



DIONYSOS

Developing Identity ON Yield, SOil and Site

The Project is co-funded by the European Regional Development Fund (ERDF) and by national funds of the countries participating in the Cooperation Programme Interreg V-A “Greece-Bulgaria 2014-2020”

Del. 4.3.4_ Raising Local Cuisine: 10+10 Recipes based on Local Wine Varieties

The contents of this document are sole responsibility of the Faculty of Economics and Social Science at the University of Plovdiv “Paisii Hilendarski” and can in no way be taken to reflect the views of the European Union, the participating countries the Managing Authority and the Joint Secretariat.

INTRODUCTION

The district of Haskovo is located in the south-eastern part of the South Central Region of Bulgaria, and it includes the municipalities of Haskovo, Dimitrovgrad, Harmanli, Simeonovgrad, Svilengrad, Madjarovo, Ivaylovgrad, Lyubimets, Mineralni bani, Stambolovo and Topolovgrad. The area covers the territory between the Sakar Mountains and the Eastern Rhodopes.

The overall specialization of the region is determined by the available natural resources in it, incl. soil, climate, terrain, water sources, etc., which fits into the concept of "terroir" or "the sense of place", incorporating the way in which the local environment affects the production of products (mostly food and beverages). The idea of the terroir corresponds to the belief that "the products in question are impossible to produce in the same form and quality outside the environment from which they originated".

The trans-continental climate from the north and the Mediterranean influence from the south, the long and warm summers and the short and mild winters are a major factor in the development of agriculture and its transformation into a leading industry of the region. Planting and livestock farming have been extensively developed in the area consisting of a wide variety of plant and animal species. Wheat, barley, corn, sunflower, cotton, tobacco, fruits and vegetables - grapes, watermelons, melons, cucumbers, tomatoes, strawberries, raspberries, sour cherries, apricots and peaches, but not only, are grown in the region. The cultivation of vineyards has been a priority for a number of years with the grape sorts of Merlot, Cabernet Sauvignon, Pamid and Dimyat being some of the best varieties that the region is famous for.

Livestock farming covers the breeding of different species of poultry and animals, incl. cattle, pigs, sheep, goats, birds, ducks. The food processing industry includes the bakery, confectionery, meat and dairy processing industry, the canning industry, etc. All this has inevitably influenced the character and peculiarities of the regional cuisine, as well as the traditions built in it.

The cuisine in the Haskovo district incorporates a great variety of food produce and flavours. Despite the presence of some form of modern influence into the typical recipes in the area, culinary traditions were passed down and preserved by many generations, forming a "memory" in terms of culinary characteristics. Producers of traditional foods have a consistent attitude towards following the authentic recipes by not only applying their knowledge of the ingredients of the dishes and the

cooking methods, but also by experimenting in their quest to perfect the final product without affecting its traditional character.

Typical of the regional cuisine is the use of a wide variety of vegetables in the preparation of food products and traditional dishes, as well as herbs and spices of which the most commonly used are: marjoram, garlic, dill, savory, thyme, mint, oregano, black pepper, chili peppers, bay leaves, etc.

Consumption of certain dishes, such as kebabs, casseroles/ stews, fat and cracklings, desserts with oriental flavor, etc., reveal the strong influence of both Turkish and Greek cuisine.

The culinary festivals, organized on a regular basis in the area, also provide a way to demonstrate local cuisine and cooking skills, thus helping keep traditions alive. Among the most famous are the Culinary and Wine Festivals in Ivaylovgrad, the Sesame Festival, the Festivals for Enyovden and Trifon Zarezan, etc., some of which are also oriented towards combining local food with local varieties and wine.

The alternative tourism, being developed in this region of Bulgaria revolves around traditional cuisine, offering tourists a personal experience" and connection with the unique atmosphere of the place, including the natural environment, culture, way of life, ethnic diversity, history, historical sights, in addition to preserved traditions that form the overall "local identity".

Some of the most popular and traditional foods in the region

Beans in earthenware pot, homemade Lyutenitsa (cooked tomato and red pepper dip/ spread), Kapama (mixed kinds of meat and sauerkraut stewed in earthenware pot), Kavarma (pork and onion stew), Pumpkin pie, Thracian banitsa (pastry with leeks), Thracian gyuveche, Maslenitsa (baked bread-like round loaf with cheese and butter), Puska (meat sausage in the shape of haggis) and more.



Among the most typical products of the region are lyutenitsa, tahini (ground sesame paste), grape brandy, wine, dried figs and fruit jams.



The local cooked food can be both vegetarian and meat based, usually pork, lamb, goat beef, poultry, mutton and fish. Typical of the Haskovo region are dishes called “gozba” which refer to different meals cooked and served seasonally or on various, mainly religious holidays.

In our research we aimed at finding typical traditional recipes, saved for the generations, embedding the locality of nature, traditions and people. The original recipes, collected by our team, are “up-graded” by a culinary chef in different ways, such as: ingredients (herbs and spices), technological method of cooking and final presentation. Among over 30 recipes we have chosen 10, presenting different dishes from both areas – Haskovo district and Kardzhali district. The dishes are cooked with local products by a Chef of the Sakar Wine Center, and offered by professional sommelier in a set with typical local wine, produced with local traditional grape varieties.

“Fish tavalak” / Fish in a tray

Fish - tavalak is a dish that is prepared with fish, local vegetables and spices in a tray. It is customary for the Christmas table, but as a ritual dish it is associated more closely with Palm Sunday. Tavalak is a name that may be used for various dishes cooked in a tray, which are then shared by the people sitting around it by helping themselves to the meal straight from the tray. The “tavalak” in the Haskovo region is made with fish and rice and it is also referred to as “ribnik” – a fish meal.



Ingredients

mackerel - 3 pcs.
onion - 2 heads or leeks
green peppers - 2 - 3 pcs.
carrots - 2 - 3 pcs.
sunflower oil - 60 ml.
savory - 3 - 4 pinches
tomatoes - 3 - 4 pcs.
rice - 1 cup.
parsley - 3 - 4 stalks
celery leaves - 3 - 4 stalks
salt
black pepper
turmeric

From the traditional presentation of this dish we will only keep the circle symbol which conveys the idea of togetherness and unity of the Bulgarian family when gathered around the table.

Method of cooking

1. The mackerel is cleaned and filleted. Each fillet is rolled up and fixed with a stick.
2. The fish is next baked in the oven in a pre-greased with olive oil baking tray.
3. Sautee the chopped onions, carrots and peppers in a sauce pan.
4. When the vegetables are soft and browned add the rice, tomatoes and salt to taste. Stir and add warm water.
5. Once the rice is nearly done add a pinch of black pepper and turmeric.
6. The rice stuffing is served arranged in two rings. The fish is placed in the center of the plate, sprinkled with fresh herbs.

Wine

**Chardonnay,
Viognier
and Tamyanka**

For the “fish-tavalak” meal we have chosen the famous Sakar white blend of Chardonnay, Viognier and Tamyanka. It is a medium bodied, fresh tasting wine with citrus and herbal scents that correspond to the delicate dish.



Риба - тавалък

Риба - тавалък е ястие, което се приготвя от риба, местни зеленчуци и подправки в тава. Характерно е за коледната трапеза, но като обредно ястие се свързва повече с Цветница.

„Тавалък“ може да представлява най-различни ястия, сготвени в тава, които после се ядат направо от нея, като всички на трапезата се нареждат в кръг наоколо. Тавалъкът в Хасковско се прави от риба и ориз. Среща се и името рибник.



Продукти

скумрия - 3 бр.
лук - 2 глави или праз лук
чушки - 2 - 3
моркови - 2 - 3
олио - 1 к.ч.
чубрица - 3 - 4 щипки
домати - 3 - 4
ориз - 1 к.ч.
магданоз - 3 - 4 стръка
целина - 3 - 4 стръка
сол
черен пипер

От традиционната презентацията на това ястия ще запазим само символа на кръга, за да предадем идеята за сплотеността на българското семейството седнало около масата.

Начин на приготвяне

1. Скумрията се почиства и се филира. Навива се на руло и се фиксира с клечка.
2. Запича се във фурната отделно, навита и предварително намазана със зехтин.
3. В нагорещен тиган с олио се задушават предварително нарязаните на ситно лук, моркови и чушка.
4. След като се задушат зеленчуците се добавя оризът, доматиите и сол на вкус.
5. След като оризът е почти готов се добавят щипка черния пипер и куркума.
6. След като оризът е готов се аранжира в два ринга. Добавя се рибата и се поръсва със свежи билки.

Вино

**Бяло вино
от Шардоне, Вионие и Тамянка**

За риба-тавалък избираме класическия за Сакар бял бленд от Шардоне, Вионие и Тамянка. Виното е със средно тяло и свежест, цитрусовите и билкови аромати, които кореспондират с деликатното ястие.



“Patatnik“, Potato patty from the region of Kardjali

Patatnik is a typical dish in the Rhodope Mountains. Its name comes from the word "patati" in translation „potatoes“, which are the main ingredient.

It is made with grated potatoes, onion, salt and mint.

One of the secrets of the delicious patatnik in the Rhodopes is to slowly bake/ fry it on a wood burning stove.

The ingredients may vary in different recipes but mint remains the distinctive herb for this dish.



Ingredients

2 pinches of dry mint

1 onion

1 egg

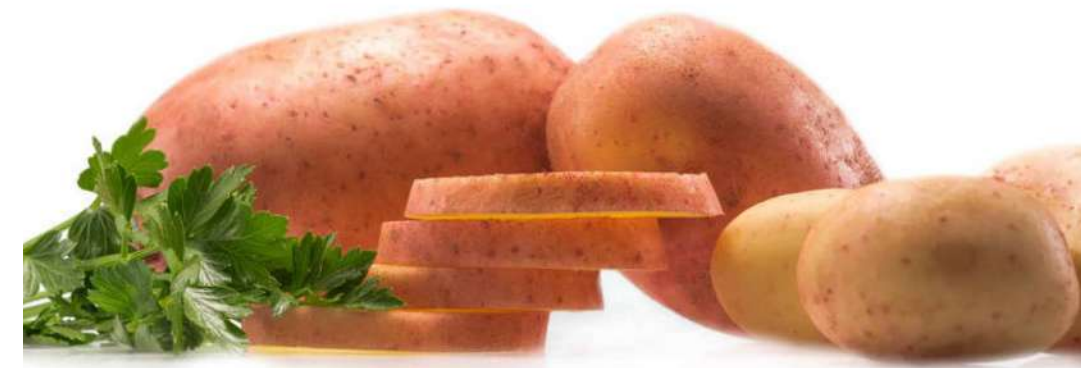
salt to taste

oil - 30 ml

500 g of potatoes (In the new variation,
100 g of the potatoes are replaced by
sweet potatoes)

Complements

Optionally, it can be garnished with the
local soft cheese called "katak" or a
piece of hard goat cheese.



Cooking method

1. In the classic recipe, the potatoes are grated on the larger size grater, then let to drain. In the new version the potatoes are cut into slices and boiled until almost ready.
2. Strain the potatoes from the water, add the egg, the grated onion, and dry mint, salt and mix well.
3. Pour the mix in an oiled and heated non-stick pan and spread to form a large patty 2-3 cm thick. Bake one side first, then turn over as you would do with a pancake.



Wine

Tamyanka

The wine has a fine fruity aroma, medium acidity and medium body that makes it an excellent complement to “patatnik” with its soft structure and delicate flavor, enhanced by mint.



Кърджалийски пататник

Пататникът е типично родопско ястие. Името му идва от „патето“ в превод картофи, които са основната съставка. Приготвя се от настъргани на едро картофи, лук, сол и джоджен. Една от тайните на вкусния пататник в Родопите е приготвянето му на бавен огън върху печка с дърва. Каквито и добавки да има в различните рецепта, джодженът остава отличителна подправка за това ястие.



Продукти

2 щипки джоджен

1 глава лук

1 яйце

сол на вкус

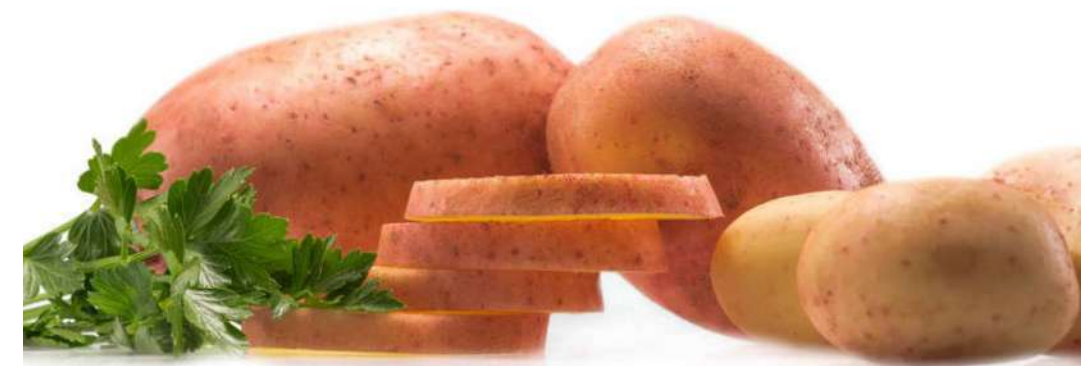
олио за намазване

500 гр. картофи (В новият вариант

100 гр. от картофите се заменят със
сладък картоф)

Добавки

По желание може да се гарнира с
местното меко сирене - катък или да
се добави парче твърдо козе сирене.



Начин на приготвяне

1. В класическата рецепта картофите се настъргват на едро ренде, след което ги оставяме да се отцедят. В новият вариант картофите се нарязват на слайсове и се варят до полуготовност.
2. Картофите се прецеждат от водата, добавя се яйцето, настърганият лук, джоджена, солта и се смесват добре.
3. Изпичаме на тефлонов тиган, предварително намазан с олио. Първо от едната, след това и от другата страна, като палачинка.



Вино

Тамянка

Виното е с фин плодов аромат, средна киселинност и средно тяло, което го прави отличен партньор на пататникът с мека структура и деликатен вкус, подсилен от джоджена.



Hen with groats (bulgur)

In the old Bulgarian cuisine meat was rarely on the table, except on more special occasions. Meat was always fresh since its storage was difficult.

Probably the recipe for hen with groats (bulgur) is one of the oldest dishes with some minor variations.

For example, up to about two centuries ago tomatoes and probably red pepper had not been used (at least their use was not widespread) for cooking. Bulgur is one of the most ancient foods of the Old World and has been grown for centuries on Bulgarian lands.



Ingredients

1/2 free range hen
1 medium onion
1 cup of bulgur (groats)
2 - 3 tbsp. tomato paste or tomatoes
3 - 4 tbsp. cooking oil
1/2 tsp black pepper
1/4 tsp red pepper (paprika)
1 tbsp. salt
Saffron

In the classic recipe the quantity of tomato paste and spices is larger. In order not to avoid overwhelming the saffron we have reduced them , and maybe you would want to leave them out completely to give a greater manifestation of the "red gold" (saffron).



Cooking method

1. Cut up the hen half into several pieces and fry them in oil. Add the chopped onion. While frying add 1 cup of water and simmer until the chicken is almost cooked.
2. Add the bulgur to the stew and stir. Then mix in the tomato paste and four glasses of water.
3. Bring it to the boil and add the paprika and black pepper, and finally salt and saffron.
4. When the bulgur is cooked, the stew is ready.

Wine

Aged Chardonnay

Chardonnay white wine with medium to full body, aged in oak barrels, complex and rich aroma with medium intensity so that it doesn't overwhelm the saffron. Given that the hen has a firmer texture the full bodied wine will be an excellent complement.



Кокошка с булгур

В старата българска кухня месото се приготвя рядко. Основно присъства на трапезата при по-специални поводи. Месото винаги е било прясно, тъй като съхранението му е било трудно. Вероятно рецептата за кокошка с булгур е от най-старите ястия с малки вариации. Например до преди около два века домати и вероятно червен пипер не са се ползвали (поне не масово) за готвене. Булгурът е една от най-древните храни на Стария свят, отглежда се от векове по българските земи.



Продукти

1/2 домашна кокошка
1 средно голяма глава лук
1 водна чаша булгур
2 - 3 л. доматино пюре или домати
3 - 4 с. л. олио
1/2 ч. л. черен пипер
1/4 ч. л. червен пипер
1 с. л. сол
шафран

В класическата рецепта количеството на доматино пюре и подправките е по-голямо. За да не "приглушат" шафрана сме ги намалили, а може и съвсем да ги изключите, за да дадете по-голяма изява на "червеното злато".



Начин на приготвяне

1. Кокошето месо се запържва в олиото. Към него се добавя нарязания лук. Като се запържат, се добавя 1 чаша вода, за да може месото почти да се сваря.
2. Добавя се и булгура, след което се слага и доматиеното пюре. Добавят се 4 водни чаши вода.
3. Остава се да поври и се прибавят червения и черния пипер, а накрая и солта и шафрана.
4. Когато булгура се сваря, ястието е готово.

Вино

Бяло отлежало вино от Шардоне

Бяло вино от Шардоне със средно към плътно тяло, с отлежаване в дъбови бъчви, комплексен и богат нос със среден интензитет, така че да не придобие надмощие над шафрана. Предвид че месото е от кокошка по-солидното тяло на виното ще се конкурира с плътното месо.



Meat and vegetable stew – “Kapama”

Kapama is a rich winter dish, prepared with various types of meat. It is commonly cooked in winter as the main ingredient in the recipe for kapama is sauerkraut, which is homemade in the cold months of the year.

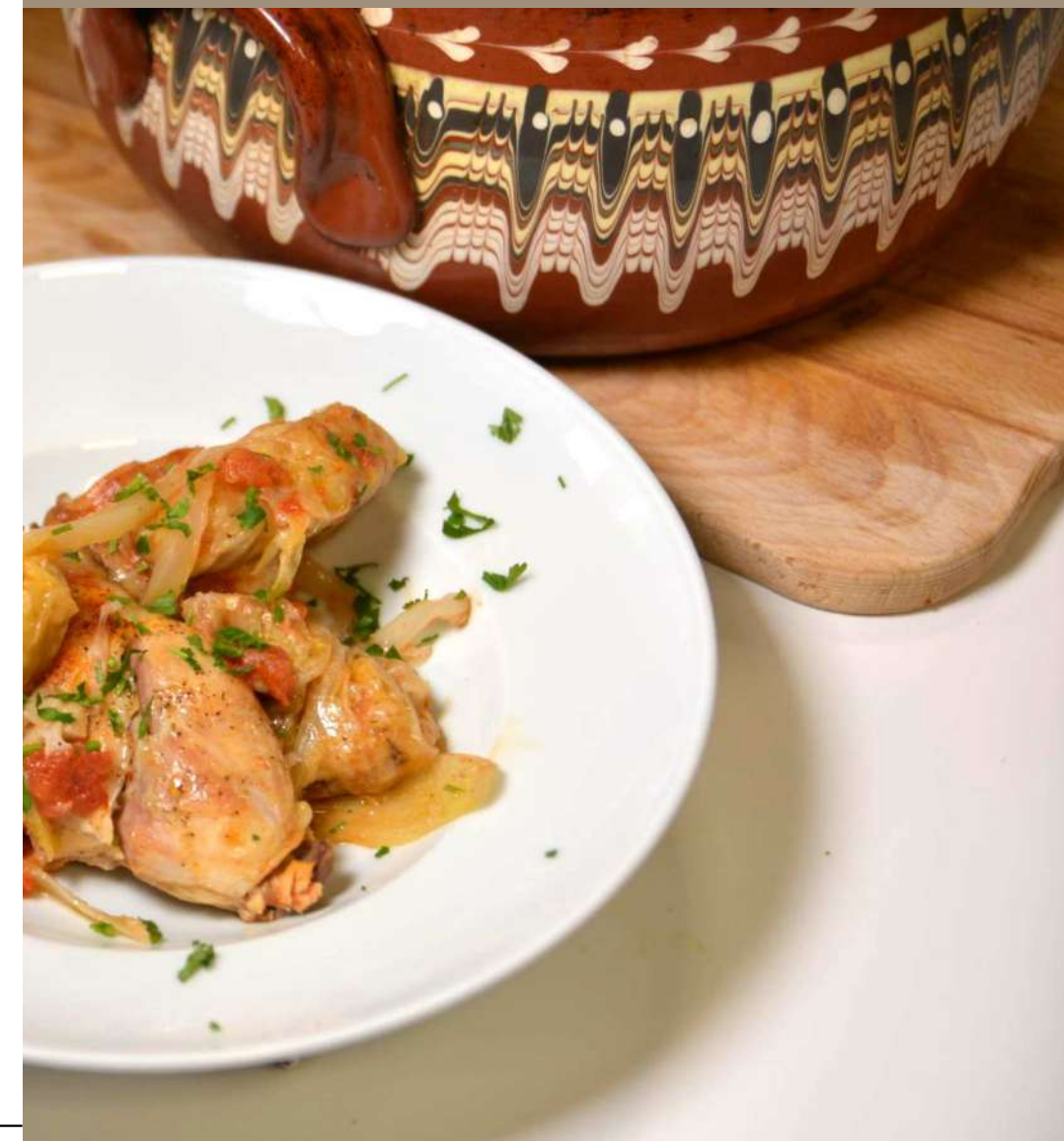
It is one of the favorite meals on Christmas day. There are many variations of kapama but since the population in Haskovo and Kardzhali region is of mixed ethnicity, we chose to present it with only one type of meat - rabbit. Also, the cabbage leaves and the rice will not be cooked separately, as in the classic recipe, but we'll wrap them together in sarma (dolmas) to be cooked with the meat in a clay pot.



Ingredients

1 kg. sour cabbage (one head of cabbage)
0.5 kg. rabbit meat
100 g of bacon
rice - 1/2 tea cup
1 onion
spices - cumin, savory, black pepper, paprika
2-3 large potatoes
2-3 large carrots
1 glass of Chardonnay
1 glass of sour cabbage juice

In the classic recipe carrots and potatoes are not used. We add them in our variation to balance the sauerkraut and to add more texture and flavors.



Cooking method

Making the stuffing for the sarma/ dolma

The first step of the recipe is the preparation of the stuffing for the sarma. Onions are finely chopped and sautéed in hot oil, add a little water (about 1/4 of a coffee cup). Once the onion is soft add the rice. Sprinkle with red pepper, add 1/2 glass of water and simmer until the rice has fully absorbed the water. Remove the sarmi mixture from the heat and let it cool down.

Making the kapama

1. Making the sarma /dolmas. Select half a dozen large leaves from the head of cabbage. Wrap tightly a soup spoon full of the stuffing with a cabbage leaf to make a sarma /dolma and make as many as the stuffing will allow and when ready, set them aside.
2. Take a large clay pot in which to arrange the ingredients.
3. Place the bacon on the bottom then cover with some chopped sauerkraut. Place the rabbit pieces over it and again cover with the stuffed dolmas. Put in the cut-up potatoes and carrots as the final layer.
4. Pour a glass of white wine and a glass of cabbage juice.
5. Cover the pot tightly with tin foil.
6. Bake for 1 hours in a preheated oven at 150 degrees, then reduce to 120-130 C degrees for another 3 hours.

Wine

Chardonnay

As a rule, the wine that will accompany this dish is the one used in the cooking. In this case you won't make a mistake with the white wine from the Chardonnay variety with a short aging in oak barrels. The acidity in the dish, balanced with the new ingredients, allows a wine of medium freshness to excite your taste buds in combination with kapama.



Капама

Капама е богато зимно ястие, приготвено с много и различни видове месо. Приготвя се най-вече през зимата, тъй като основна съставна част от рецептата за капама е киселото зеле. Често се приготвя за Коледната празнична трапеза. Има много варианти на капама, но тъй като населението в Хасковска и Кърджалийска област е със смесен етнос, избрахме да го представим само с един вид месо - заешко. А зелевите листа и ориза, да приготвим не поотделно, както в класическата рецепта, а да ги обединим в сарми, сготвени с месото в глинения съд.



Продукти

1 кг. кисело зеле

0,5 кг. заешко месо

100 гр. бекон

ориз - 1/2 чаена чаша

1 глава лук

подправки – кимион, чубрица, черен пипер

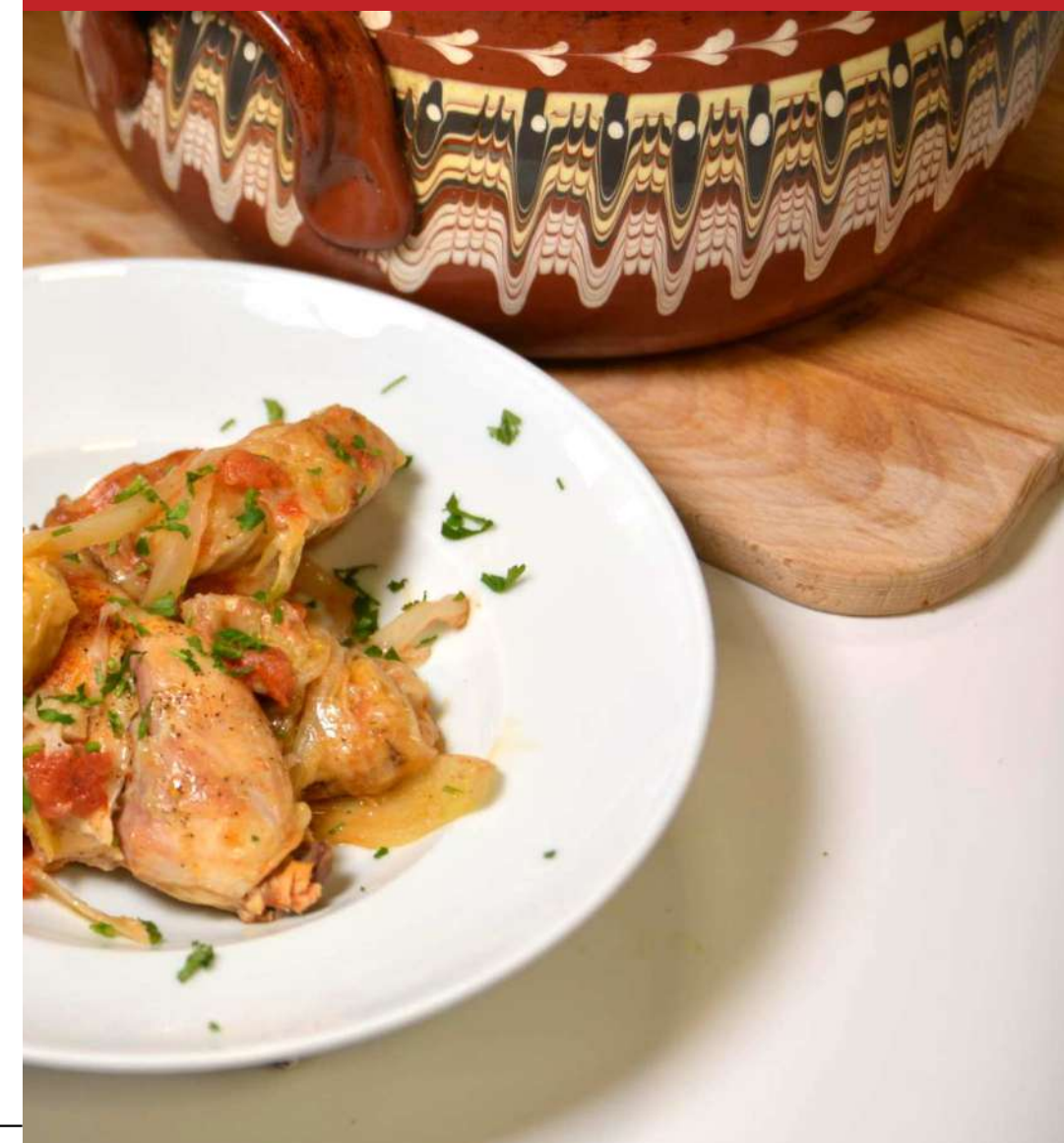
2-3 големи картофа

2-3 големи моркова

1 чаша бяло вино

1 чаша зелен сок

В класическата рецепта моркови и картофи не се слагат. Добавяме ги в нашия вариант, за да балансират киселото зеле и да внесат повече текстура и аромати.



Начин на приготвяне

Плънка за сармите :

Първата стъпка от рецептата е подготовката на плънката за сармите. Лукът се нарязва на много ситно и се изсипва в сгорещеното олио, добавя се и малко вода (около 1/4 кафена чаша). След като лукът омекне се добавя оризът. Поръсват се червения пипер, добавяте 1/2 чаена чаша вода и се оставя да ври на слаб огън, докато сместа поеме напълно водата. Сваляте сместа за сарми от огъня и изчаквате да се охлади.

Приготвяне на капамата:

1. Отделят се от кисело зеле по-големи листа за сарми. Разбърква се измитият ориз с подправките и се завиват сарми. Оставят се настрана.
2. Взема се голямо глинено гърне, в което се редят продуктите.
3. На дъното се поставя парчето бекон, след което се покрива с ред сарми. Поставя се заешкото месо и пак се покрива със сарми . След това се слагат нарязани на по-големи парчета картофи и моркови.
4. Залива се с една чаша бяло вино и една чаша зелен сок.
5. Гърнето се покрива плътно с фолио.
6. Пече се 5-6 часа при загрята фурна на 200 градуса, като след това се намаля на 120-130 градуса.

Вино

Бяло вино от сорта Шардоне

По правило се консумира същото вино, което е използвано в рецептата на ястието. В този случай може да заложим на бяло вино от сорта Шардоне с леко отлежаване в дъбови бъчви. Киселинността в ястието е балансирана с новите съставки, което позволява на вино със средна свежест да запази добре своите позиции в комбинация с капамата.



Kourban

The “kourban”, lamb soup, in our lands is much more than just a meal. Most often a kourban is made after making a vow - for healing of a sick person, for the successful outcome of any endeavor and the like. Not necessarily connected with the religious beliefs of those who offer it - in Bulgaria these may be Muslims as well as Christians.



Ingredients

Lamb - 1 kg
Lamb offal - 250 grams
Onions - 1 - 2 heads
Hot chili peppers - 3-4 pcs.
Butter - 70 g
Eggs - 1
Parsley - 1 bunch
Salt
Mint - to taste
Flour
Cooking oil
1 sachet of gelatin

In this recipe we fully preserve the flavor components of the dish. What has changed are the texture and temperature of the meal. So the classic warm lamb soup becomes cold jelly kourban.

Method of cooking

1. Cut the lamb into pieces, wash and dry the lamb offal, then chop it up too.
2. In a saucepan place the meat and offal and fill up with cold water and bring to the boil. Periodically remove the formed foam. Simmer for about 2 hours.
3. Finely chop the onion and hot peppers and add them to the soup. Melt the butter in a pan adding a little oil and fry the flour until lightly golden.
4. Pour a little of the broth into the frying pan to mix with the flour, then pour the sauce back into the soup.
5. Top it up with hot water if needed and let it boil for a few minutes.
- 6 The next step involves pouring the beaten egg into the hot sacrificial soup in order to coagulate the egg white and make strands.
7. Remove from heat and set aside until you have the gelatin ready.
8. The gelatin is pre-dissolved in water. It is added to the sacrifice while it is still warm. The soup is poured in small bowls and allowed to cool before moving them into a refrigerator.
9. After the kourban soup has hardened, the jelly is turned over onto a plate.
10. It is served with a jug of hot broth from the soup, which is poured into the plate over the jelly.

Wine

Dimyat

Your best choice will be a white wine of the Dimyat grape variety because its refreshing taste will be strong enough to subdue the fatty nature of kourban.



Курбан

Курбанът по нашите земи е много повече от ястие, подобно на агнешка чорба. Най-често курбан се прави след даване на обет - за излекуването на болен, за успешния резултат от някое начинание и други подобни. Не е задължително свързан с религиозните убеждения на тези, които го изпълняват – в България това са както мюсюлмани, така и християни.



Продукти

Агнешко месо – 1 кг
Агнешки дреболии – 250 грама
Лук – 1 - 2 глави кромид
Люти чушки – 3 - 4 броя
Масло – 70 г краве
Яйца – 1 брой
Магданоз – 1 връзка
Сол
Джоджен – на вкус
Брашно
Олио
1 пакетче желатин

В тази рецепта запазваме изцяло вкусовите компоненти на ястието. Единствено се променя текстурата и температурата на сервиране. Така класическата топла агнешка чорба става желиран студен курбан.

Начин на приготвяне

1. Агнешкото се нарязва на парченца, измива се и подсушават агнешките дреболици, след което се накълцват и те.
2. В тенджерата се залива месото и дреболиците с гореща вода и се слагат да се варят. Периодично се отстранява образувалата се пяна.
3. Накълцва се лукът и лютите чушки на ситно и ги се прибавят към супата. В тиган се слага маслото и малко олио и се запържва брашното до леко златисто.
4. Прибавя се малко от бульона, размива се, след което се прибавя към чорбата.
5. Долива се, ако е нужно още гореща вода и се оставя да се вари няколко минути.
6. Застройва се курбан-чорбата с разбитото яйце, което трябва да се пресече.
7. Сваляме от огъня и се оставя настрана, докато приготвим желатина.
8. Желатинът се разтваря предварително във вода. Добавя се към курбана, докато е още топъл. Чорбата се разпределя в малки купички и се оставя да изстине в хладилник.
9. След като се е стегнал, желираният курбан се обръща в чинията.
10. При сервиране се поднася с каничка топъл бульон от курбана, който се излива в чинията при поднасяне.

Вино

Бяло вино от Димят

Може да се зложим на бяло вино от сорта Димят, заради добрата му свежест, която да опонира на мазнотата в ястието.



Lamb kebab in pottery vessel

Clay is the oldest material for making pots and dishes. Cooking in a clay vessel was and still is popular in our lands. Because the clay retains moisture, the taste of the meal improves. In the region of Haskovo and Kardzhali sheep breeding has always been well developed and there are many varieties of lamb recipes. Here is one of them.



Ingredients

Lamb - 1 kg (shoulder or breast)

Butter - 100 g

Spring onions - 500 g

Tomatoes - 250 g

Flour - 1 tbsp.

Parsley

Savory

Mint

Black pepper

Salt

Products for the potato canapé:

potatoes – 1 kg.

butter

salt

We use the traditional cooking in a clay pot in order to keep the authentic taste of this meal. The dish is served as pieces of lamb are placed on a round shaped canapé of potato puree.



Cooking method

1. Remove the silver skin from the meat and then cut it into pieces.
2. Place those in a clay pot.
3. Add the chopped fresh onion, parsley, savory, mint, butter, pepper and salt, and also the finely chopped red tomatoes.
4. Finally, add the flour diluted with a little water. Stir well and pour warm water.
5. Stew in an oven for about 2 hours until ready.
6. Boil the potatoes and mash with butter until you get a homogeneous mixture, season with salt.
7. Arrange the chopped or pulled lamb on a canapé of mashed potatoes in a platter dish.

Wine

Mavrud

It is a red wine with a medium body of the Mavrud grape variety. The tender fragrant lamb and the spices blend with the earthy and herbal tones of Mavrud. The moderate tannin structure and pronounced acidity of this variety will make this wine the best pairing for the succulent and tasty lamb.



Стомна кебап

Глината е най-старият материал за направата на съдове. Готвенето в глинен съд е било и все още е популярно по нашите земи. Поради това, че глината задържа влагата, вкусът на ястието се подобрява. В района на Хасково и Кърджали овцевъдството е добре развито и тук се среща многообразие на рецепти с присъствието на агнешко месо.



Продукти

Агнешко месо – 1 кг
(от плешката или гърдите)
Масло – 100 г краве
Лук – 500 г (пресен)
Домати – 250 г
Брашно – 1 с.л.
Магданоз
Чубрица
Джоджен
Черен пипер
Сол

За картофеното канапе:

Картофи – 1 кг
масло
сол

Запазваме традиционното приготвяне в гърне, за да не губим от автентичния вкус на това приготвяне. Ястието се поднася върху канапе от картофена запеканка, а месото се накъсва върху него в ринг.

Начин на приготвяне

1. Месото се почиства от ципите и се нарязва на парченца.
2. Слага се в глинен съд (най-добре в стомна).
3. Прибавя се нарязания пресен лук, магданоз, чубрица, джоджен, маслото, черен пипер и сол, а също така и червените домати, нарязани на дребно.
4. Накрая се прибавя размитото с малко вода брашно. Бърка се хубаво и се залива с топла вода.
5. Задушаване се около 2 часа до готовност.
6. Картофите се сваряват и се размачкват с масло до получаване на хомогенна смес, овкусява се със сол.
7. В ринг се подрежда канале от картофено пюре и накъсаното на ситно агнешко.

Вино

Червено вино от Мавруд

Червено вино с средно тяло от сорта Мавруд. Крежкото ароматно агнешко и подправките си пасват със землистите и билкови тонове на Мавруда. Средната танинова структура и изразени киселини на този сорт ще се комбинират добре с крежкото и сочно агнешко.



Leek filo pie

There are various pastry dishes in the Bulgarian cuisine that resemble a pie.

In the southern part of the country the most popular is the green one or “zelnik” in Bulgarian (pies with different wild and garden edible greenery). One of the varieties of the green pies is the “zelnik” in which the greenery is leeks.

The traditional recipe features cow's cheese which in this one is replaced by buffalo cheese. In this way the dish becomes more balanced as the saltier and drier cheese has been replaced with softer and fresher buffalo one.



Ingredients

For the filling

cooking oil - 3/4 cup
leeks - two large stalks
flour - 3 tbsp.
water - 1/2 cup
sweet red pepper/ paprika - 3 pinches
black pepper - 1 pinch
salt to taste

For the dough

warm water - 2 cups
dry yeast - 30 gr.
cooking oil - 1/2 cup.
salt - 1 tbsp.
eggs - 1 pc.
flour - as much as needed



Method of cooking

The filling

1. Wash and clean the two leek stalks, then slice them up into not too small pieces.
2. Fry the leaks in a sauce-pan until slightly softened, add salt to taste as well as black pepper and paprika. Immediately after that add the flour, which has been diluted with 1/2 cup of water and mix well.
3. After simmering for about 5 minutes the filling will be ready and should be removed from the heat.

The dough:

1. Mix the flour, yeast and water. Knead medium soft dough and let it rise. When ready, divide it into two equal parts. Both pieces of the dough are to be rolled out to the size matching width of the tray.
2. Pour some oil into a round baking tray and spread it well over the bottom and the sides. Use one of the dough sheets to cover the bottom of the tray only.
3. Then spread the whole filling mix over it and make it level.
4. Place the second rolled out dough sheet over the filling and make sure it touches the side of the tray.
5. The pie is baked in an unheated oven at 200 C degrees until golden.

Wine

Chardonnay, Viognier and Tamyanka wine

Dry white wine from the characteristic white blends of the region: Chardonnay, Viognier and Tamyanka. The wine has a round body, balanced acidity and moderately intense aromatic profile.



Празеник

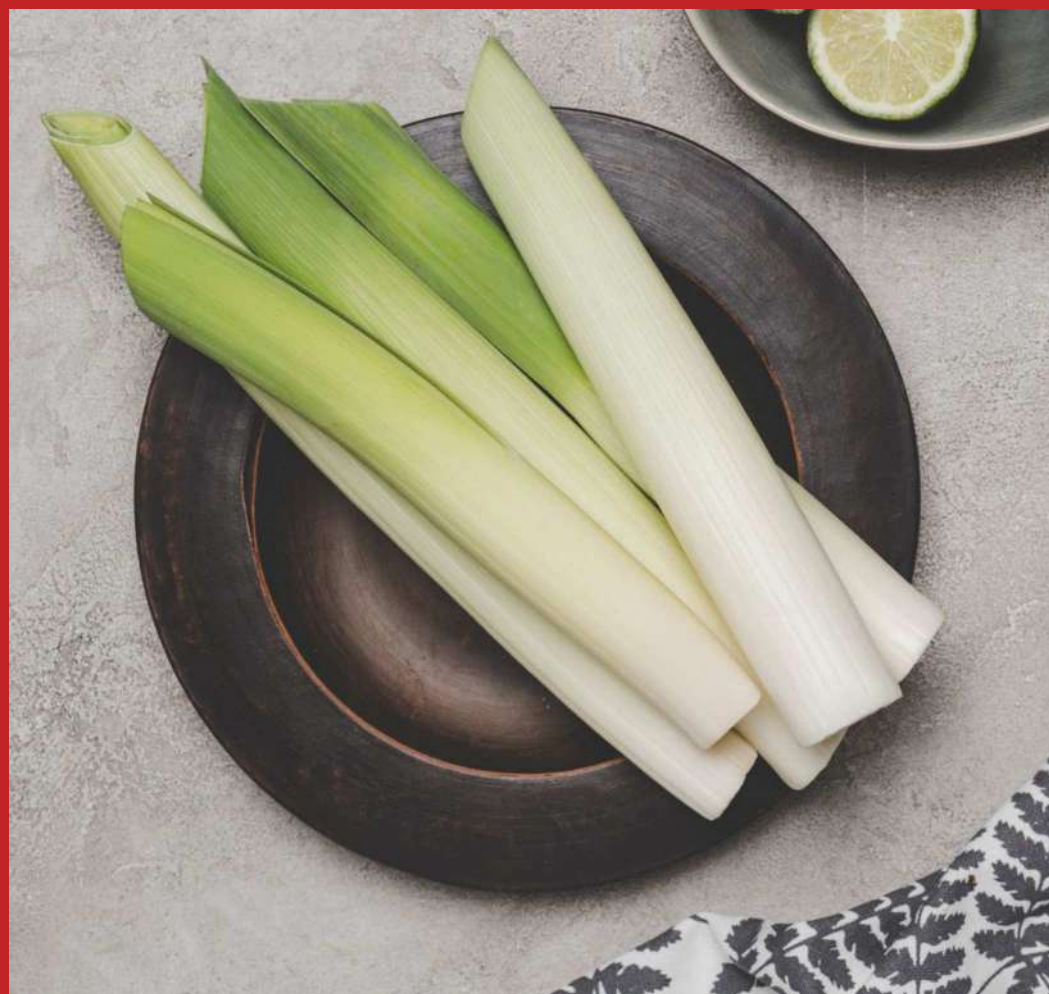
В българската кухня познаваме различни тестени изделия, наподобяващи баница. В южната част на страната преобладават зелниците (баницы с различни диворастващи и градински треви).

Една от разновидностите на зелниците е празеникът като тук „зеленията“ е празът.

В традиционната рецепта участва кравето сирене, което тук е заменено с биволско. Така ястието става по-балансирано като по-соленото и сухо сирене, е заменено с по-меко и свежо биволско.



Продукти



За тестото

топла вода - 2 ч.ч.

мая - 30 г

олио - 1/2 ч.ч.

сол - 1 с.л.

яйца - 1 бр.

брашно - колкото поеме

За плънката

олио - 3/4 ч.ч.

праз - два големи стръка

брашно - 3 с.л.

вода - 1/2 ч.ч.

червен пипер - 3 щипки

черен пипер - 1 щипка

сол на вкус

Начин на приготвяне

Тестото:

1. Измиват се и се почистват двата стръка праз, след което се нарязват на немного ситно.
2. Запържват се, докато леко омекнат, прибавя се сол на вкус, черен пипер и червен пипер. Веднага след това се прибавя брашното, размито с 1/2 ч. чаша вода и се разбърква добре.
3. След като поври за около 5 минутки, плънката е вече готова и се отнема от котлона.

Плънка :

1. Меси се средно меко тесто и след като то втаса, се разделя на две равни части. И двете парчета от тестото се разточват много добре с еднаква ширина.
2. Взема се една тава, хубаво се намазва и в нея се поставя едното разточено тесто.
3. Прибавя се цялата плънка с прера и хубаво се заравнява.
4. Върху плънката се слага се второто разточено тесто.
5. Празеникът се пече в незагрята фурна на 200 градуса.

Вино

**Бяло вино от Шардоне,
Вионие и Тамянка**

Бяло сухо вино от характерния бял бленд за региона: Шардоне, Вионие и Тамянка. Виното е с обложка, балансирана киселинност и средно интензивен ароматен профил.



Mushroom patties from the region of Haskovo

The area of the village of Raynovo is popular with an abundance of mushrooms. The mushroom festivals are traditional for this village near the town of Dimitrovgrad. Truffles are also cultivated here, which have found excellent conditions in the oak forests near the village. We took advantage of this diversity to enrich the recipe with more varieties of mushrooms from the area.



Ingredients

mushrooms - 1 kg (button mushrooms,
oyster mushrooms, porcini mushrooms)
onion - 2 heads
oil - 1/2 cup.
flour - 1/2 cup.
breadcrumbs - 1 cup.
fresh milk - 3/4 tsp.
eggs - 3/4 cup.
dill - 1/2 bunch
black pepper
salt
truffle olive oil for sprinkling
baby spinach

For the sauce:

1/2 cup yogurt
1 tablespoon of flour
25 g butter
salt
black pepper

Method of cooking

1. The mushrooms are cleaned and cut into small pieces.
2. Sautee together with onions in a frying pan with a little oil.
3. Once the mushrooms and onions have softened, add the breadcrumbs to thicken the mixture. Sprinkle ground black pepper and finely chopped dill.
4. Knead the mixture well and make patties.
5. Consecutively, roll the patties in flour, then in the beaten eggs and finally in breadcrumbs.
6. Fry in very hot oil.
7. For the sauce: Mix the flour with a little water. Add the yogurt to the mixture and beat well. Season with salt and pepper. Bring the mixture to the boil by stirring constantly. After 2-3 minutes remove from heat and add the butter. Stir until completely melted.
8. Arrange the mushroom meatballs on top of the white sauce. Add baby spinach sprinkled with olive oil and truffles.

Wine

Merlot rose

We choose this full-bodied rose wine of the Merlot variety with its distinctive structure. The fruity flavors which dominate in this wine complement and refresh the earthy tones of this dish.



Кюфтета от гъби по хасковски

Районът на село Райново е популярен с изобилието от гъби. Гъбарските събори са традиционни за димитровградското село. Тук също се култивират трюфели, които са намерили отлични условия в дъбовите гори край селото. Възползвахме се от това многообразие, за да обогатим рецептата с повече видове гъби от района.



Продукти

гъби - 1 кг (печурки, кладници,
манатарки)

лук - 2 глави

олио - 1/2 ч.ч.

брашно - 1 к.ч.

галета - 2 к.ч.

прясно мляко - 3/4 ч.ч.

яйца - 4 бр.

копър - 1/2 връзка

черен пипер

сол

зехтин с трюфел за поръсване

бейби спанак

За соса:

1/2 кофичка кисело мляко

1 равна с. л. брашно

25 гр. масло

сол

черен пипер

Начин на приготвяне

1. Гъбите се почистват и нарязват на дребно.
2. Задушават се заедно с лука на тиган с малко олио.
3. След като гъбите и лукът омекнат добре, към тях се добавят галета, за да се сгъсти сместа. Прибавя се черният пипер и нарязаният на дребно копър.
4. Сместа се омесват добре и от нея се приготвят кюфтета.
5. Панират се последователно в брашното, разбитите 3 яйца и накрая - в галетата.
6. Изпържва се в силно сгорещеното олио.
7. За соса: Размиваме брашното в малко вода. Добавя се сместа към киселото мляко и разбиваме добре. Подправяме със сол и черен пипер. Слагаме соса на котлона докато заври. Бърка се непрекъснато. След 2-3 минути се отстранява от котлона и добавяме маслото. Разбъркваме докато се разтопи напълно.
8. Върху белия сос се аранжират гъбените кюфтенца. Добавя се бейби спанак, поръсен със зехтин с трюфели.

ВИНО

Розе от Мерло с плътно тяло

За това вино избираме розе от сорта Мерло с изявена структура. Доминират плодовите аромати, които допълват и освежават землистите тоново на това ястие.



Pork shin

The pork shin, like most traditional Bulgarian meat dishes, requires slow cooking, to get a better taste. Although slow cooking used to be more characteristic in the past, today we have started appreciating it again, but this time using modern technology. This knuckle will be prepared with 'technology' called „sous vide”.



Ingredients

pork shin - 1 pc.

carrots - 100 g.

mushrooms - 100 g.

black pepper - 7 - 8 grains

olive oil

parsley

salt

Method of cooking

1. Vacuum the meat and set the appliance to 54 C degrees for 24 hours.
2. Once the meat is ready it can be roasted in the oven to get the typical golden crust.
3. Roast carrots and mushrooms in a pan with olive oil and garlic.
4. Garnish the shin with the vegetables and sprinkle with fresh parsley.

The sous vide method

Sous vide, which means “under vacuum” in French, refers to the process of vacuum-sealing food in a bag, then cooking it to a very precise temperature in a water bath. This technique produces results that are impossible to achieve through any other cooking method.

Wine

Mavrud

This medium bodied red wine will perfectly complement the tender and juicy meat, obtained through "Sous-vide" technology with its freshness and moderately intense aromas of herbal and earthy tones.



Джолан

Джоланът, както повечето традиционни български месни ястия, изисква бавно готвене, за да се получи по-добър вкус. Въпреки, че бавното готвене е характерно повече за отминалите време, днес отново започваме да го ценим, но вече използвайки по-съвременна технология. Този джолан ще бъде приготвен с технологията “су-вид”.



Продукти

свински джолан – 1 бр.

моркови – 100 гр.

гъби - 100 гр.

черен пипер – 7 - 8 зърна

зехтин

магданоз

сол

Начин на приготвяне

1. Месото се вакуумира и в уреда се настройва на 54 градуса за 24 часа.
2. След като месото е готово се запича, за да се получи типичната златиста коричка.
3. Морковите и гъбите се задушават в тиган със зехтин и чесън.
4. Зеленчуците се гарнират към джолана и се поръсват с пресния магданоз.

Терминът "су-вид" произлиза от френския израз „sous vide“, което буквално означава „под вакуум“. Методът е готвене на различни продукти във вакумирани торбички при ниска температура продължително време.

ВИНО

**Червено вино със средно
тяло от сорт Мавруд**

Крежкото и сочно месо,
получено чрез
технологията “су-вид” ще
кореспондира на червено
вино със средно тяло,
добра свежест и средно
интензивни аромати на
билкови и землисти
тонове.



Stuffed Peppers with corn

Stuffed peppers is a traditional dish from the Bulgarian national kitchen prepared by filling of peppers with a mixture of minced meat, rice, vegetables and meat, cheese and egg, etc. Corn entered Bulgarian lands during the Ottoman period displacing older grains such as rye and millet. That's why right here, in Haskovo and Kardzhali regions, stuffed peppers with corn are most popular.



Ingredients

red peppers - dried 10 - 12 pcs.

onion - 1 head

corn - 200 g.

sunflower oil - 60 ml.

butter - 40 g.

celery root - 50 gr.

tomatoes - 3 pcs.

garlic - 2 cloves

thyme

sweet red pepper powder- 1/2 tsp.

dill - 1 stalk

salt

For the sauce

fresh milk - 500 ml.

butter - 50 g.

flour - 1-2 tbsp.

salt to taste

a pinch of mixed dried vegetables

smoked cheese - 100 g.



Cooking method

1. Pour water over the peppers and allow them to swell. The celery root is washed, peeled and grated and the onion is finely chopped. Both are sautéed together in the cooking oil over low heat in a sauce pan with the lid on.
2. Add the corn and the finely chopped garlic and tomatoes to the stewed onions and celery. Stir the mix and bring to the boil, then season with thyme, salt and dill.
3. Simmer until liquid from the vegetables has evaporated. Sprinkle the mix with sweet red-pepper powder and remove from the heat.
4. Fill the peppers with the prepared stuffing. Place them in a baking pan, pour a little water and bake for about 30 minutes in a moderate oven.

Preparing the sauce

Melt the butter in a frying pan until hot, add the flour and mix well. Gradually add the milk and spices, stirring constantly. Once the sauce has thickened it is time to add the smoked cheese and a pinch of dried vegetables.

Wine

Muscat

For this dish we would recommend a white wine with a light body, medium acidity and rich aroma. Muscat wine is a well-known variety in these lands which perfectly harmonizes with this light dish and adds freshness to its earthy tones, also balanced by the dairy sauce.



Чушки с царевича

Пълнени чушки е традиционно ястие от българската национална кухня, приготвяно чрез напълване на чушки със смес от мляно месо, ориз, зеленчуци и месо, сирене и яйце и др.

Царевичата навлиза в земите ни през Османския период като измества по-старите култури като ръж и просо. По тази причина именно тук, в Хасково и Кърджали, пълнените чушки с царевича са най-познати.



Продукти

чушки - сушени 10 - 12 бр.
лук - 1 глава
царевица - 200 гр.
олио - 60 мл.
масло - 40 гр.
целина - 50 гр.
домати - 3 бр.
чесън - 2 скилидки
мащерка
червен пипер - 1/2 ч. л.
копър - 1 стрък
сол

За соса

прясно мляко - 500 мл.
масло - 50 гр.
брашно - 1-2 с.л.
сол на вкус
щипка сушени зеленчуци
пушено сирене - 100 гр.



Начин на приготвяне

1. Чушките се заливат с вода и се оставят да набъбнат. Целината се измива, обелва се и се настъргва, лукът се нарязва на ситно и се задушават заедно на тих огън под капак.
2. Към задушените лук и целина се прибавят царевичата и нарязаните на ситно чесън и домати. Разбърква се, изчаква се да кипне и се овкусява с мащерка, сол и копър.
3. Малко преди пълнката да се свали от огъня, която трябва да остане на мазнина, се поръсва и червения пипер.
4. Чушките се пълнят с готовата пълнка. Нарездат се в тавичка, заливат се с малко вода и се запечат за около 30 минути в умерена фурна.

Приготвяне на соса

В тиган запържете маслото заедно с брашното. Към него постепенно добавете млякото и подправките, като се бърка непрекъснато. Щом сосът се сгъсти е готов, към него се добавят пушеното сирене и щипка сушени зеленчуци.

Вино

Бяло вино от сорта Мускат

За това ястие бихме препоръчали бяло вино с леко тяло, средна киселинност и богат аромат. Вино от добре познатият по тези земи сорт Мускат отлично хармонизира с лекото ястие и добавя свежест към землистите тонове, балансирани и от млечния сос.

