството на хляб и хлебни изделия като например направата на хляб с квас, без подобрители. Сред анкетираните не липсва готовност и желание за участие в работилници или събития, свързани с традиционен хляб, рецепти и стари сортове зърно. Във **фигура 5** са представени получените от проведената анкетна карта резултати.

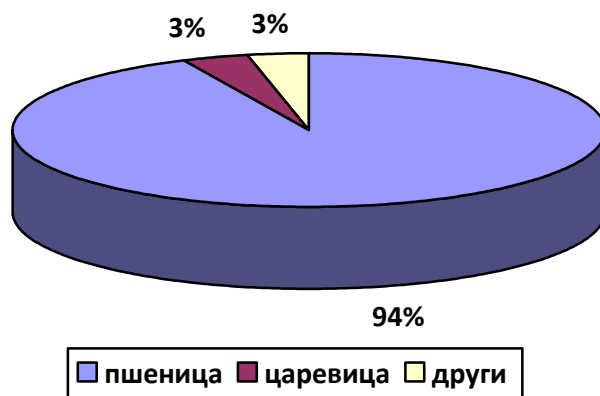
фигура 5



Въз основа на получените резултати може да се направи извод, че местните ежедневни храни и свързаните с тях ритуали, разкриват дълбока връзка между земята, поминъка и духовния живот на общността в изследваните райони. Събраните етнографски данни показват, че значението на зърното и хляба във всеки аспект от живота на беленското и никополско население, като част от българското, и в частност – житото/пшеницата и хлябът играят ключова роля не само в стопанския живот, но и в културната и ритуалната система на местното население.

Отглеждането на зърнени култури е било основен поминък за населението на обходените региони. Пшеницата има водещо място, като основна суровина за приготвяне на хляб и традиционно се разглежда като „царска“ култура – символ на изобилие, плодородие и благоденствие. Наред с нея се култивират ръж, ечемик и по-късно царевица. Обобщена информация за отглежданите и участващи в традиционните и съвременни рецепти зърнени култури в изследваните общини, може да се види в настоящата диаграма (фиг. 6).

фигура 6



Зърното има и дълбоко обредно значение – от първата до последната жътва се изпълняват ритуали за плодородие и защита от злото. То също така присъства в магически и лечебни практики – нарича се, пресява се в обреди за здраве, и често се използва като защитен амулет. Тези елементи свидетелстват за свещената стойност на зърното в културата на местното население.

Процесът за приготвянето на хляб преминава през няколко етапа – от смилането на зърното в домашни мелници или воденици, през месене и печене, придружени от специални ритуали. Хлябът е основен обреден елемент, част от народните традиции и вярвания. Това е и причината много от обредните хлябове да са придружени с пластична украса, в зависимост от празникът или обреда, за който са предназначени. За направата му са използвани както квас, така и по-късно сода и мая, което ясно се вижда от изложените рецепти. В последните десетилетия, вследствие на миграция и модернизация, практиките свързани с приготвянето на хляб, претърпяват промяна. Индустриалния хляб изтласква домашния, а традиционните рецепти се губят или осъвременяват. Въпреки това, все още има опити за съхраняване на тази част от културната памет и този проект е един пример за това. Проведените ТЕИ, могат да бъдат ползвани като архив на традициите свързани с храненето в изследваните общини.

Данни за количеството на записани по време на ТЕИ в общините Белене и Никопол старинни и съвременни рецепти, може да се видят в синтезиран вариант във **фигура 7.**

фигура 7



Като друг извод от направените изследвания може да се заключи, че населението и в двете общини, най-вече на съставляващите ги села, е предимно застаряващо. По тази причина е необходимо да се организират различни мероприятия – тематични творчески работилници, кулинарни фестивали, чрез които да бъдат предадени знанията и опита в традиционното производство на зърнени храни, хлябове и хлебни изделия на съвременното поколение. Това би могло да гарантира запазването на местните традиции, което да привлече интереса на младите към земеделието и в частност отглеждането на зърнени култури. По този начин може да се развие селското стопанство в регионите и същевременно ще се запазят традициите свързани с различните календарни и семейни празници, които са изпълнени с обреди включващи хлябът.

Работилниците могат да се организират, така че да бъде представено приготвянето на автентични хлябове по местни рецепти и едновременно с това бъде провеждана беседа съдържаща информация за продуктите, начинът и предназначението им – когато са част от празнична трапеза, на приготвените зърнени храни, хлябове и хлебни изделия. В провеждането на подобен вид работилници могат да се включат и участници от най-младото поколение, като се организират занимания достъпни за различните възрасти.

Кулинарните фестивали са алтернативен начин за запазване на местните автентични зърнени храни, хлябове и хлебни изделия, тъй като такъв вид събитие предполага по-широка аудитория. Пример за аналогичен вид събитие е кулинарният фестивал „Банатски вкусотии“, който се провежда през последните години в село

Асеново. В днешно време кулинарните фестивали набират популярност сред българите, в цялата страна и не само, те предизвикват интерес и от страна на чужденци. Организирането и превръщането на кулинарен фестивал в традиционен, би могло да запази голяма част от проучваните храни, като участващите рецепти бъдат записвани и издавани под форма на книжка – физическа и електронна форма.

Селищата от общините Белене и Никопол са извор на местни автентични рецепти за зърнени храни, хлябове и хлебни изделия, за което запазване са необходими по-дългосрочни изследвания и тяхното документиране за бъдещите поколения.