



Рецептата за баклавата е национална тайна В Азербайджан поемите се раждат на маса

Шафранът е сред любимите подправки, готвят агнешко с кестени и сливи

Оля Ал-АХМЕД

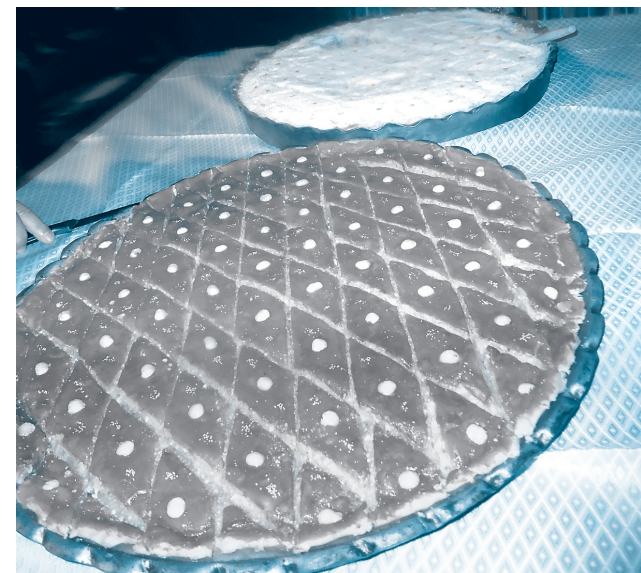
Една от най древните, богати и вкусни кухни в света е азербайджанската. Пътувайки из страната, най-дълго се застоях в Баку и в град Ганджа, който се слави с уникалното си вино, поезията, приложното изкуство и великолепната си кухня. Именно там успях да опозная в детайли ястията на азерите. За тях храненето е ритуал, в който влагат много чувство, традиция и любов. Преди да планирате пътуване до Азербайджан, спазвайте диета поне седмица предварително или си поставете за цел месец преди това да сте на разтоварващ режим. Защото ня-

ма нормален човек на землята, който би устоял на азербайджанските вкусове. Но е факт, че за целия си престой в тази страна не видях хора с наднормено тегло - напротив, при цялото изобилие на съблазнителни ястия, жените и мъжете азери са фини и с прекарено телосложение, почти еднакви на ръст и тегло и невероятно пъргави, бързи, чевръсти - великолепни танцьори.

Посетителите на страната и най-вече тези, които са любители на хубавата вкусна храна, винаги забелязват оригиналността на азербайджанските ястия. Гозби като бозартма, долма, бозбаш, чихиртма, хашил, плов (пилаф), шашлик и

пити заемат достойно място в националното меню и на други народи в Кавказ. Но при азерите звучат като симфония, изпълнявана от оркестър във висока тоналност - специфични, оригинални и неповторими. Тъй като мюсюлманите в Азербайджан не ядат свинско месо, на трапезата слагат агнешко, говеждо и птиче. Почти винаги в месото или до него има люта подправка. От мляно месо азерите правят огромни шашлици, като нанизват каймата на шиша и продължително я оформят с ръка, потапяйки я в изобилие от подправки. От рибите са предпочитани севрюга и есетра, приготвени на дървени въглища или в сол. Под-

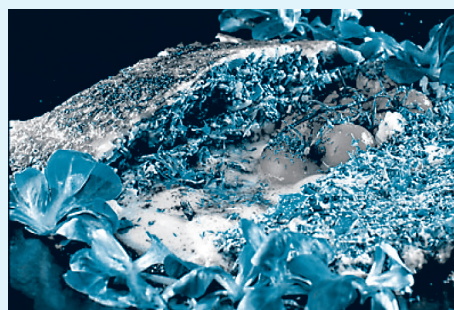
насят рибата с каничка дresинг от лимон, кориандър и босилек. Зеленчуците са в изобилие - зелени салати, патладжани, чушки, зеле, спанак, киселец, цвекло и репички, лук и краставици - трудно е да се изброят всички. На масата, която е обсапана с ордьоври, зеленчуци и много салати, присъстват и зеленчуци, които са напълно непознати за европейците, но изключително вкусни, и най-важното - полезни. В Азербайджан никой не те пита дали искаш предястие и салатата за ордьовър, те просто се появяват на масата като че ли вълшебният дух от лампата на Аладин ги е сервира. След предястията идват топли ордьоври, а пос-



ле месото, печено на грил, на дървени въглища, на огромни шишове или сготвено на манджа, от която ще си оближете пръстите. Забравяте за етикета и започвате да топите вкусния местен топъл хляб - лаваш, в соса. Ръфате крехкото мес-

тце направо от шиша, като продължавате да топите вкусните пити - лаваш, в различните ордьоври и предястия.

Азербайджанската кухня винаги е богато гарнирана с подправки: кимион, копър, ананас, дафинов лист, кориандър. Много популярни са мента, копър, магданоз, целина, босилек, машерка. Но особено любим на азерите е шафранът. Той е подправката, която се използва при приготвянето на повече от 60 национални блюда. Вкусните качества на храната стават по-добри с използване на лимони, маслини, сливи, кайсии и др. Широко известни са хлебните изделия, като продълговатия чурек и лаваш - тънки палачинки, които се пека в специална печ, наречена "тендир". Освен самите хлябове, азерите се славят с многобройни тестени изделия и умопомрачителни сладкиши. Почетно място е отредено на салатите. Те се приготвят от ситно нарязани зеленчуци и се консумират заедно с основните блюда. Популярни са и студените закуски - солени и мариновани, които се сервират отделно. Преди или след топъл обяд често се сервира "довга" - студена супа, приготвена от кисело мляко и зелени салати, която помага за усвояването на по-тежките храни. В края на обяда сервират вкусна напитка, наречена "шербет", и разнообразие от сладкиши - баклава, шекер-бура бадамбура и др. Невъзможно е да се откажете от баклавата, защото азербайджанската няма нищо общо с турската или арабската. Вкусът е съвсем различен заради начина на приготвяне, умереното количество захарен сироп и съставките, които азерите пазят като национална тайна.



Сабза-каурма

ПРОДУКТИ: агнешко (дреболийки и меката част на месото) - 800 грама, мазнини от овчата опашка - 50 г, кромид лук - 3 броя, зелен пресен лук с перата - 3 връзки, сок от неузряло грозде - 1/2 чаша, спанак - 3 връзки пресен или 200 г замразен, кориандър, босилек, копър - по 1 връзка, изсушен естрагон и мента - по 1 щипка, шафран - 1 щипка, сол на вкус
ПРИГОТВЯНЕ: Измийте много добре овнешкото или агнешкото, отстранете кожата и сухожилията, нарежете месото на равни парченца по 30-40 грама и ги запържете в овчата мазнина. Добавете нарязаните кромид и зелен лук и задушете, след което добавете съвсем малко вода до сваряването им на тих огън с плътно затворен капак. След това сложете нарязания спанак. Когато се свие, добавете останалите пикантни зеленчуци и ги оставете да къкрят 5 минути. Преди сервиране залейте сместа с шафран и разбъркайте. Приготвената ароматна и вкусна смес може да се сервира върху предварително сготвен "плов" - ориз.

Плов парча-дошамя

ПРОДУКТИ: Агнешко - 1.25 кг, ориз - 600 г, зелен пресен лук - 2 връзки, топено краве масло - 200 г, стафида - 200г, кайсии или хурма - 300 г, кестени - 200 г, шафран на вкус, кимион, канела, сол



ПРИГОТВЯНЕ: Агнешкото месо и гърдите се измиват много добре и се запържват на големи парчета в разтопеното краве масло. Обезкостяват се и се задушават в малко количество бульон, в който постепенно се добавят ситно накълцаният и предварително задушен лук, кайсиите, стафидите. Постепенно се добавят и предварително изчистените и добре сварени кестени и кимионът. От ориза отделно се приготвя традиционният "плов", така че оризовите зърна да се ронят. В плова се добавя куркума за цвят. В чинията първо се сипва оризът във форма на планина с връхче, върху оризовата подложка се слага агнешкото месо с плодовете и кестените. Върху кестените отново се слага малко ориз. Всичко се залива с предварително разтопеното масло и се поръсва с канела и кимион.



Довга с кюфтенца

ПРОДУКТИ: 0,5 кг агнешко месо, 2 яйца, 1 глава кромид лук, чаена чаша нахут, 2 чаени чаши кефир или разбито кисело мляко - 1-2 кофички, 2 чаени чаши бульон, зеленчуци: мента /или джоджен/, спанак, кориандър, зелен пресен босилек - от всичко по една връзка, 30-40 г бяло брашно, сол, смлян черен пипер

ПРИГОТВЯНЕ: Залейте нахута със студена вода и го оставете да се наксне 8-12 часа. Агнешкото месо се смела на ситна кайма, добавяте сол и черен пипер. Разбъркайте хубаво сместа и я оставете да престои. По желание може да се сложи и кимион. Добавете към каймата много ситно накълцания кромид лук и месете с ръка. От приготвената кайма направете малки кюфтенца и ги сварете в тенджерата на бавен огън, за да не се разпадат. След като са готови, извадете ги и ги изцедете в друг съд, но запазете бульона. Предварително накснатия нахут се сварява добре. Зеленчуците се измиват и нарязват много ситно. В купичка се разбиват яйцата и се смесват с брашното. Получената смес се излива в тенджерата с бульона, към нея се добавят свареният нахут, кюфтенцата и кефира /разбито кисело мляко/. Всичко се вари на много бавен огън и непрекъснато се бърка с дървена лъжица. След като сместа заври, в нея се сипват ситно нарязаните зеленчуци и подправки и се оставя да къкри още 5 мин, като се бърка непрекъснато. Млечната супа довга с кюфтенца се сервира гореща в дълбоки купички.

Добър апетит!



Кюкю от агнешко месо

ПРОДУКТИ: агнешко месо - 300 г, масло разтопено - 2 с. л., картофи - 400 г, яйца - 2 - 3 бр., кромид лук - 2 глави (или пресен - 100 г), кориандър, копър, магданоз, кимион, смлян черен пипер, сол

ПРИГОТВЯНЕ: В подсолена вода се сварява агнешкото месо на цяло парче. В същия бульон се добавя кимион. Свареното месо се нарязва на кубчета по 20 г, които се слагат в тиган и се пържат в разтопено масло с кимион. Върху задушното агнешко месо в тигана се сипват предварително сварените и нарязани на кубчета картофи, ситно накълцаният кромид или зелен лук. Яйцата се разбиват заедно със ситно накълцаните зеленчуци и се добавят в тигана със задушното месо. Цялата смес се поръсва с канела и се запича в умерена фурна.