



БУДЖАК ФЕСТ

СВЯТО КОЖНОГО ДНЯ

ГРОМАДСЬКА ОРГАНІЗАЦІЯ «АГРІКОЛА»
за підтримки Українського культурного фонду

Володимир Полторак



БУДЖАК ФЕСТ

СВЯТО КОЖНОГО ДНЯ

ІСТОРІЯ

матеріали досліджень
гастрономічної спадщини

Одеса 2020

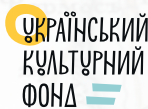
ПОЛТОРАК, Володимир. Буджак Фест: свято кожного дня.

Історія / Матеріали досліджень гастрономічної спадщини. – Одеса, 2020. – 32 с.

У виданні опубліковані дванадцять Історій з регіону Буджак, які супроводжуються 42 рецептами з десяти багатонаціональних сіл Одещини, що розташовані навколо найбільшого українського озера Ялпуг.

Докладніше про гастрономічний етнофестиваль «Буджак Фест» можна дізнатись з сайту www.budjakfest.com

За підтримки:



Проект «Буджак-Фест» реалізується в межах партнерської програми «Культура.Туризм.Регіони» Українського культурного фонду #запідтримкиУКФ, Програми USAID «Конкурентоспроможна економіка України» (КЕУ) та Офісу розвитку малого та середнього підприємництва (SME.DO) при Міністерстві розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України.

Видання підготовлено за підтримки Українського культурного фонду. Позиція Українського культурного фонду може не збігатись з думкою автора.



© ГО Агрікола, 2020
© Полторак В.М., 2020

ЗМІСТ

ВСТУПНЕ СЛОВО ПРО БУДЖАК ФЕСТ

стр.

ІСТОРІЯ ПЕРША: ЖЕРТВУВАНА

Курбани з Владичені, Котловини, Криничного..... 6 - 7

ІСТОРІЯ ДРУГА: ЗЛОВЛЕНА

Лящ в солі, Фріптура з сазана, Риба в соусі, Начинені карасі..... 8 - 9

ІСТОРІЯ ТРЕТЯ: ЗАВАРЕНА

Мамалига з Виноградівки, Орлівки, Криничного, Малай..... 10 - 11

ІСТОРІЯ ЧЕТВЕРТА: СМАЖЕНА

Гьозломеле, Лалангі, Крастачки і Чапар..... 12 - 13

ІСТОРІЯ П'ЯТА: НАЧИНЕНА

Баур, Пастарми, Сальтісон..... 14 - 15

ІСТОРІЯ ШОСТА: ОВЕЧА

Кирдя, Вареники з бринзою, Пиріжки з бринзою, Сирене піта..... 16 - 17

ІСТОРІЯ СЬОМА: ПЕЧЕНА

Міліна, Киирма з Котловини та Виноградівки, Зельник..... 18 - 19

ІСТОРІЯ ВОСЬМА: СОЛОДКА

Начинені яблука, Кабакли, Пражитури,
Чорнослив з горіхами..... 20 - 21

ІСТОРІЯ ДЕВ'ЯТА: ОВОЧЕВА

Патладжан манджаси, Янія піперена..... 22 - 23

ІСТОРІЯ ДЕСЯТА: КРУЧЕНА-ЧИНЕНА

Голубці пісні, Сарма, Долма бібер..... 24 - 25

ІСТОРІЯ ОДИНАДЦЯТА: БОРЦОВА

Чорба з галушками, Борщ з бурегітами, Семерка..... 26 - 27

ІСТОРІЯ ДВНАДЦЯТА: ТУШКОВАНА

Каурма з Котловини та Виноградівки,
Каварма холодна та гаряча..... 28 - 29

ТЕРЕНИ ПРОЕКТУ

ХТО ЗБИРАВ ІСТОРІЇ?



ПРО БУДЖАК ФЕСТ

Десять багатонаціональних сіл в південно-західній частині Одеської області, тобто, історичного Буджака, об'єдналися для проведення гастрономічного етно-фестивалю. Віднині про страви та мелодії Буджака можна дізнатись на сайті фестивалю budjakfest.com

Гастрономічну спадщину дослідили школярі місцевих шкіл під керівництвом своїх вчителів та науковців з Одеси. В результаті досліджень і народився фільм-подорож до прекрасного і гостинного краю.

Болгари, гагаузи, молдовани, росіяни та українці, які мешкають навколо найбільшого українського озера Ялпуг, зберегли традиції і збагатились від міжетнічних контактів. Тисячі рецептів та мелодій зібрались на берегах Ялпуга зі всього світу. Гастрономічний етнофестиваль

Буджак Фест запрошує гостей!

ЛАСКАВО ПРОСИМО ДО БУДЖАЦЬКОЇ ІСТОРІЇ

Смачні, як будь які бабусині рецепти, і промовисті, як підручник історії. Або правильніше – Історії.

Пропонуємо Вашій увазі дванадцять нарисів з Історії українського полудня. Тут буде все: і детективні викрадення, і романтичні вечери, і щоденні сніданки, і навіть гетьманські бенкети.

Смачного читання!

БУДЖАК, ВІН ЖЕ ПІВДЕННА БЕСАРАБІЯ, УКРАЇНСЬКЕ ПРИДУНАВ'Я ТА ПАРАТАЛАСІЯ

Там, де семиструйний Дунай зустрічається з Гостинним Чорним морем, розкинувся овіяний східною мелодикою Буджак, чарівна Параталасія, край, також відомий як Придунав'я чи південна Бесарабія.

Буджак лежить на межі Моря і Степу, Карпат і Балкан, між Заходом і Сходом, Півднем та Північчю.

Великі полководці намагались завоювати Буджак, але тільки письменники та поети зрозуміли його душу.

З різних країв, зі всього всесвіту зібрались у Буджаку народи, культури і смаки.

В цьому казковому Озерно-Лиманному, Річковому, Степовому та Приморському краї зустрілись американська кукурудза та індійський баклажан, середземноморська виноградна лоза та далекосхідний



ЦІКАВІ ФАКТИ

Буджак за останні 200 років 8 разів переходив зі складу однієї держави до іншої.

Назва «ПАРАТАЛАСІЯ» відома з часів середньовіччя. З грецької мови це слово перекладається як «Примор'я».

Назва «БЕСАРАБІЯ» вперше зустрічається на середньовічних мапах. Вона походить від імені місцевого воєводського роду Басарабів. Тюркська назва «БУДЖАК» є перекладом слов'янського «ОГЛОС» і означає «Кут, Півострів».

Через Буджак проходить 45 МЕРИДІАН – це означає, що звідси до спекотного Екватора і до Північного Полюсу однакова відстань.

Назви місцевих річок ДУНАЙ та ДНІСТЕР походять з стародавніх іранських діалектів і означають «Велика Ріка» та «Швидка Ріка».

ЧОРНЕ МОРЕ – це назва водойми, яка замінила стародавню грецьку назву Понт Евксинський – Гостинне море. Сучасна назва пов'язана не з кольором води, а зі стороною світу, адже для середземноморських мореплавців чорний колір означав Північ.

Курбан

Курбан (Владичень)

- Баранина – 1-1,5 кг
- Цибуля – 6 шт
- Морква – 2 шт
- Рис – 1000 гр
- Томатний сік – 1 л
- Картопля – 6 шт
- Сіль, цукор – 2 ч.л, спеції

1. Смажимо м'ясо в казані, додаємо трохи води
2. Додаємо овочі, спеції, цукор
3. Тушуємо під кришкою
4. Додаємо рис, заливаємо водою на 1 палець вище рису, тушуємо годину
5. За 10 хв до завершення додаємо томат і сіль
6. Готову страву вкриваємо ковдрою

Курбан некан (Владичень)

- Рис – 2 склянки
- Булгур – 3 склянки
- М'ята, зелена цибуля
- Ягнятина – 10-12 кг
- Шлунок, тонкі кишки, легені, серце, свинячий жир

1. Готуємо м'ясо. Ягня ділимо на 4 частини, лівер мисмо, варимо, нарізаємо дрібно
2. Зелень нарізаємо
3. В тазу для запікання змішуємо цибулю, крупу, м'яту, лівер, перчимо та солимо
4. Розкладаємо зверху жир
5. Заливаємо водою, щоб вкрила інгредієнти
6. Розкладаємо м'ясо щільно, накриваємо фольгою
7. В духовку на великий вогонь, як закипає – зменшуємо температуру і печемо 1,5 години

Курбан (Котловина)

- Рис – 1 кг
- Пшенична крупа або булгур – 0,5 кг
- Цибуля – 2-3 шт
- Чорний перець, лавровий лист
- Олія соняшникова – 600 мл
- М'ясо ягняти, тельбухи

1. Почистити ретельно нутрощі, трохи проварити, щоб зняти піну. Потім дрібно нарізати тельбухи і змішати з рисом
2. На 1 кг риса додати 0,5 кг крупи або булгура.
3. Додати нарізану цибулину, додати чорний перець
4. Нагріти соняшкову олію
5. Зробити поглиблення в масі і залити киплячим маслом
6. Додати 1-1,5 л бульйону, м'ясо розрізати на 4 великі частини і укласти зверху, додати сіль та чорний перець. Накрити кришкою і зверху кришку посипати сіллю і відправити в піч
7. Через годину необхідно перевірити, в разі потреби додати бульйон
8. М'ясо має добре прорізатися і виходити м'яким і смачним. Курбан випікається 2 – 2,5 години

Курбан (Тюполине)

- Баранина – 1 кг
- Вода – 1 л

- Булгур – 1 кг
- Спеції, сіль

1. 3 м'яса зрізати жир, розтопити в казані, залиш ки викинути, обсмажити м'ясо і цибулю в жиrowі
2. Як тільки м'ясо побіліє, вийняти з казана, додати води, довести до кипіння, додати спеції, крупу
3. Запарену крупу викласти на сковороду, промазану жиром, розкласти згори м'ясо і поставити в духовку на 1 годину під кришкою

ІСТОРІЯ ПЕРША: ЖЕРТВУВАНА

ТАКИЙ РІЗНИЙ КУРБАН



Слово «КУРБАН» в Буджаку ви почуєте і від болгарина, і від гагауза, і від українця. Але значення його можуть різнитись, адже на заході цього краю під Курбаном можуть розуміти баранину з гарніром, а в центрі – суп з баранини. Для того, щоб з'ясувати, звідки така плутанина, поринемо в науку лінгвістики та простежимо поширення «Курбанів» по світу.

В семіто-хамітських мовах, до яких відносяться арабська та іврит, слово «Корбан, Курбан» відоме з давніх-давен і означає буквально: «Жертва Богу». Такі жертви приносили в стародавні часи як подяку, для зцілення чи для відкупу гріхів. Саме так зветься жертва в сучасному іудаїзмі та ісламі.

Лишається загадкою, як православні християнські народи (болгари та гагаузи) почали використовувати це слово. Сталось це або в сиву давнину в

Приазов'ї (за часів Хазарського каганату, де домінуючим віросповіданням був іудаїзм), або на Балканському півострові (за часів ісламської Османської імперії), звідки болгарські та гагаузькі переселенці емігрували у XIX столітті, щоби оселитись у Буджаку.

В стародавні часи жертвну тварину (частіше за все барана чи вівцю) готували у великій металевій посудині, а потім частували смачною стравою сусідів та перехожих.

Зараз курбан готують в придорожніх їдальнях – наприклад в Татарбунарах. Тут ця страва – густий суп з баранини, овочів та зелені.

В багатьох гагаузьких та болгарських селах продовжують готувати інший курбан. Спочатку відварюють баранину, а потім на цьому бульйоні запікають булгур (місцевий різновид пшеничної крупи) та рис (теж місцевий – кілійський). Трохи спецій (лавровий лист, чорний перець, сіль) та цибуля – ось і все що ще додають до цього курбану.

Як і колись, цю страву готують на великі свята. Вона традиційно займає на столі центральне місце. Їсти разом курбан – значить розділяти з господарями оселі їх радості і біди, ставати один одному ближчими та зрозумілими.

Начинені карасі в сметані (Броска)

- Карасі свіжі – 1 кг
- Цибуля – 5 середніх цибулин
- Вершкове масло – 50 гр
- Спеції до риби
- Олія соняшникова – 100 мл
- Сметана домашня – 200 гр
- Яйця – 2 шт

1. Почистити рибу, вийняти з неї тельбухи, відрізати голову, відділити шкірку від тушки
2. Зняти м'ясо з кісток і пропустити його через м'ясорубку
3. Почистити цибулю, обсмажити на вершковому маслі, пропустити через м'ясорубку
4. Змішати м'ясо риби та обсмажену цибулю, вимішати
5. Додати яйця та спеції, добре збити фарш
6. Шкуру нафарширувати фаршем
7. Обсмажити на пателні в соняшниковій олії, а потім запекти в духовці в сметані

“ Страву подають на свята, як гарнір – відварна картопля. Раніше була поширеною святковою стравою серед звичайних селян

Ляш запечений в солі (Кислиця)

- Ляш – 2-3кг
- Сіль – 500-1000 гр в залежності від маси риби

1. Промиваємо рибу
2. В протигень на низ засипаємо половину ваги солі
3. Викладаємо рибу та пересипаємо залишком солі (сіль повинна покрити рибу приблизно 5 мм товщиною)
4. Випікаємо 1 год при температурі 180-200 градусів
5. Разом із рибкою по краях можна запікати картоплю

“ Цю страву готували рибалки зразу ж після того як вийшли з неводу не проводивши ніякої обробки разом з лускою то потрохами. Після випікання коли риба готова знімали верхню частину солі та луски. Смакові якості м'яса схожі на м'ясо рака. Випікали на жесті

Риб'я в соусі (Plăchide pește cu izmă, П'ябні)

- Риба – 1-1,5 кг
- Масло – 200 гр
- Цибуля – 10 шт
- Помідори – 6 шт
- Морква 1-2 шт
- М'ята (izmă)

1. У маслі піджарюємо рибу з обох боків на тихому вогні. Після того як закінчили з рибкою беремося за овочі
2. Доки жарилась риба ми нарізаємо цибулю півкільцями, моркву, помідори
3. В іншій сковороді нагріваємо масло і ставимо жарити цибулю, моркву і помідори до півготовності
4. У великому казані ставимо рибу жарену, зверху додаємо підсмажені овочі, та 200 мл води. Доводимо до кипіння та вимикаємо
5. Сіль, перець за смаком
6. І найголовніше в кінці прикрашаємо м'ятаю (izmă), накриваємо на 10-15 хв

Фріктура з сазана (Новосільське)

- Сазан без голови – 3 кг
- Дрібна квашена капуста – 1,5 кг, помірно кисла
- Рис – 1 склянка
- Цибулина велика
- Олія соняшникова
- Бульон курячий чи в піст 500 мл гарячої води
- Лавровий лист, паприка, чорний перець, сіль

1. Сазан почистити, помити, посолити
2. Капусту і рис змішати в мисці (тава – для запікання), додати подрібнену цибулю, спеції, бульон, кип'ячу олію, перемішати,
3. На капусту покласти сазана, посипати паприкою, перцем чорним, слідкувати, аби вода не покривала рибу (щоб пеклась)
4. Миска (тава) поміщається в духовку, як риба стане рум'яною та сухою – готова
5. Вийняти з духовки, 10 хв почекати. Подавати на широкій тарілці, половина капусти, половина риби.

“ Страву подавати на стіл гарячою, на великі свята Благовещення, Вербні неділю, Проводи, Успіння Богородиці, на поминки, на родинні свята

ІСТОРІЯ ДРУГА: ЗЛОВЛЕНА

В ГОСТЯХ У ОСЕЛЕДЦЯ



Буджак – це місце, де в Чорне море впадають дві великі річки – Дунай і Дністер. Рибалки з давніх давен помітили, що там, де зустрічаються прісна і морська вода бувають великі улови риби. Один з таких видів риби, що уславлений своїми смаковими та поживними якостями – ДУНАЙСЬКИЙ ОСЕЛЕДЕЦЬ. Офіційна назва цього виду – Чорноморський оселедець, латинською – *Alosa immaculata*.

Оселедець в лютому проходить через гирла річок і прямує вгору проти течії – там, в прісній воді, навесні, оселедець нереститься і потім повертається до моря. Тому розрізняють улови оселедця в лютому-березні (більш калорійний, ікр'яний) та в квітні-травні (виснажений після нересту).

Промисловий вилов оселедця в гирлах Дунаю і Дністра розпочався майже три тисячі років тому, коли стародавні греки високо оцінили його смакові властивості. Дунайську рибу цінували при дворі візантійських імператорів та османських султанів. У 18-19 століттях запорозькі та донські

(некрасовські) козаки опанували місцеві рибні угіддя і організували вивіз засоленого оселедця чумацькими шляхами на північ. Справжній переворот в гастрономії відбувся завдяки запровадженню охолоджувальних технологій, адже малосольний дунайський оселедець має неповторний смак.

Так оселедець став гастрономічним символом рибальської столиці дельти Дуная – Вилкового. Тут йому встановили пам'ятник, тут з нього готують найрізноманітніші страви. У Вилковому цілорічно можна скуштувати варений, смажений, тушений з кислою капустою оселедець; з нього готують котлети; його додають до риб'ячої юшки. Але найбільше цінують вилковчани та гості міста малосольну дунайку, виловлену в лютому.

Нерест дунайки відбувається в басейні Дунаю, в тому числі в найбільших українських озерах – Ялпузі, Кугурлуї та Кагулі. А смак страв з дунайки відомий по всій нижній течії Дунаю.

Мамалига

Мамалига (Виноградівка)

- Кукурудзяна крупа – 400 гр
- Вода – 1, 25 л
- Цибуля ріпчата – 2 головки
- Вершкове масло
- Овеча бринза – 300 гр

1. Налити воду в каструлю, довести до кипіння, додати сіль і промити крупу
2. Перемішати, довести до кипіння, зменшити вогонь, варити під кришкою 25-30 хв до загустіння
3. Додати бринзу та підсмажену цибулю

Споживати гарячою

“ Вважається другим хлібом. Історично була основною їжею селян

Мамалига (Новосільське)

- Вода – 500 мл
- Сіль
- Борошно кукурудзяне – 200 гр
- Масло вершкове – 20 гр

1. Кип'ятимо воду, додаємо сіль, зменшуємо вогонь
2. Засипаємо борошно потрошки, постійно помішувати дерев'яною ложкою до рівномірної консистенції.
3. Подавати охолодженою

“ Мамалигу готували козаки під час походів. Споживали її з каймаком (кислим молоком)

Мамалига (Криничне)

- Крупа кукурудзяна – 1 склянка
- Вода – 1 л
- Сіль, паприка, перець
- Масло вершкове – 100 гр
- Бринза – 300 гр

1. Висипаємо крупу в казан, заливаємо водою, мішаємо, аби не утворились грудки
2. Ставимо на вогонь, мішаємо дерев'яною ложкою до пухирів
3. Додаємо бринзу, мішаємо до повного розчинення
4. На середньому вогні варимо 3 хв
5. Висипаємо на блюдо. Додаємо підливу з масла з паприкою
6. Ріжемо мамалигу на шматочки і макаємо в підливу

“ Мамалигу готують у піст, на різдвяні свята

Малай (Криничне)

- Кукурудзяна крупа – 400 гр
- Вода – 700 мл
- Сіль
- Яєць – 10 шт
- Кефір – 1 л
- Сметана – 200 гр
- Смалець (свинний жир) – 50г

1. Кип'ятимо воду
2. Заливаємо кип'ятком крупу, мішаємо, додаємо сіль
3. Збиваємо яйця
4. Додаємо кефір, збиваємо
5. Заливаємо отриману масу у кукурудзяну крупу, мішаємо до однорідності
6. Змащуємо деко смальцем
7. Запікаємо при температурі 180 градусів 1 годину
8. Перевіряємо готовність зубочисткою

ІСТОРІЯ ТРЕТЯ: ЗАВАРЕНА

ЧИ ЛЮБИВ СТЕФАН ВЕЛИКИЙ МАМАЛИГУ?



Головна страва молдовського народу, символ національної гастрономічної спадщини – кукурудзяна каша МАМАЛИГА з найрізноманітнішими додатками. В Буджаку мамалигу готують тепер в кожній хаті – про це нам відомо з результатів опитування. Але ось у чому загадка – коли і як мамалига з'явилась на столах молдован, а потім міцно оселилась в меню їхніх сусідів?

Розквіт середньовічної Молдови припав на правління воеводи Стефана Великого (1457-1504). Це – найвідоміша національна історична постать серед молдован, монумент Стефану можна побачити в кожному місті і селі Молдови. Саме тому питання щодо того, чи головний молдовський історичний діяч любив головну молдовську страву звучить як жарт. Правильна відповідь на це питання – звичайно ж не любив, адже кукурудза ще була в Америці?

Але якщо відійти від стереотипів та жартів і уважно вивчити питання, то виявляється, що мамалигу в стародавні часи готували з іншого зерна – з просяного. Про приготування просяних каш в Причорномор'ї згадують давньоримські географи. Угорська та українська «кулеша», яка за рецептом схожа на молдовську мамалигу, в перекладі значить «просо». Саме ж слово мамалига напрочуд подібне до осетинського «мемелай», а осетинський народ – уламок стародавньої сарматської кочової спільноти, яка замешкувала дві тисячі років тому територію від Карпат до Кавказу.

Таким чином, мамалига має стародавнє походження. У 17 столітті кукурудза стала відома в Карпатському регіоні. Оскільки з посівів кукурудзи не збирали податки, вона швидко поширилась в регіоні. Її плідність врятувала молдован та інші народи від голоду і кукурудза витіснила просо. Зараз саме кукурудзяна мамалига – символ застілля в Буджаку.

Коли ви куштуватимете цю страву – згадайте і сарматів, і ацтеків, і Колумба. Згадайте добрим словом Стефана Великого – кукурудзяної мамалиги він не куштував, тому в цей момент він напевно заздрісно мріє опинитись на вашому місці.

Кростачки (Оксидитне)

- Масло вершкове – 100 гр
- Борошно
- Кип'яток – склянка
- Сир або бринза – 500 гр
- Зелена цибуля, петрушка, кріп, сіль
- Олія соняшникова

1. Тісто зам'яшати: до масла вершкового додати кип'яток, всипати борошно, зробити його тягучим і м'яким
2. Начинку приготувати: дрібно порізати зелень, змішати з сиром, перемішати, посолити
3. Розкачати тісто товщиною 1 см, потім покласти зверху ще один шар, розкачати до товщини 0,5 см, посипати сиром, розрізати на квадратики, зіптити краї квадратиків
4. Смажити на добре розігрітій пателні

Гьозломеле Ghiozlovele (Плавні)

- Яйце
- Вода – 250 мл
- Сіль
- Пів ложечки смальцю (робить їх м'якими)
- Борошно
- Бринза підсолена
- Олія або смалець 300-400 гр для піджарки

1. В чисту ємність збиваємо яйце та наливаємо водичку, перемішуємо добре. Додаємо сіль та пів ложечки смальця та починаємо перемішувати. Додаємо потрохи муки доти, поки тісто вже буде готове для роботи далі. Після того як закінчили збирати тісто, залишаємо на 10-15 хв
2. Тісто вже готове, починаємо його розкатувати. Розкатане тісто повинно бути і не тонким, і не товстим. Закінчили розкатувати та починаємо на одну сторону листа терти бринзу, а іншою стороною накриваємо. Краски дімо пальцями і розрізаємо тарілкою на невеликі частини
3. Підігріваємо добре масло та ставимо гьозломеле смажитись. Цей процес відбувається на великому вогні, щоб вони швидко приготувались і не потекла бринза

« Подаємо красиво на стіл та їмо поки теплі. Особливо смачні з компотом з вишні.

Цапар – куріг з бринзою, шкварками та зеленою цибулею (Цапар și Turtui cu jumeri, Плавні)

- 1 л. води
- 50 г дріжджів
- 1 яйце
- 2 ст ложки олії
- Борошно – 4 кг
- Бринза
- Шкварки
- Зелена цибуля
- Червона паста
- Кріп

1. В 1 л. теплої води додаємо 50 г. дріжджів та перемішуємо добре. Потім додаємо одне яйце та масло і потрохи додаємо борошно. Тісто робимо як для хліба. Після того як перемісили тісто, накриваємо та залишаємо в теплому місці, щоб піднялося, деє на 30-40 хв
2. Після того як тісто піднялося, розділяємо на дві частини та починаємо готувати.
3. Turtui cu jumeri. В першу частину додаємо шкварки та бринзу та перемішуємо добре, додаємо борошно (тісто само показує), а аж в кінці 150 г смальця, щоб тісто вийшло м'яким
4. Пательню змащуємо смальцем та ставимо тісто знову на 30 хв. щоб піднялося, потім випікаємо при температурі 150 градусів протягом години
5. Цапар. Другу частину яку залишили, розкатуємо великий тонкий круг та ставимо начинку. Це зелена цибуля, червона паста та кріп. Всім цим намазуємо наш лист тіста та збираємо як рулет
6. Теж ставимо на пательню та залишаємо, щоб піднялося – 30 хв. Потім випікаємо при температурі 150 градусів протягом години

«Маланги» (Криничне)

- Дріжджі домашні (валькуві) – 2 шт
- Тепла вода – 0.5 л
- Цукор – 100 гр
- Яйця – 5 шт
- Борошно – 0.5 кг
- Цукрова пудра – 150 гр
- Олія або смалець – 1 л

1. Дріжджі залити 0,1 мл теплої води, аби розчинились. Додаємо 1 ч.л. цукру та лишаємо на 30 хв
2. Перемішуємо яйця, 2 ст. л. цукру та 0,5 л. теплої води. Додати муки до консистенції густої сметани, накрити рушником
3. Через годину перемішати 5 раз, залишити ще на годину
4. Смажити тісто в великій кількості олії в чавунку – ложкою, змоченою у воді кладемо шматочки тіста до масла та перевертаємо через 1,5 хв. Кульки мають бути різної форми, з ріжками
5. Викладаємо на блюдо і посипаємо цукровою пудрою

« Цю страву готували на Масляну

ІСТОРІЯ ЧЕТВЕРТА: СМАЖЕНА

МАНДРУЮЧІ ГЬОЗЛЕМЕ



Під час дослідження гастрономічної спадщини однією з найпопулярніших в Буджаку страв відзначили ГЬОЗЛЕМЕ. Слово тюркського походження. Його готують переважно в гагаузьких селах, але знають і люблять представники інших народів. Наприклад, в анкетах молдован з міста Рені відзначено, що гьозлеме вони готують в себе вдома, при цьому суто молдовські страви мітітеї чи заму вони не знають.

Отже, за вимовою назва гьозлеме тюркська. Дослідження показали, що під тією ж назвою цю страву готують сучасні турки в Малій Азії. Але ж гагаузи на етно-культурному рівні відкололись від кочової тюркської спільноти тисячу років тому. Знають гьозлеме і споріднені з турками азербайджанці.

Отже, гьозлеме, спільна для трьох народів страва, походить з їхньої прабатьківщини – Середньої Азії та Алтаю.

В перекладі з турецької гьозлеме – відділений, відшматований. В Туреччині відділений шматок прісного тіста з начинкою смажать на особливий вгнутий пательні під назвою садж. В Параталасії готують гьозлеме на звичайних пласких пательнях на олії.

Хрусткі гьозлеме – справжня смакота, яку почали готувати за кілька тисяч кілометрів від Буджаку на Далекому Сході. Коли ви скуштуєте їх, згадайте про часи Великого переселення народів, коли з далеких Євразійських степів до Європи рушили пращури гагаузів та турків.

Баур (Криничне)

- Свинина – 2 кг
- Кишки – 2,5 м
- Цибуля – 3 шт
- Булгур – 100 гр
- Смалець, сіль

1. Подрібноємо м'ясо, додаємо цибулю і спеції, булгур, перемішуємо
2. Чистимо і промиваємо кишки, змащуємо сач (пательню) смальцем
3. Начиняємо кишки, зв'язуємо края, розігрівимо духовку до 180 градусів
4. Кладемо баур на сач у вигляді спіралі. Ставимо в духовку на 1,5 години

Пастарми (бастурма з яловичини) Криничне

- Яловича вирізка – 1 кг
- Сіль – 600 гр
- Паприка – 3-4 ст.л.
- Перець чорний, коріандр мелений,
- чаман, часник
- Вода – 50 мл

1. М'ясо обрізаємо рівно без прожилок, засипаємо сіллю, кладемо в холод на 3 дні
2. Зливаємо щодня рідину, двічі на день перевертаємо шматок
3. Через три дні промиваємо м'ясо проточною водою, вкладаємо в миску з водою на 30 хвилин
4. Сушимо м'ясо, ставимо під прес

“ Проколюємо шматок, обмазуємо його густим соусом і вішаємо на 7 днів у темному приміщенні з протягом

Сальтісон (Криничне)

- Голова свинна – 4,5 кг
- Шлунок свинний – 800 гр
- Цибуля – 2 шт
- Перець молотий, сіль, лавровий лист, чебрець
- Чорні нитки, міцні

1. Зрізати м'ясо з голов, відварити до готовності, остудити, нарізати дрібно, додати спеції
2. Подрібнити цибулю, промити шлунок, вивернути, пересипати сіллю, цибулею, чебрецем на 3 години
3. Знов миємо шлунок, начиняємо, зашиваємо, проколюємо в декількох місцях, кладемо в казан, заливаємо водою, варимо 2 години на повільному вогні
4. Виймаємо шумовками сальтісон, ставимо під прес під дошку до застигання

“ Страва готувалась на Новий рік чи на Великдень

ІСТОРІЯ П'ЯТА: НАЧИНЕНА

КАРНАЦІ чи СУДЖУК?



В селах навколо Болграду, чи в самому Болграді на базарі, а то й в продуктовому магазині зверніть увагу на плоскі сушено-в'ялені ковбаски, які місцеві називають «КАРНАЦІ».

Традиційні карнаці виготовляються з яловичини з додаванням місцевих спецій, про які йтиметься в окремій історії. Це традиційна для тюркських народів страва.

В перекладі з румунської мови карнаці – означає «виготовлена з м'яса». Отже, виходить, що в Болграді під румунською назвою слов'яни-болгари готують тюркську за походженням страву? Яскравий приклад творчої співпраці сусідніх народів!

Вперше подібну страву – кишку, начинену рубленим м'ясом – згадує Гомер в «Одісеї».

Ковбаса була відома римлянам – вони називали її «Луканіка» – за південно-італійським регіоном, який славився цією продукцією

До річі, болгари на Балканському півострові і досі один з видів ковбаси називають «луканкою». Натомість слово «ковбаса» має досить примарне походження – більшість лінгвістів виводять це слово від тюркського «кол басы» («рукою начинена»), вбачаючи в цьому слові роз'яснення первинного способу начинення кишки.

Але оскільки серед самих тюркських народів поширена назва «СУДЖУК» – то питання про походження «ковбаси» досі відкрите.

Час виникнення ж болгарських карнаці не такий вже й примарний – вперше їх почали готувати для експорту до Бухаресту місцеві підприємці після входження Болграду до складу Румунського королівства (1856-1878).

Саме цим пояснюється румунська назва страви, яка пережила Румунське королівство та інші держави, яким належав Болград, за свою відносно недовгу історію.

Пиріжки з бринзою (Виноградівка)

- Дріжджі – 20 гр
- Тепла вода – $\frac{3}{4}$ склянки
- Борошно – 375 гр
- Сіль
- Маргарин розтоплений – 100 гр
- Бринза натерта – 250 гр
- Сирна паста – 250 гр
- Яйце

1. Залити дріжджі половиною води, почекати 10 хв
2. Борошно в мисці змішати із сіллю, дріжджами і маргарином, замісити тісто
3. Стіл посипати борошном, розкачати тісто завтовшки півсантиметра
4. Вирізати кружальця, начинити
5. Смажити на пательні чи спекти на грилі

“ Подавали пиріжки в звичайні вихідні дні.

Вареники з бринзою (Перушки зь сирине, Владичень)

- 2 яйця
- Сіль
- Борошно – 1,5 склянки
- Бринза
- Смалець

1. Замісити тісто з яєць, борошна та солі, розкатати тонкий шар 1-2 мм
2. Розрізати на смужки шириною 5 см, смужки розділити на ромбики
3. Посередній ромб зробити отвір, верхні краї пропустити через отвір і стиснути з боків, утворивши бант
4. Відварити в підсоленій воді, воду злити, натерти бринзи, залити смальцем розпеченим

“ Подавали ввечері гарячими, після важкої праці в полі

Ішмеріє (Криничне)

- Вода – 0,5 л
- Борошно – 250 гр
- Олія соняшникова – 200 мл
- Бринза – 250 гр
- Сіль, паприка

1. Підсмажуємо борошно в олії
2. Повільно додаємо воду, перемішуємо до однорідності
3. Додаємо 1 ч.л. паприки, мішаємо, варимо 2 хв
4. Додаємо потерту бринзу

“ Це посвяченна страва, на стіл подавалась у великій глиняній тарілці (гівяч). Старший чоловік першим куштував, далі чоловіки по старшинству, далі жінки. Подавала на стіл найстарша жінка в сім'ї. Сиділи за низьким столиком (сіні), чоловіки сиділи на стільчиках, а жінки – на одному коліні

Кіргя (Котловина)

- Сир – 0,5 кг
- Яйця – 5-6 шт
- Цибуля – 3-4 пучка
- Кріп – 2-3 пучка

Тісто:
• Борошно – 1 кг
• Дріжджі – 25-30 гр

1. Покришити цибулю, обсмажити її на пательні. Додати збиті яйця до цибулі. Все це обсмажити на сковороді. Зняти з вогню, додати сир та кріп
2. Замісити тісто і залишити на 30 хв
3. Розподілити тісто на джуги, скалкою розкатати, в середину додати начинку і защипити. Нарізати на маленькі шматочки та виложити на деко
4. Відправити в піч приблизно на 30 хв

“ Цю страву готують по неділях або коли збирається вся родина на будь-яке свято

ІСТОРІЯ ШОСТА: ОВЕЧА

ЧАБАНСЬКИЙ ОБІД



Влітку в Буджаку настає час свіжої овечої БРИНЗИ. Ягнята, народжені наприкінці зими, починають харчуватись підніжним кормом, а овече молоко за допомогою сичужного порошку ферментується і формується у марлевих торбах. Після пресування такі бринзові колобки складають у ємність з розсолем і споживають.

Такий спосіб зберігання молочних продуктів, на думку археологів, з'явився одночасно з прирученням кіз, овець і корів. Сичужні сири відомі з археологічних розкопок в місцевих курганах.

Спеціально сформовані та висушені, вони потрапили до раціону римських легіонерів, які дві тисячі років тому завоювали Придунав'я та розташувались у гарнізонах місцевих фортець. В давньоримські часи для відділення сиру від сироватки використовували спеціальну «бриндизійську тканину» (від міста її виробництва – міста Бриндізіум в Італії) – можливо слова бринза походить від неї. Достеменно відомо, що в 14 столітті бринзою в Південній

Європі називали «волоський сир». Неможливо уявити бессарабську бринзу без солі та спецій, теж місцевих. СІЛЬ тут видобували з давніх-давен в місцевих причорноморських лагунах-лиманах. Вона завжди була тут в достатку, тому цей консервант використовується у більшості місцевих страв. Сіль видобували зазвичай влітку, коли вода випаровувалась з лиманів і кристали випадали в осад.

До бринзи використовують в Параталасії різноманітні СПЕЦІЇ. Гострий чи солодкий червоний перець, чабрець, і звичайно ж мірудія. МІРУДІЯ – це суміш місцевих висушених трав, виділяється з яких своїм ароматом найбільше гуньба сінна (пажитник, фенгурек).

Солоня бринза з мірудією смакує до більшості страв. Приємно куштувати її зі свіжим хлібом, з помідорами, з мамалигою. Обід з бринзою називається тут чабанським. Куштуючи ці бессарабські смаколики, віддаймо шану праці місцевих чабанів.

Міліна (Владичень)

- Витяжне тісто – 500 гр
- Сир та бринза – 800 гр
- Вершкове масло – 200 гр
- Яйце
- Кисле молоко – 200 гр

1. Тісто ділимо на частини, розкатуємо, розтягуємо на тканині
2. Змащуємо маслом, кладемо начинку, звертаємо рулетом, викладаємо спіраль у форму
3. Змішуємо яйце, кисляк, заливаємо міліну
4. Печемо при температурі 180 градусів 40 хвилин

« Раніше подавали на Старий новий рік

В начинку додавали монетку, гілочку «на удачу» (ворожили на майбутнє)

Зельник (Криничне)

- Борошно – 0,5 кг
- Бринза – 0,5 кг
- Вода – 0,2 л
- Молоко свіже – 0,8 л
- 10 яєць
- Сіль

1. Замішуємо м'яке тісто, залишаємо його «відпочити» 15 хв, змастивши олією
2. Розкатуємо великий, тонкий, круглий лист, підсушуємо його 30 хв в кімнатній температурі
3. Збираємо гармошкою, кладемо в чавунну пательню в три шари, між шарами пересипаємо бринзу
4. Накриваємо третім шаром, додаємо молоко з яйцями, сіль
5. Печемо 40 хв при 220 градусів

« На старий Новий рік (Сурваки по болгарськи) готували цю страву. На Коледа і Василів ден зами». Творець накрив світ небом, як болгар накривають страву кришкою, а тісто вкрилось зморшками, як земля – горами та горбками.

Киурма (Виноградівка)

- Лаваш – 3 шт
- Сир – 500 гр
- Яйця – 5 шт
- Сметана – 500 гр
- Молоко – 0,5 л
- Сіль
- Вершкове масло – 100 гр

1. Змастити деко олією, розкласти лаваш, зверху посипати сиром
2. Накрити другою половиною лаваша, скласти гармошкою, спресувати і ще посипати сиром. Накрити лавашем ще раз і теж скласти гармошкою
3. Збити яйця, додати молоко, сметану, посолити, змішати і залити страву, зверху покласти вершкове масло
4. Випікати 40 хв

« Ця страва подавалася на Різдво, на Масляну, у Великдень, а також у прості вихідні. Бог вирішив покрити землю небом, вона виявилась більшою і не увійшла під кришку, тоді Творець прикрив її, і земля вкрилась складками, як Киурма.

Киурма (Котловина)

- Заливка:
- Сметана – 1л
 - Яйця – 5 шт
 - Сіль 1/2 ч.л
- Начинка:
- Сир – 1 кг
 - Бринза – 300 гр

Тісто:

- Борошно – 1 кг
- Сіль – 1 ч.л
- Олія соняшникова – 50-70 мл
- Вода (тепла) – 0,5 л
- Вершкове масло або свинний жир – 100 гр

1. Замісити тісто та розкратати в коло
2. Намазати свинним жиром (вершковим маслом) та насипати трохи сиру і бринзи
3. Збираємо тісто гармошкою та ставимо на деко, змащений жиром (вершковим маслом)
4. Повторюємо до наповнення деко
5. Суміш з сметани, яєць і солі наливаємо на наповнений деко. Розподіляємо по деко маленькі шматочки масла
6. Кладемо в піч на 30-35хв

« Цю страву готують на Масляну. На другий день після весілля подають з червоною горілкою

ІСТОРІЯ СЪОМА: ПЕЧЕНА

ВІД РИМЛЯН І ДО НАШИХ ДНІВ

Найвідомішою давньоримською за походженням стравою в Буджаку є безумовно ПЛАЦИНДА – слово йде від латинського placenta і вперше згадується в трактаті Марка Порція Катона Старшого «Землеробство» (160 р. до н.е.).

Давньоримська плацинда – це пиріг з сиром (творогом), обмазаний медом. Його випікали в римській печі під керамічною розпеченою кришкою. Важила ця страва майже десять кілограмів і ділилась на декілька десятків порцій.

Цікаво, що найкращим для римської плацинди вважалося полб'яне борошно, яке відбілювалось... крейдою.

Дві тисячі років Буджак став частиною Римської імперії, легіонери отаборились на берегах Дунаю і Дністра. Згодом «плацента» трансформувалась в «плацинду» і стала символом місцевої кухні.

В Придунав'ї плацинда потрапила до традиційних кухонь різних народів. Болгари називають її МІЛІНОЮ (або БАНИЦЕЮ), гагаузи – КИИРМОЮ, українці – ЗАПІКАНКОЮ.

Запечена в традиційній печі, ароматна плацинда переносить нас за тисячі років до античності. Туди, де класики світової філософії творили сучасну європейську цивілізацію, куштуючи на обід ту ж страву, що і ми...



Яблука начинені (Кислиця)

- Яблука – 1 кг
- Цукор – 500 гр
- Горіхи – 1 стакан
- Сир домашній – 600 гр
- Вершкове масло – 100 гр

1. Зрізаємо у яблука "кришечки" і видаляємо серцевину
2. Горіхи подрібнюємо, змішуємо із сиром та маслом
3. У яблучну серцевину кладемо начинку
4. Поставити в духовку. Піч 20-30 хвилин при температурі 180-200 градусів

“ На весілля, на Різдво, Великдень

Кабакки (Котловина)

- Борошно – 500 гр
- Гарбуз – 500 гр
- Сіль
- Цукор
- Вода
- Олія

1. Замісити тісто
2. Розкатати тісто пластами
3. Натерти гарбуз, додати цукру
4. Намастити олією пласт, розкласти гарбузинну начинку, скрутити в рулет
5. Розкласти рулети в деко і запікати в духовці 30 хв

“ Цю страву подавали на стіл під час посту

Чорнослив з горіхами варений у вині (Кислиця)

- В'ялений чорнослив (без кісточки) – 500 гр
- Грецький горіх – 200 гр
- Вино біле – 300 гр
- Цукор – 300 гр
- Ванілін – 1/2 пакетика
- Лимон – 1/4 частина
- Апельсин – 1/4 частина

1. Ретельно вимити чорнослив і залити окропом на 5 хв., потім злити воду. нарізати пластинками апельсин та лимон
2. Починаємо фарширувати чорнослив, додаючи всередину 1/2 або 1/4 грецького горіха, притискуємо і складаємо у каструлю
3. В іншу каструлю виливаємо вино, починаємо варити, додаємо цукор, ванілін та пластинки фруктів. Помішуючи, доводимо до кипіння
4. Виливаємо сироп у чорнослив, ставимо на вогонь та доводимо до кипіння. Кип'ятимо 2 хв. знімаємо з вогню і даємо настоятись на 24 год
5. Коли вже чорнослив настоявся, можемо подавати на стіл, додаючи згущене молоко, збиті сливки або просто, прикрашаючи м'ятою чи мелісою

“ Відомо, що цю страву готували також в піст

Тражитури (рогалики, Плавні)

- Вода – 250 мл
- Дріжджі – 1 ст. л
- Борошно – 2 кг
- Смалець – 0.5 кг
- Цукрова пудра 1-2 пакетика

1. У теплу воду додаємо 1 ст. ложку дріжджів та добре перемішуємо. Потім додаємо 100 г. борошна і також перемішуємо доки все розчиниться. Ставимо у тепле місце на 1 годину
2. Додаємо у нашу опару 0.5 кг. смальця, перемішуємо. Додаємо борошно доки наше тісто буде готове. Тісто повинно бути м'яким. Коли тісто готове розділяємо його на невеликі кульки, 10-12 шт. і починаємо розкачувати. Розкачали та обрізаємо тісто за формою тарілки. Ріжемо на три частини, і в нас повинно бути 9 трикутників. у цих трикутників ставимо трохи варення (найсмачніше це варення айви) і скручуємо рогалик
3. Готові наші рогалики кладемо на теку та ставимо у духовку на 15-20 хв. при температурі 150 градусів. Готові рогалики кладемо у тарілку та посипаємо цукровою пудрою

“ Бабуся розказувала, що раніше коли готувалися до весілля, цих рогаликів готували по 4-5 кошиків всією мағалою (кутком) по три дні

ІСТОРІЯ ВОСЬМА: СОЛОДКА

СОЛОДКЕ ЖИТТЯ



Наприкінці літа Буджак стає земним раєм – тут плодonoсять айва (місцева назва – гутуля) і яблуні, грушні та сливні. Баштани вкриті величезними кавунами та динями, а в виплєканих дбайливими селянськими руками садках зріють обліпіха та кизил.

З поміж літніх заготівель одним з найнезвичніших можна назвати кавунове варення. Його готували триста років тому ногайці і називали бекме́з, потім у 19 столітті ця страва стала відома німцям-колоністам, а зараз вона отримала промовисту назву кавуновий мед.

Солодке життя в Буджаку доповнюють червневі врожаї полуниці та черешні, липневі – малини та вишні, до того ж вересневі диня, гранат та інжир.

Ну і наостанок – різноманіття меду. Акація – найбільш поширене дерево в краї, а акацієвий мед – один з найкращих за своїми смаковими та поживними показниками. Славиться також дунайський плавневий мед.

Саме у серпні віриться, що казкова країна з медовими ріками – це Буджак між Дунаєм та Дністром.

Пітерена янйіка (Криичіне)

- Перець – 2 кг
- Цибуля – 0,5 кг
- Помідори – 4 шт
- Паприка – 1 ч.л.
- Олія, сіль, чорний перець

1. В пательні гріємо олію, обсмажуємо перець
2. В іншій пательні обсмажуємо цибулю до золотавого кольору
3. Додаємо до цибулі паприку натерті помідори. Додаємо сіль, перець, тушкуємо 10 хв
4. Розкладаємо перець в соусі і тушкуємо ще 15 хв

« Повсякденна літня страва. Може бути основною стравою чи гарніром

Патлажан манжаси (соус з овочів, Котловина)

- 2-3 цибулі
- 3 моркви
- 3 солодких перчини
- 2 баклажани
- 15 помідорів
- 1 головка часнику
- 200 гр олії
- Зелень (петрушка, селера)

1. Всі овочі нарізати кубиками
2. Обсмажити цибулю, потім моркву, перець, баклажани та помідори
3. Тушкувати овочі протягом півгодини на тихому вогні
4. Додати сіль за смаком і цукор (пів столової ложки)
5. За пару хвилин до готовності додати вичавлений часник
6. Розкласти по тарілках, посипати зеленню

« «Патлажан манжаси» особливо популярно влітку, його можна споживати як гарячим так і холодним, що робить його унікальним у літню спеку. Його можна подавати на свята, під час посту та консервувати в банки на зиму. «Патлажан манжаси» – пісне овочеве блюдо, яке дуже поширене на Балканах та в Бессарабії. Призначення: бути джерелом енергії, поновлених матеріалів і «будівельного матеріалу» для організму, адже саме ця страва містить багато корисних речовин для організму.

ІСТОРІЯ ДЕВ'ЯТА: ОВОЧЕВА

МАНДЖА – ЗВИЧАЙНА НАДЗВИЧАЙНА ЇЖА



Мультикультурний калейдоскоп Буджаку виявляється у всьому – в історії, в етнографії, в архітектурі. МАНДЖА – один з проявів цього бессарабського розмаїття.

Слово лінгвісти виводять з італійської мови – на батьківщині спагеті та піци «манджаре» значить просто «їжа». На світанку нового часу італійська кухня стала світовим лідером – тут у великих містах вперше запроваджувались нові стандарти приготування страв, нові овочі та фрукти.

Вплив ренесансної італійської кухні відчули на собі і французи, і англійці, і українці. В 16 столітті овочева страва манджа стала звичайною на Балканах, а в 19 столітті болгары та гагаузи завезли її до Буджаку.

Основні інгредієнти манджі – баклажани, червоний солодкий і гіркий перець, томати, цибуля, спеції. Розрізняють пісну манджу та скоромну – при готуванні останньої додають смажену свинину. Гагаузька манджа заправляється ще борошном, для густоти соусу.

Манджа – звичайна надзвичайна їжа. Це – гімн великим географічним відкриттям. Баклажани з Індії, томати і перець з Америки, чорний перець з Індонезії, а сам рецепт і назва – з Італії за посередництва Балкан. Манджу їси – пригадай Васко да Гаму, Христофора Колумба та їх сподвижників, а ще тисячі переселенців – болгар і гагаузів, які зробили смак манджі довершеним!

Сарма (Оксамитне)

- Листя винограду (мариноване)
- Фарш баранини
- Цибуля
- Олія соняшникова
- Перець чорний, сіль, зелень

1. Фарш змішати з рисом, додати цибулю, зелень, спеції, сіль
2. Фарш викласти на виноградне листя, скрутити сарму
3. Розкласти в невисоку каструлю щільно, полити маслом, залити бульоном, тушкувати годину на малому вогні
4. Подавати з простоквашею, заправленою часником та сіллю

“ Готували в будь-який сезон, як на свята, так і в будні

Добра їдба (Виноградівка)

- Перець – 1 кг
- Рис – 0,5 кг
- Цибуля – 2 шт
- Морква – 1 шт
- Соняшникова олія
- Сіль за смаком
- Чорний молотий перець
- Лавровий лист
- М'ясо – 0,5 кг
- Вода – 0,5 л
- Помідори – 2 шт

1. На соняшковій олії обсмажити м'ясо, цибулю, моркву, додати помитий рис і смажити 5 хв, додати води, перемішати, посолити, додати спеції, тушкувати ще 10 хв
2. Помити перці, витягнути серцевину, посолити
3. Заповнити перці начинкою, закрити склибочкою помідори, викласти в каструлю, залити склянкою води і в духовці пекти 40 хв

“ Страву подають як основне блюдо в звичайні вихідні дні. Начинені овочі не були повсякденною їжею, подавались на середні свята.

Голубці з чорносливом у виноградному листі (Кислиця)

- Рис – 300 гр
- Цибуля – 2 шт середні
- Олія – 50 гр
- Сіль, перець – по смаку
- Вялений чорнослив – 100 гр
- Виноградне листя – 30 шт
- Мелений грецький горіх – 50 гр

1. На розігрітій пателні посмажити цибулю
2. Порізати чорнослив кільцями та додати мелений горіх
3. Все висипаємо у миску – рис, цибулю, чорнослив з горіхами. Добре вимішуємо і додаємо спеції та сіль по смаку
4. Свіже листя винограду заливаємо окропом на 5 хв. Після зливаємо воду і додаємо холодну. На дно казана складаємо 2-3 виноградних листка і починаємо крутити голубці
5. Накриваємо голубці маленькою тарілочкою. заливаємо окропом і починаємо варити 15 – 20 хв. Знімаємо в вогні і кутаємо ковдрою. І через дві години найсмачніші пісні бессарабських голубців готові
6. Одразу після того, як вони настануться. Подаємо у великій тарілці поряд з глечиком сметани

“ Старожили пригадують, що голубці готували на Різдво, Новий Рік та інші свята, які були під час посту

ІСТОРІЯ ДЕСЯТА: КРУЧЕНА-ЧИНЕНА

ГОЛУБИ, ЯКІ НЕ ЛІТАЮТЬ



Листя винограду чи капусти, начинене фаршем з крупою – відома в світі страва. Вона носить декілька назв в різних регіонах. Українці переважно звать цю страву «голубці», молдовани – «галуште» чи «сарма», гагаузи і болгарі – «долма».

Немає впевненості в тому, що ця страва виникла в конкретному місці, адже технології та інгредієнти іноді дуже відрізняються навіть у сусідніх селах. Що достеменно відомо – це те, що молдавське слово «сарма» походить від тюркського «сармак» – скручувати, завертати. В сусідній Румунії цю страву називають теж «сармале».

А от у північній Молдові частіше можна зустріти саме термін «галуште» що наближає етимологічно до українських голубців. Тонкощі приготування підказують нам, що на Балканському півострові саме турки сприяли поширенню цієї страви, і тому

закріпилась вона тут саме під тюркськими назвами. Однак північніше відмінність назви та переважне використання капустяного листа підказує, що тут був ще один ареал формування рецептури цієї страви.

Слов'янська назва «голубці» і досі має безліч трактувань. Хтось виводить її від «голубець» – хрест над могилою (начебо це була ритуальна поминальна страва), хтось – від назви птахів, яких ще сто років тому активно вживали в їжу. Друга версія пояснює, що відбулось заміщення старого інгредієнту в страві – голубиного м'яса – на круп'яну чи фаршову начинку. Інші дослідники вважають, що така назва – перекладена у 18 столітті назва французької вишуканої страви.

Цікава історія використання різних круп у начинці. До 1930-х років на Поділлі та в Південній Україні переважала кукурудза, в Буджаку – булгур, і лише 90 років тому поширився в цій ролі рис. Іноді в приготуванні використовують гречку. Томатна паста в заправці теж достатньо нещодавня новація – в старих кулінарних книгах замість неї надибуємо на вівсяний квас.

І хоч голубці не літають, як і їх близькі родичі долма, сарма, і галуште, а проте вони так і стрибають вам до рота, немов казкові гоголівські галушки.

Чорба з галушками (Владичень)

- 2 яйця
- Сіль, олія (2 ст.л.), кріп
- Бульйон – 2 л
- Помідори – 100 гр
- Цибуля – 1 шт
- Борошно – 1,5 стакани

1. Готуємо галушки, варимо в бульйоні
2. На пательні смажимо цибулю, додаємо натерті помідори
3. Додаємо до галушок з бульйоном піджарку, спеції, укроп

“ Щоденна страва вівчарів, які доїли овець

Семерка (Броска)

- Куряче філе – 200 гр
- Огірки свіжі – 200 гр
- Помідори свіжі – 200 гр
- Морква – 200 гр
- Консервованний горошок та
- Кукурудза – 200 гр
- Олія соняшникова – 70 гр

1. Зварити до готовності куряче філе у підсоленій воді
2. Філе, огірки, помідори, моркву нарізати тоненькою соломкою
3. На великій тарілці викласти нарізані продукти, кукурудзу і горошок в форму купок, полити невеликою кількістю олії

“ Коли сім'я збиралась за столом, то голова сім'ї змішував усі купки, додаючи солі. Ця страва подавалась ввечері літом, на сімейні свята.

Борщ з бурегітами (Borș de burechițe, Плавні)

- Свинина – 500 гр
- Цибуля – 2 шт
- Картопля – 6-7 шт
- Морква – 1 шт
- Червоний мелотий перець

Для тіста:

- Яйця – 1 шт
- Вода – 200 мл
- Сіль

1. Збиваємо 1 яйце, додаємо 200 мл. води та сіль, борошно. Вимішуємо тісто та залишаємо на 10-15 хвилин
2. Нарізаємо м'ясо кубиками і маринуємо з мілко нарізаною цибулею та перемішуємо червоним перцем
3. Ліпимо «burechițe». Розкатуємо добре тісто та нарізаємо однакові квадратики. (десь 4 на 4). Посередині цих квадратиків ставимо 1-2 кубик м'яса та шматочок цибулі та ліпимо хустиночки. І так все тісто
4. В окремий казанок робимо піджарку (нарізана цибуля, морква). Додаємо 3 л. киплячої води та ставимо і нашу нарізану кубиками картоплю
5. Залишаємо щоб кипіло 10 хв. і починаємо додавати наші burechițe і варимо десь ще 15 хв., доки піднімуться
6. В кінці додаємо мілко нарізаний кріп, (але смачніше з листями селери) і закриваємо крижкою ще на 15 хв

ІСТОРІЯ ОДИНАДЦЯТА: БОРЩОВА

ЯКИЙ БОРЩ ЇВ БОГДАН ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ У КІЛІЇ?



Чи є хтось більш відомий в Україні за Богдана Хмельницького? Тільки Тарас Шевченко, поет, який зумів передати душу українського народу. А смак? Який смак є символом України? Безумовно, це БОРЩ, який є в меню кожної домогосподарки від Києва до Одеси і від Львова до Харкова. Та от чи їв гетьман Хмельницький борщ в сучасному розумінні цієї страви?

Восени 1620 року польсько-козацьке військо потрапило в скрутне становище після поразки під Цецорою. В битві загинув батько майбутнього гетьмана – Михайло Хмельницький, а сам молодий Богдан потрапив до татарського полону.

Ставлення до полонених шляхтичів було однозначне – за них чекали викупу, а доки гроші не були сплачені, полонених відправляли вглиб Османської імперії. Головним портом Буджака, через який тримали зв'язок зі Стамбулом, була Кілія.

Отже, Богдан Хмельницький потрапив до цього міста, а через два роки повернувся на Батьківщину, знов ступивши на беріг Дуная. Населяли Кілію у 17 столітті турки-мусульмани та православні-молдовани. Тож за час перебування в місті Богдан напевно

куштував молдавського БОРЩУ. Що ж це за страва?

По-молдавськи борщ – це квас на висівках. В давнину українці борщ готували на заквашеному червоному буряку, тому скоріш за все походження назви улюбленої української страви спільне з молдовським квасом-борщем. Також цікавим є те, що основний інгредієнт зеленого борщу – квасок (щавель).

Молдовський квас-борщ додають до перших страв для підвищення кислотності – саме так використовують оцет болгарки при подачі на стіл чорби.

Сучасний рецепт загальновідомого українського борщу відносно молодий – йому щонайбільше 150 років. Картопля, томати потрапили до раціону українців у 18-19 століттях. Тому Богданові Хмельницького не довелося їм поласувати, проте квас-борщ у Кілії він напевно додавав до юшки, якою годувала його варт.

Сучасний буджацький борщ Хмельницькому сподобався б значно більше – особливістю його приготування є використання окрім класичних інгредієнтів ще місцевих спецій та червоного солодкого перцю.

В Придунав'ї готують також пісний борщ на риб'ячому бульйоні. В Плавнях готують борщ з бурегітами (схожі на пельмені варенички з м'ясом). Розмаїття культур вплинуло і на цю, здавалося б, вже ідеальну класичну страву. Навіть звичайний борщ в Буджаку може здивувати гостей.

Кабарма (Кричиче)

- Баранина – 20 кг
- Сіль – 200 гр
- Вода – 0,5 л
- Лавровий лист – 15 шт
- Солодкий червоний перець (паприка) – 200 гр
- Чорний перець мелотий – 50 гр
- Гострий червоний перець (топчуута) – 5 шт

1. Баранину рублять на середні шматки, відділяють кістки
2. На дно чавуна кладуть кістки, додаючи між ними шматки жиру. Далі кладуть баранину
3. Додаємо воду і солимо. Накриваємо кришкою і тушкуємо на повільному вогні, помішуючи
4. Через годину додаємо лаврове листя і чорний перець
5. Як тільки м'ясо стає відходити від кісток, виймаємо кістки і тушкуємо ще 20 хв. Додаємо інші спеції
6. Розкладаємо м'ясо в спеціальний посуд (сач) і залишаємо до застигання в холодному місці.

“ Ця страва подається холодною нарізаною на кубики. Це обов'язкова страва для будь-якого застілля. Готував каварму чоловік на відкритому вогні.

Каурма (Виноградівка)

- Баранина – 3 кг
- Перець солодкий червоний – 5 шт
- Сіль – 1 ст л
- Цибуля – 2 головки
- Часник – 1 головка
- Чебрець – 5 гілочок
- Чорний перець – 10 горошин
- Лаврове листя – 5 шт

1. М'ясо нарізати великими шматками, почистити цибулю і часник
2. М'ясо викласти шарами, пересипаючи солодким перцем, цибулею, часником і спеціями
3. Поставити на вогонь, довести до кипіння, варити під кришкою 3-4 години
4. Готове м'ясо перекинути в миску, потім перекинути по посудинам і охолодити

“ Страва подається як гарячою, так і холодною. Гагаузи їдять її навіть на сніданок. Обов'язково на свята – на уродини, на весілля. Гагаузи з давніх давен розводили овець, і чабани готували каурму.

Каурма (Котловина)

- Баранина – 15-20 кг
- Баранячий жир – 1 кг
- Вода – 0,4 л
- Сіль
- Чорний перець
- Паприка
- Лавровий лист – 5-7 шт

1. У чавун наливаємо воду і укладаємо м'ясо, ставимо на тихий вогонь на 3-4 години, в залежності від віку барана (якщо молодий – варитися швидше, старий – довше). Щільно закриваємо кришкою
2. Через відведений час перевіряємо чи м'ясо легко відділяється від кістки
3. Добре зварене м'ясо відділяємо від кістки та перекладаємо його в інший чавун, у якому вже розтоплений баранячий жир
4. На середньому вогні, час від часу перемішуючи, обсмажуємо м'ясо
5. Знімаємо з вогню, додаємо сіль, чорний перець, паприку на смак та лавровий лист. Перемішуємо
6. Беремо пластикові пляшки і залишаємо каурму, також можна залити в глибокі теки, застелені харчовою плівкою. Готову страву, укладену по формах, прибираємо в холодне місце (у гагаузів – льох)

“ Зазвичай каурму роблять пізньої осені, в сезон забою худоби. Каурма подається на свята, урочистості як закуски, так само як і бринза.

ІСТОРІЯ ДВНАДЦЯТА: ТУШКОВАНА

ЗИМОВІ ЛАСОЩІ



Із завершенням осені розпочинається череда зимових свят. В Орлівці Ренійського району наприкінці грудня проходить свято Кречун – архаїчний карнавал очищення села від злих духів. Колись такі карнавали проходили і в молдовських, і в українських селах після Різдва. В Буджаку святкують Різдво і за юліанським (старим) стилем, і за новоюліанським (новим).

Під час зимових свят, коли закінчуються піст і на стіл знов повертаються м'ясні страви, головною стравою в болгарських та гагаузьких оселях стає КАВУР-МА (каурма), а в молдавських – ТОКАНА. В тій самій Орлівці цю страву з любов'ю називають «Токанікою» – дослівно можна перекласти на українську мову як «Тушоночка».

Готують цю страву у великому казані на відкритому вогні з порізаної на великі шматки туші барана. До м'яса, коли воно вже

розімліло і відстало від кісток, додають червоний гострий перець, сіль та інші спеції. Гаряча, щойно смажена токана має неперевершений смак – тому поласувати нею збираються сусіди. В українській традиційній кухні таку страву називали б СВИЖИНОЮ. Потім м'ясо складають в великі глеки, заливаючи овечим лоєм. Законсервована таким чином ніжна баранина може зберігатись до весни, але зазвичай її запаси скінчуються раніше. Таку страву в болгарських та гагаузьких селах називають кавурмою.

КАУРМА або КАВАРМА – страва, поширена на теренах колишньої Османської імперії. Її знають грузини і турки, болгары і молдовани, гагаузи і татари. Вона ніби переносить нас в часи Сулеймана Пишного, володаря двох частин світу, серце якого перебувало в полоні у Роксолани, а шлунок належав Кавурмі.

ТЕРЕНИ



ВИНОГРАДІВКА

Гагаузьке село Виноградівка це історичні Курчі. В перекладі з тюркських мов це або місце, де зходяться декілька ярів або назва гвардійського військового підрозділу. Терасами спускається село до Яллуга, потопає в квітучих садах і завжди ласкаво запрошує мандрівників



ВЛАДИЧЕНЬ

Болгарське село Владичень раніше називалось Імплицита. Воно зберегло давні фольклорні традиції болгарського народу, тут вміють жартувати про побутові негаразди між чоловіком і жінкою, вміють меланхолійно згадувати минуле. А найбільше люблять у Владичені приймати гостей



КОТЛОВИНА

Гагаузьке село Котловина це історична Болбока. Село багате на оригінальні рецепти та талановитих митців. Тут народились відомі художники, співаки і співачки. Котловина славиться запальними танцями – кадинжею, туршу, хоро, йуч аяк, пицита онуні, а також смачними традиційними стравами та гостинними мешканцями



ПЛАВНІ

Молдавське село Плавні в давнину звалось Барта, тобто сокира. Тут невеличка річка Бартіца впадає в Яллуг, утворюючи мальовничу заплаву. Поруч розташовані загадкові яллузькі кручі, які утворюють казкові образи, схожі на піраміди, палаци та фортеці



ОРЛІВКА

Молдавське за населенням село Орлівка в середньовіччі називалось Картал, тобто Орел. Тут знаходиться знаменита археологічна пам'ятка Кам'яна гора, де дві тисячі років тому розмістились римські легіонери. Також славиться Орлівка своїми рецептами токани, мамалиги та запальним танцем сирба



ПРОЕКТУ



БОЛГРАД

Це єдине місто на берегах Ялпуга. Воно засноване у 1821 році як місто благополуччя і одразу стало справжньою столицею буджацьких болгар. Неможливо оминати Болград, якщо ви збираєтесь до нас на Буджак-Фест



ОКСАМИТНЕ

Це – наймолодше село з учасників проекту. Воно утворене з селища Дачного у 1948 році. Тут найбільш різноманітне в етнічному плані населення. Терасами спускається Оксамитне до Ялпуга, на закаті вкриті оксамитом засинаючого сонця



КРИНИЧНЕ

Болгарське за населенням село Криничне в минулому називалося Чешме-Варуїта, тобто побілена криниця. Селяни зараз любовно звуть свою малу батьківшину Чушмелій. Тут вирощують знамениту цибулю арпаджик, сушать запашну паприку та печуть неймовірно смачну випічку. А ще чушмелійці гарно співають і танцюють, а в цьому році організували міжнародний кінофестиваль ОКО

КИСЛИЦЯ

Українське село Кислиця розкинулося на перехисті між озером Катлабуг та одним з рукавів Дунаю, який отримав назву від імені цього села. Тут знаються на риболовлі, приготуванні пісних страв та спорудженні очеретяних дахів

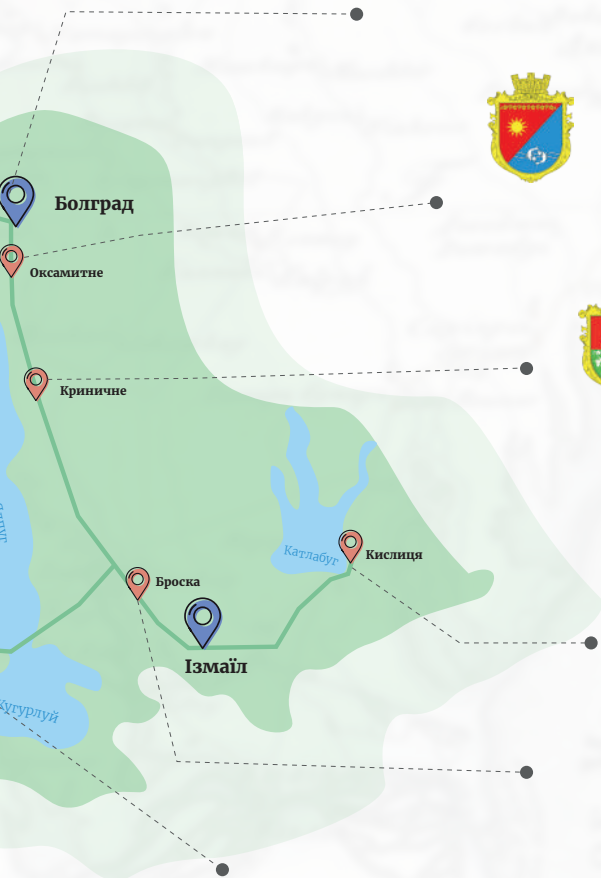
БРОСКА

Українське село Броска зараз є фактично передмістям Ізмаїлу. Життерадісні бросчани люблять смачно попоїсти, і складають веселі куплети про одну з своїх улюблених страв – про начинених карасів

НОВОСІЛЬСЬКЕ



Старовинне молдавське село Новосільське відоме з 17 століття. В ньому готують смачну фріптуру з місцевих видів свіжої риби. Неподалік від села розташовані пам'ятки стародавньої історії – бруковані дороги, якими римляни дві тисячі років тому добирались до Буджака, щоб поласувати місцевими сазанами



ІСТОРІЇ ЗБИРАЛИ

Полторак Володимир Миколайович

КИСЛИЦЯ

Кушнір Олена Миколаївна, Заволока Людмила, Кіріка Анна, Тарасенко Ірина, Цонкова Катерина Пантиліївна, Люльченко Анна Яківна, Соболева Клавдія, Ніколенко Світлана.

ОКСАМИТНЕ

Шарапова Олена Олексіївна, Ніколаєва Оксана, Мітев Владислав, Демирова Валентина Петрівна, Волошина Лілія Миколаївна, Вельченко Ольга Василівна.

ВИНОГРАДІВКА

Сюрма Євтінія Петрівна; Вачева Дарина, Арабаджи Аріана, Арабаджи Георгій, Панчева Домінікія, Арабаджи Любов Георгіївна, Дуца Тетяна.

КОТЛОВИНА

Долапчі Прасковія, Бозаджи Ангеліна, Арабаджи Яна Іванівна, Базаджи Людмила Валеріївна, Богданова-Цонкова Софія Іванівна, Булгар Поліна, Мітіш Катерина Георгіївна, Басаджи Стефаніда Пилипівна, Крістін Василіса Василівна, Парфірова Лідія Константинівна, Бозаджи Олександра Федорівна, Котляренко Жанна Дмитрівна, Булгар Галіна, Касаджик Ольга Іванівна.

ОРЛІВКА

Кирліг Мар'яна Василівна, Черняну Анна Дмитрівна.

БРОСКА

Жук Марія Ігорівна, Карина Мацькович, Краєва Юлія, Анікіна Аліна, Фаїна Барвінська, Любов Добровенко, Єльцова Валентина Іллівна.

ПЛАВНІ

Парфірова Луїза Сергіївна, Фрунза Людмила Георгіївна.

НОВОСІЛЬСЬКЕ

Трифорова Ганна Василівна, Флорія Ольга, Островська Надія, Бурка Валерія, Руму Елеонора, Нэдэлку Олесья, Мідоні Катерина, Бринзя Олесья Іванівна, Трифорова Ганна Василівна.

ВЛАДИЧЕНЬ

Сайтарли Лариса Миколаївна, Ботика Юлія, Сайтарли Валерія Сергіївна, Колева Катерина Юріївна, Кочмарова Тетяна Георгіївна, Бухова Олена Іванівна, Райчева Марія Степанівна.

КРИНИЧНЕ

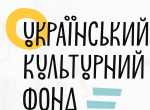
Добрева Анна Іванівна, Желясков Олександр, Кальчев Іван, Добрева Анна, Бордєєва Марія, Жекова Анна, Койчева Євфросинія, Желяскова Марія, Мінкова Анна, Койчева Анна, Ніколаєва Меланія, Чанєва Марія, Демірова Анна, Чумакова Пелагея Дмитріївна, Бордєєва Кристина.

ОСОБЛИВА ПОДЯКА

Горіап Наталі, Русєву Сергію, Тітікало Ларисі, Онищенко Юрі, Сікорському Дмитру, Сунцову Валерію та багатьом іншим, хто надихав та допомагав науковим пошукам.

ПОЛТОРАК, Володимир. Буджак Фест: свято кожного дня.
Історія / Матеріали досліджень гастрономічної спадщини. – Одеса,
2020. – 32 с.

За підтримки:



Проект «Буджак-Фест» реалізується в межах партнерської програми «Культура.Туризм.Регіони» Українського культурного фонду, Програми USAID «Конкурентоспроможна економіка України» (КЕУ) та Офісу розвитку малого та середнього підприємництва (SME.DO) при Міністерстві розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України.

Видання підготовлено за підтримки Українського культурного фонду.
Позиція Українського культурного фонду може не збігатись з думкою автора.

