

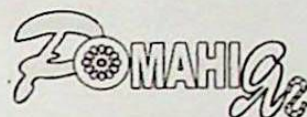
Аладар АДАМ
Євгенія НАВРОЦЬКА

ДОМАНІЯ

СЕКРЕТИ РОМСЬКОЇ КУХНІ



МІЖНАРОДНИЙ ФОНД «ВІДРОДЖЕННЯ»
ЗАКАРПАТСЬКЕ КУЛЬТУРНО-ПРОСВІТНЄ ТОВАРИСТВО
«РОМАНІ ЯГ»



Аладар АДАМ
Євгенія НАВРОЦЬКА

СЕКРЕТИ РОМСЬКОЇ КУХНІ

Ужгород
КП «Ужгородська міська друкарня»
2018

Ви тримаєте у руках книжку, аналогів якої немає в Україні. Вперше авторами були зібрані по крихтах рецепти приготування ромських страв. Декому подібне видання видаватиметься не реальним. Адже, за існуючими стереотипами, ромська кухня – це страви, приготовлені у казанах і на відкритому вогнищі.

У житті це не так. За багато років, починаючи ще з середніх віків, ромські музиканти були присутні на всіх урочистостях місцевої знаті. Вони грали на балах, весіллях, похоронах та інших важливих подіях, пов'язаних з наступним проведенням застілля. Отже, вони бачили, а по закінченню своєї роботи могли і скуштувати ті страви. Оскільки у ромських музичних колективах завжди брали участь їхні дружини, сестри, доньки, то вони «брали на замітку» рецепти страв, які їм сподобалися і вдома намагалися відтворити. Більшість цих рецептів були надруковані свого часу у Всеукраїнському двотижневику газеті «Романі Яг», інші ставали «родзинками» під час гастрономічних екскурсій по Закарпаттю.

*Автори вдячні за допомогу
у підготовці видання
Петру Габрину.*



- Що ти любиш, роме, коло вогнища робити, їсти чи грітися?
- Солонину смажити.
- *Со туке драго, рома, паша яг те керес, те хас вай те татювес?*
- *Балевас те пекав.*

У ромського народу є свої, історично сформовані, особливості приготування страв і харчування. Вони пов'язані зі зміною географії проживання, історією країни, де перебували значний час, економічним статусом, народними традиціями, які пронесли крізь віки, навіть віросповіданням.

На сьогодні національна ромська кухня являє собою набір страв, які постійно готують жителі певної етнічної групи, які тісно переплітаються зі способами приготування їжі місцевими жителями тієї або іншої території чи країни.

Історичні передумови формування ромських страв є особливістю як і будь-якої національної кухні. Велику частину смаколиків, які відносяться до національних ромських, у тій чи іншій місцевості готували до цього кілька століть тому. Роми прилаштовували їх до «своїх», вносили свої секрети в рецептуру, відповідно до тривалості часу тісного спілкування з місцевим населенням.

Проходив час – рецепти удосконалювалися і доповнювалися відповідно до власних смаків з тим, щоб передати майбутнім поколінням кулінарні секрети.

Найчастіше національні ромські страви складаються з тих продуктів, які є найбільш доступними у даній місцевості.



Там же і сформувалися і свої умови для приготування страв національного меню. Але де би роми не проживали, завжди і всюди вони надавали перевагу стравам з курки.

Оскільки ромська спільнота складається з багатьох етнічних підгруп і вони проживають майже у всіх регіонах України, то і рецепти ромських страв відрізняються між собою за складом продуктів, способом приготування. Зараз на природі гострий бограч готують у Закарпатті, а різноманітні каші – у східних регіонах. Навіть рецепти та способи випікання пасок докорінно відрізняються залежно від місця проживання. Так, якщо у Закарпатті пасхальна випічка може бути вагою до трьох кілограмів, «приземистою», то в центральних районах та Херсонщині – паски тим кращі, чим вищі і стрункіші. Це саме стосується і способів прикрашання. У західних регіонах не прикрашали білковою «шапочкою», а в інших регіонах це обов'язковий елемент.

У нашій книзі ми підготували добірку секретів готування ромських страв у Закарпатті, сусідніх країнах та світі, визначили особливості приготування деяких з них, що є традиційними. Розповіли і про деякі секрети, що засвідчували, що ромська кухня музичної еліти – вишукана. У ній поєднуються страви угорської, чеської, словацької та інших кухонь.

Щоб насолодитися національною ромською кухнею того чи іншого регіону, треба просто відвідати його, увійти в довіру і, можливо, ви будете запрошені на свято, де вас пригостять неймовірно смачними голубцями, гоя, шахом, маріклі! Адже спробувати смак справжніх ромських страв можна тільки в ромській родині. Ті ж, хто не має можливості відвідувати їх, може спробувати вивчити деякі рецепти і особливості пікантних національних страв у себе на кухні.

Автори

САЛАТИ ТА ГАРНІРИ





РОМСЬКИЙ ХОЛОДЕЦЬ

Поставте на вогонь п'ятилітрову каструлю з водою і доведіть її до кипіння. Потім зачистіть п'ять свинячих ніжок з молодого поросяти. Розріжте кожну ніжку на чотири частини. У кип'ячену воду вкиньте порізані ніжки. Обов'язково кілька разів зберіть накип. Потім, коли вони будуть наполовину м'якими, додайте сіль, чорний перець-горошок, порізаний кубиками часник, червоний мелений перець. Доварюйте ніжки разом з приправами шість годин. Поставте на стіл тарілки або інший посуд і залийте в них спочатку рідину (дзям). М'якуш варених ніжок відділіть від кісток і поставте у тарілки. Залишіть до повного охолодження. Холодець готовий!

Смачного!

РОМАНИ ПЕХТИ

Шувес пре яг е пійрі паєса ай зоралес те кірол. Пала кодо увжарес панч котора терне балеске піндре. Пала кодо е піндре чінгрес пре штар котора. Андо пгабардо паї шувес кодола чінгерде балане піндре. Пала кодо кана вон авна пре допашесте ковле, шувес лон, кало піпері хурдо, чінгердо которенца сір ай лоло пгагердо піпері. Кіравес е балане піндре кгетане шов часора. Пала кодо шувес пре месаля о теяра вай е тепша ай шорес англунес е зумін. Кіраде балане піндре увжарес ле кокалендар ай шувес анде те яра, вай анде тепша. Мекг шудрол. Е пехті гата!

Лачо хабен!



**ШАХ. КВАШЕНА КАПУСТА**

1 кг копченого м'яса, щипка тмину, 1 маленька баночка томатного соусу, приправа «вегета», 2 середні головки цибулі, сіль, 30–40 г олії.

Порізану 1 цибулю перемішайте з олією та квашеною капустою. Додайте тмин, сіль й поставте тушкувати. Потім додайте 3 столові ложки томатного соусу. В іншій каструлі обсмажте 1 цибулину з копченим м'ясом, додайте за смаком червоний перець, тмин, «вегету», сіль і залиште, аби тушкувалося. Коли м'ясо готове, додайте його до напівготової капусти і перемішайте, тушкуйте близько 10 хвилин. Квашену капусту подавайте з картоплею або кнедликами.

Смачного!

ШАХ. КГЕРУТНІ ШУТЛІ АРМІН

Армін, 1 кг вензоно мас, тміно, 1 парадічомо соусо, вегета, пурум, олайо, лон.

Андро пурумако олайо сювас е шутлі армін. Цера тміно лон ай мукас цера те тадьол пре пара. Пала кодо, сювас андре парадічомо соусо те е вегета ай мукас, гой те тадьол. Андро олайо чгінтерас е пурум ай сювас андре о чінгердо вензоно мас. Сювас ловлі напріка, цера тміно, цера вегета ай лон ай мукас те тадьол пре пара. Сар о мас таділас, сювас о мас андре шутлі армін ай розмішінас (гамісарас). Цера мукас те тадьол вай 10 мінути ай лас тейле.

Ке армін (шах) шай сювас кнейдлики хумереске вай манро.

Лачо хабен!





ГАСТРОНОМІЧНА МАНДРІВКА НАВКОЛО СВІТУ. ФРАНЦІЯ

ЧАСНИКОВО-СИРНИЙ ПАШТЕТ

250 г м'якого сиру, 2 столові ложки олії, 1 склянка кип'яченого охолодженого молока, 6 зубчиків часнику, сіль за смаком, зелень, волоські горіхи.

З сиру та молока зробить однорідний крем, додайте часник, розтертий з сіллю, подрібнену зелень і горіхи. Паштетом можна наповнювати картоплю, помідори, перець, але найкраще він смакує до грінок.

Смачного!

КІРАЛЕСКО-СИРАКО ПАШТЕТО

250 гр ковло кірал, 2 роя олія, 1 погарі пгабардо шудрардо тгут, 6 котора сир, лон, зеленіпен, пендеха.

Ко кірал ай ко тгут керас кгетане кремо, додас сир, пгагердо лонеса, санес чінгердо зеленіна ай пендеха. О паштето шай керас андрал коломпіренца, парадічоменца, напріка ай май федер сі ізівно ке шувке санес котора манре.

Лачо хабен!





ГАСТРОНОМІЧНА МАНДРІВКА НАВКОЛО СВІТУ. ГРЕЦІЯ

КУРЯЧИЙ САЛАТ

1 курка, 5 круто зварених яєць, 2 столові ложки яблучного оцту, 150 г хрину, 50 г збитих вершків, сіль, перець, зелень.

Курку помийте, відваріть у підсоленій воді, остудіть, виберіть кістки, дрібно поріжте м'ясо. Жовтки яєць перетріть, а білки дрібно поріжте. М'ясо поперчіть, додайте потертий хрін, оцет та вершки. Все добре вимішайте, досоліть за смаком, прикрасіть зеленню. Подавайте холодним з чорним хлібом.

Смачного!

КГАХНЯКО САЛАТО

1 кгахні, 5 аврі кіраде анре, 2 роя пгабенго шут, 150 г хрено, 50 г змардо тгут, лон, піпері, зеленіна.

Е кгахні мішто аврі морді ай лондьярді, шудрарді леса анда кгахні е кокала ай санес чінгрес о мас. Шарге анре розмарес, о машкар адреско санес чінгрес. О мас піпереса керес, додес пгагердо хріно, шут ай тгут. Са кадо мішто гаміс, лондьярес те авел ізівно, опрал шукарісарес зеленінаса. Пре месаля шувес шудрардо ай кале манреса.

Лачо хабен!





РИЖИКИ НА ЗИМУ

4 кг свіжих середньої величини рижиків промийте, просушіть і витріть досуха. Після цього висипте у посуд, додайте 1 кг смальцю і тушкуйте, поки маса не стане прозорою. Гриби час від часу помішуйте, щоб не пригоріли. Відтак розкладіть гриби у банки і залийте жиром, у якому вони тушкувалися. Коли вистигнуть, простерилізуйте протягом 15 хв у кип'ятку і закрийте кришкою. Перед вживанням банку поставте у теплу воду, щоб жир розтопився. Викладіть рижики у риночку, додайте терту булку, посоліть, поперчіть і підігрійте, але не смажте, бо гриби стверднуть.

Смачного!

БУРАЦА ПРО ЇВЕНД

4 кг बारे бураца тговес (морес) шутярес аврі кгосес шувкес. Пала кодо шорес аврі андо чаро, додес 1 кг чіл ай пекес, те дикгес лентеро шукаріне. Е бураца врама враматар те гаміс, гой те на пгабон. Пала кодо шувес анде глажуне кувча ай опрал шорес чилеса (оліяса) анде саво вон петьонас. Кана шудрона, керен стерілізація 15 перці андо пгабардо паї ай опрал пгандавес е хіп. Кана камена те хан анда банка шувен андо тато паї, гой о чіл те більол. Шувес аврі е бураца анде тепша (протвіня), додес рандаді бокелі, лондярес, пінейрі ай татярес, ай те на пекес, ке е бураца зорайвен.

Лачо хабен!

**ФІРМОВИЙ САЛАТ «РОМАНІ ЯГ»**

Відварне теляче м'ясо (70 г) та відварне куряче м'ясо (70 г) трохи потушіть на олії у протвєні. Туди добавте 50 г болгарського перцю, 50 г порізаной фіолетовой цибулі, одне варене куряче яйце, кукурудзу. Добавте оливкову олію, чорний перець та сіль за смаком. Подавайте салат теплим.

Смачного!

ФІРМОВО САЛАТО «РОМАНІ ЯГ»

Аврї кірадо гурувняко мас (70 г) ай аврі кірадо кахнякєро мас (70 г) цєра пєкєс андо чїл прє протвєня. Додєс 50 г болгарско папрїка, 50 г чїнгердо фіолєтово пурум, єкє кірадо кахняко анро, кукурїца. Додєс олівково олайо, кало піпєрі, лон. Додєс о салато тє авєл тато.

Лачо хабєн!



ПЕРШІ СТРАВИ





СМЕТАННИЙ СУП

Зваріть м'ясний бульйон. Підсмажте 1 столову ложку борошна з 1 столовою ложкою олії і 2 столовими ложками тертого сиру, безперервно помішуючи до утворення однорідної маси. Відтак у ній розведіть 1 л свіжої сметани, заваріть і заправте двома жовтками, розтертими з 1 столовою ложкою холодного бульйону. Не кип'ятіть і залийте чистим бульйоном. До супу подайте варені макарони, окремо на тарілці – тертий сир.

Смачного!

СУНТИНАКІЗУМІН

Кіравес масуні зумі. Пекес екг барі рой аро, екга бара рояса чилеса ай дуй роя рандадо кірал, гаміс те кердьол масса. Пала кодо анде масса шорес 1 літра сунтина, кіравес ай андре малавес дуй галбене анре, гаміс 1 рояса шудра зумінаса. Те на тадьол (кірол) шорес увжи зумі. Ке зумін шай дес кіраде макарони, рігате про теярі – рандадо кірал.

Лачо хабен!





СУП З БАКЛАЖАНІВ

Поріжте підсмажені на олії 2 баклажани, протріть їх через сито або розітріть у мисці, влийте в бульйон, посоліть і посипте цукром. Варіть на повільному вогні. Розведіть 1 чайну ложку борошна з 1 склянкою сметани, влийте в бульйон і доведіть до кипіння. Заправте суп жовтком, розведеним з 1 столовою ложкою холодного бульйону. Перед подачею на стіл додайте зварений і промитий холодною водою рис.

Смачного!

ЗУМІН АНДА БАКЛАЖАНИ

Чингрес пейке пре олія 2 баклажани, рандавес лен пріг е сіта вай розмакгес андо чаро, шорес анде зумі, лондярес ай шорес андре цукоро. Кіравес пре ловкі яг. Шувес андре розмакгло 1 рой аро, 1 глажаки кувчи сунтина, шорес анде зумі ай мішто те кірол. Шорес анде зумі 1 талбено анро, розмакгло анде 1 барі рой шудра зумаса. Кана шувес пре месаля додес густо кірадї тгоди (морді) шудре паєса рішкаша.

Лачо хабен!





СУП НА «КРАДЕНІЙ КУРЦІ»

Спочатку потрібно «вкрасти» одну курку і принести додому. Курку общипайте, зачистіть від нутрощів та розріжте тушку на дві частини. М'ясо промийте та положіть у каструлю з гарячою водою і починайте варити. Зберіть кілька разів накип. У каструлю додайте зелень: моркву, петрушку, кольрабі та селеру (зеллер). Варіть на повільному вогні. Додайте сіль, чорний перець-горошок та «вегету» за смаком. Періодично знімайте верхню пінку з води.

Варіть суп протягом 1,5 години до готовності. Зварене куряче м'ясо виберіть з каструлі та подрібніть на куски, які потім розкладіть по тарілках.

Окремо зваріть у соленій воді мучні різанці – «домашню» лапшу. Залийте лапшу бульйоном та додайте куряче м'ясо.

Смачного!

ЗУМІН ПРЕ «ЧОВРАНІ КАХНІ»

Англунес тробуй те човрас ла кахня ай те анас кгейре. Ла кахня тробуй те увжарас, катаре пора ай о маишкар те увжарас ла кахнякоро. Пала кодо чінграс пре допашесте. Морас увжес ла кахня ай шувас анде пійрі андо пгабардо паї те тадьол. Андре пійрі додас зеленіна, морква, петрушка, кольрабі ай зеллеро. Кіравас пре ловкі яг. Шувас лон, кало хурдо піпері ай вегета. Опрал е зумін кана кірол тробуй те кідес опруні пенка.

Кіравес е зумін 1,5 часо те авел гата. О кірадо кахнякоро мас лес аврі ай чінгрес пре ціне котора, пала кодо шувес про теярі.

Рігате кіравес андо лондо паї е хумерескері лапиша. Пала кодо шувес анде пгабарді зумін масеса.

Лачо хабен!



DOMAHIG

ДРУГІ СТРАВИ





М'ЯСНІ ГОЛУБЦІ ПО-РОМСЬКИ (ПЕРШИЙ РЕЦЕПТ)

1 кг свинного м'яса дрібно поріжте на кубики, потім поріжте ріпчасту цибулю, промийте 200 грамів рису і додайте до порізаного м'яса. Разом усе посоліть та поперчіть за смаком.

Окремо приготуйте у сковорідці зажарку з олії, цибулі, часнику та меленого червоного перцю. Зажарку додайте до м'яса з рисом та добре перемішайте.

Окремо пропарте цілу головку капусти, а потім розберіть її на листки. Виріжте білу тверду частину на листях.

У пропарені листки капусти загорніть суміш із м'яса та рису. Ставте закручені голубці у каструлю варити, а на дно каструлі покладіть дрібне листя капусти щоб не пригоріли. Залийте голубці у каструлі солоною водою або курячим бульйоном до рівня верхнього шару голубців.

Варіть 20 хв на середньому вогні, потім зверху голубців добавте томатну пасту або порізані помідори і доварюйте разом ще 20 хвилин. Вимкніть газ і дайте настоятися ще 10 хвилин.

Смачного!

МАСУНЕ ТАКАРТОРА (ТЕЙТЕТКІ) РОМАНЕС

Балано мас хурдес чінграс пре котора, пала кодо чінграс е нурум, морас аврі е рішкаша, пала кодо са кжетане ле масеса мішто гаміс. Са кадо кжетане пінейреса ай лонеса гаміс.



Рігате анде протвєня пекас анде олія, пурум, сір ай пгагердо лоло піпері. Кадо са кетане гаміс ла рішкашага ай ле масеса.

Рігате анде пійрі кіравес аврі скг шейро армінако, пала кодо розкідес о шейро армінакере патря. Чінгрес аврі е зоралі ріг ле патренге.

Аврі кіраде патря армінакере патярес е масса. Шувас е патярде тейтеткі (такартора) анде пійрі ай кіравас. Тейле анде пійрі шувас ціне котора армін анда кодо те на пгабол о телуніне. Шорас опре такартора лондо паї вай кганякі зумін.

Кіравас 20 мінути пре ціні яг, пала кодо опрал ле такартора шорес томатно паста вай чінгерде парадічомора ай інке кіравас 20 мінути. Пандас тейле о газо ай 10 мінути мег шудрон.

Лачо хабен!



РЕЦЕПТ ВИШУКАНОЇ КУХНІ ВІД БЕЙЛИ ГОРВАТА

РОМСЬКІ ГОЛУБЦІ (ДРУГИЙ РЕЦЕПТ)

Приготуйте суміш з однакової кількості трьох сортів м'яса (по 300 г кожного): свинини, яловичини та білого курячого або гусячого м'яса. Вимите м'ясо дрібно посічіть на кубики. Додайте 200 грамів рису та всі спеції: перець, сіль, приправу "вегету", підсмажену цибулю, а також



часник за смаком. На дні посуду, де будуть готуватися голубці, зробіть “ліжко” з посіченого листа капусти. Кожен ряд голубців перекладіть цілими шматками (за розміром посуду) свинячих ребер. (Можна замінити копченими ребрами або копченою домашньою ковбасою). Зверху на голубці викладіть різані свіжі помідори (влітку) або томатну пасту (взимку). Посоліть і залийте водою так, щоб вона не закривала верхній шар голубців.

Поставте на вогонь і готуйте до готовності (35 хв), час від часу легко струшуючи.

Смачного!

РОМАНЕ ТАКАРТОРА (ГОЛУБЦИ)

Гетосарас ай гаміс трін сорти маса (по 300 г): балеско мас, гурувняко мас, ай парно кахнякоро вай папіняко мас. Кіравас мішто е маса пала кодо чінграс хурдес пре кубікі. Шувас екг цера 200 г рісо ай саворе спеції: піпері, лон, вегета, петярас е пурум, шувас ай сир. Тейле анде пійрі, шувас хурді армін ай патря армінакере.

Пала кодо шукарес ракісарас е такартора анде пійрі. Опрал англуно шоро ле такартенге шувес балане пашавре. А пале опрал армін пала кодо пале е такартора. Ай трітоштарто шоро шай андо машкар опрал шувес кгерутні капчоно гой, пала кодо шувас опрал чінгерде свіже парідічомора (кадо мілас) свенде томатора. Лондярас шорас опрал паї каде гой опруне такартора те дічол. Шувас пре яг, гетосарас 15–20 мінути, ай міндіг разісарас ле вастенца е пійрі.

Лачо хабен!





ГОЛУБЦІ ПО-РОМСЬКИ (ТРЕТІЙ РЕЦЕПТ)

1 кг тушки потрошеного індика дрібно порубайте і змішайте з 300 г трохи вареного рису. Додайте цибулю, томати, червоний болгарський перець. Овочі повинні бути сирими. Суміш загорніть у листя винограду і складіть на дно каструлі. Зверху залийте солоною кип'яченою водою і тушіть до готовності.

Смачного!

РОМАНЕ ТАКАРТОРА (ГОЛУБЦИ)

ОМАНЕ ТАКАРТОРА (ГОЛУБЦИ)

Увжардо індюко (1кг) пала кодо санес чінгердо ай гаміс 300 г аврі кіраді рішкаша. Шувес пурум, томати, лоло болгарско папріка. Овочі тробуй те авен єванде. Са кадо гаміс анде патря дракгеске ай шувес тейле анде пійрі. Опрал шорес лондо паї ай ловкорес те кірол (те тадьол).

Лачо хабен!





РЕЦЕПТ ВИШУКАНОЇ КУХНІ ВІД БЕЙЛИ ГОРВАТА

РОМСЬКІ КОТЛЕТИ З РУБЦІВ

Приготуйте суміш з: 35% очищених рубців, 15% білого сирого перемеленого м'яса птиці і по 25% меленого м'яса свинини і телятини. До суміші додайте вимочену у воді або молоці булку, 2–3 яйця, листя петрушки, часник, цибулю, приправу «вегету» та спеції за смаком.

Сформууйте котлети та обсмажте на олії.

Смачного!

РОМАНЕ ФАШИРТИ АНДА ПАЦАЛИ (РІНДЗІ)

Гетосарас ай гаміс: 35% увжарде пацали (ріндзі), 15% парно свандо ернімен мас кганяко ай по 25% ернімен балеско мас ай гурувняко мас. Кадо са ернінас шуваса андро паї вай андро тгут парно манро, 2–3 анре, патря петрушка, сир, пурум, приправа «вегета». Спеції пало смакос.

Лачо хабен!





РЕЦЕПТ ВИШУКАНОЇ КУХНІ ВІД БЕЙЛИ ГОРВАТА

РАГУ ПО-ЦИГАНСЬКИ

Натерту одну головку цибулі підсмажте на жиру копченого сала. В цю суміш додайте нарізані дрібними кубиками зелений перець, гриби і кислі огірки. Трохи підсмажте, додайте очищені помідори або томатне пюре і гострий перець. Сіль, цукор – за смаком. Суміш викладіть зверху на підсмажені кусочки телячого м'яса або свинини.

Смачного!

РАГУ РОМАНЕС

Єкг шейро пурум петярас андо жийро тгувле балекасеса. Пала кодо чінграс ціне кубікі чінгердо зелені напріка, бураца ай лонде краставеці. Цера петярас, додас увжарде парадічомора вай томатно паста ай керко (іто) напріка. Лон ай цукоро тавел ізівно. Кадо саворо шувас опрал про петярдо гурувняко мас вай мас балеско.

Лачо хабен!





М'ЯСО ПО-РОМСЬКИ

Соковиті шматки телячої корейки відбийте і посоліть, поперчіть червоним перцем. Підсмажте на жиру копченого сала. Підсмажені кусочки м'яса прикрасьте гребінцями з сала. Подавайте із вареною картоплею по-домашньому та салатом «Чоломада».

Смачного!

МАС РОМАНЕС

Шукар котора гурувняко мас которенца марес ай лондярес, піпері ай лоло піпері. Ай некес андо жийро по вензонно балеvas.

Кадала котора маса шукарісарес тувле балеvasеса чгінгердя кангляса. Пашалесте аврі кіраде коломпіра кгерутнес ай салато «Чоломада».

Лачо хабен!





КВАСОЛЯ ЗІ СМЕТАНОЮ

Замочіть у воді квасолю на 1–2 години, потім у 3-літрову каструлю налейте води й поставте на вогонь. Наріжте кружечками цибулю, покладіть один–два лаврових листочки, посоліть, додайте трохи оцту. Коли ця суміш звариться, додайте туди 300 г сметани, заправлену з борошном. Хто любить цукор або оцет, то можна додавати у тарілку за смаком.

Смачного!

ФОСОЙ СУНТІНАСА

Кіндярес андо паї фосої пре 1–2 часо, пала кодо анде пійрі шорес паї ай шувес пре яг. Чінгрес круглес е пурум, пала кодо 1–2 патря лаврово патря, лондярес, шувес цера шут. Кана са кадо кірола, шувес кгоме сунтіна, гаміс ареса. Кон сар камел - цукороса вай шутеса.

Лачо хабен!





ПЕЧЕННЯ ІЗ ПЕЧІНКИ

1 кг печінки, яйце, сухарі, борошно, сіль, олія.

Печінку поріжте на невеликі шматки, помийте. До борошна, яйця, сухарів додайте солі. Потім обваляйте печінку в борошні, збитих яйцях та сухарях і обсмажте з двох боків на слабкому вогні.

Подавайте з картоплею і огірками.

Смачного!

ПЕЙКО БАЛАНО КАЛО БУВКО

1 кг кало бувко, анре, брежлі (сухарі), аро, лон, олайо.

О кало бувко аврі жуужарас ай чгінтерас про котора. Андро аро ай андро брежлі (сухарі) сювас цера лон. Пала кодо сювас андро аро, ай андре анре ай сювас опре брежлі (сухарі). О бувко некас аврі ловкорес дує серендар (рітендар).

Паша пейко кало бувко шай сювас коломпійра (бандурки) ай краставеці.

Лачо хабен!





КАРТОПЛЯ З ГРИБАМИ

1 кг картоплі, 200–300 г грибів – білих або інших, 2–3 ложки жиру, сіль.

Гриби почистіть, помийте, поріжте на шматки, поставте в каструлю з невеликою кількістю води та доведіть до кипіння. Коли вода википить, додайте жир, картоплю, яку поріжте на тоненькі кільця, смажте до готовності.

Подавайте з квашеними огірками або листками салату.
Смачного!

БУРАЦА КОЛОМПІРЕНЦА

1 кг коломпірі, 200–300 г бураца – парне вай кавер, 2–3 роя жіро, лон.

Бураца увжес жужарас, тговас (морас), чгінтерас про котора ай сювас андре пійрі ай мукас те тадьол андро паї. Сар о паї аба аврі таділас, чгівас андре жіро, коломпіра чгінтерде про сане котора петьол джі ко агор, жіпун о коломпіра пейке ачген. Дочгівас лон.

*Шай сювас шутле краставеці вай шалата.
Лачо хабен!*





СТЕЙК ІЗ СВИНИНИ

1 кг м'яса свинини, олія або жир, копчене сало, чорний перець, гірчиця, червоний перець, 2 ложки лечо, сіль.

Відбийте м'ясо, посипте сіллю, гірчицею, чорним перцем і смажте на сильному вогні на олії або жирі. Потім залийте холодною водою, накрийте кришкою і тушуйте. Коли м'ясо буде напівготове, додайте червоний перець і дві ложки лечо. Продовжуйте повільно тушувати. Окремо наріжте смужками сало і смажте до золотистого відтінку. На кожне ребро поставте смужечку смаженого сала. На гарнір подавайте варену картоплю.

Смачного!

БАЛІКАНО МАС ПАШВА

1 кг балане пашваре, олайо вай балано жійро, вензоно балано балекас, кало пгатердо пінейрі, горчица, ловлі напріка, 2 роя лечо, лон.

О мас авімарага, чгіваса опре лон, горчіца, кало пінейрі, ай пре барі яг пекага про балано жійро вай олайо, пала кодо шудре паеса чгораса, тговага опре е хіп ай мек тадьол о мас, ай те авел про епаш ковло. Кана аба про епаш тадо, чгівас андре ловлі напріка, те 2 роя лечо ай мукас те тадьол. Пала кодо сако котор балекас чгуврага чгінтерас про котора сар кантілі, пала кодо о балекас пекас, гой те авел шарго сар сомнакай. Ке пашвара тавен (кіравен) е коломпіра о балекас пес тговел про сако екг пашваро опре.

Лачо хабен!





ЯЛОВИЧИНА У ТОМАТНІЙ ПІДЛИВЦІ

1 кг яловичини, 1 ложка томатної пасти, 4 ложки борошна, 1 яйце, 1 ложка червоного перцю, олія, сіль.

У каструлю налейте олію і підігрійте. Потім додайте червоний перець і томатну пасту, трошки притушіть, долейте води і додайте сире збите яйце, помішуючи вилкою, варіть 2 хвилини. Зніміть каструлю з вогню.

М'ясо, яке варилося у бульйоні, поріжте на шматки і додайте до підливи. Подавайте з кнедликами або картопляним пюре.

Смачного!

ПАРАДИЧКЕНГЕРІ З УМІН ГУРУВАНЕ МАСЕГА

1 кг гурувано мас, 1 рой парадічомо паста, 4 роя аро, 1 анро, 1 ройорі гуглі напріка, олайо, лон.

Сювас олайо андре пійрі ай керас ранташі. Сар аба о ранташі кісно (тата) сювас андре напріка ай е парадічімо паста ай мукас те тадьол. Сар аба тадьол, сювас андре паї, паліш (пала кодо) малавас ла фуркага о анро ай сювас андре пійрі ай мек тадьол вай дуї мінуги. Пала кодо лас е пійрі тейле.

О мас, со андре зумін таділас, чгінгерас про котора (селеті), ай гамісарас ла пастага. Паше кнейдлікі шай керен пгатерде коломпіра.

Лачо хабен!





ЯЛОВИЧИНА З ГРИБАМИ

1 кг яловичини, 1 цибулина, 250 г грибів, 1 склянка червоного вина, 2 чайні ложки цукру, олія, сіль.

У каструлі з жиром обсмажте цибулину. М'ясо поріжте на маленькі кубики, киньте в каструлю, посоліть за смаком. Якщо потрібно, то долийте трохи води. Коли м'ясо буде напівготове, додайте гриби. Коли м'ясо з грибами буде м'яким, долийте 1 склянку червоного вина. Помішуючи, додайте цукор і на маленькому вогні трохи проваріть.

Подавайте з відвареною картоплею або рисом.

Смачного!

ГУРУВАНО МАС БУРАЦЕНЦА

1 кг гурувано мас, 1 пурум, 250 г бураца (козара), 1 кувчорі ловлі мол, 2 коцкі тугло (цукоро), жіро, лон.

Анде пійрі сювас о жіро пала кодо пражінас (некас) е пурум. О мас чгінтерас пре котора, сювас анде пійрі, лондьярас, ай хіпаса пандавас тейле. Те тробуя, те на пгабол шай цера паї чгорас. Кана о мас пре допашесте таділас, андре сювас о бураца. Кана о мас ле бураценца кердьол ковло, пала кодо анде пійрі чгорас ловлі мол гамісарас ле туглеса (цукороса) пала кодо пре цікні яг тадьол (кірол).

Шай авен круял вай коломпіра вай рішкаша.

Лачо хабен!





СЕКРЕТИ РОМСЬКОЇ КУХНІ ВІД АННИ РОЗШТАШ (м. РАХІВ)

КУЛЕША З КАРТОПЛІ

На сім'ю з шести чоловік необхідно добре відварити у підсоленій воді 2,5 кг картоплі. Злийте воду і додайте 0,5 кг добре змеленого кукурудзяного борошна. Поставте на вогонь і варіть вимішуючи дерев'яною ложкою, доки кулеша не набере вигляду однорідної маси. Для поліпшення смаку додайте 250 г вершкового масла. Перемішуйте доти, доки не зникне запах сирого борошна.

Духмяну кулешу викладіть гіркою на великій тарілці товщиною в палець, перекладіть свіжою солодкою бринзою.

Можна їсти кулешу спекотного літнього дня охолодженою. А якщо на столі будуть ще 1–2 відварені молоденькі домашні курочки, кулеша може замінити свіжоспечений хліб.

Смачного!

КУКУРІЦАКЕРІКАША (КУЛЕШО) КОЛОМПІРЕНЦА

Пре екг фамілія анда шов мануш тробуй мішто те кіравес андо лондо паї 2,5 кг коломпіра (бандуркі). Шорас паї кгетанес 0,5 кг мішто ернімен аро кукуріцако. Шуvas пре яг кіравас, гаміс каштуна рояса, гаміс о кулешо кана авла густо маса. Те авел ізівно о кулешо шуvas 250 г чіл. Гамісарас бут те на авел запахо ле свандо ареско.



Шувес о кулешо про баро теярі тгувлес пре екг ангушто, опрал свіжо гуглі бринза. Шай хас о кулешо пгабардо вай шудро.

Те авла пре месаля (скамін) екг-дуй кіраде тернора керутне кганьора (кахня), о кулешо шай парувел о свіжо манро.

Лачо хабен!

КУРЯЧА ПЕЧІНКА НА ГОЛЦІ

400 г курячої печінки, 200 г сала, олія для смаження, сіль, перець, орегано.

Шматочки печінки варіть 2 хвилини, виберіть, дайте воді стекти. Посоліть, поперчіть, посипте орегано. Сало наріжте тоненькими пластівцями й загорніть до них шматочки печінки. Потім нанизуйте на голки чи дерев'яні зубочистки. Смажте в олії на слабкому вогні. Можна запекти також у духовці.

Смачного!

КАХНЯКЕРІ БУВКЕ ПРЕ СУВ

400 гр кгахнякери бувко, 200 гр тгуvlo балеvas, анре, олія пекес, лон, піпері, орегано.

Хурдо бувко кіравас 2 мінути, пала кодо лас аврі те чордьол о паї пала бувко. Лондьярас, піпереса, опрал шорас орегано. О тгуvlo балеvas чінграс сане которенца ай патьярас о бувко кганяко. Пала кодо те на розперел шуваса андре сува вай сане каштора. Пекас анде олія пре цікні яг. Шай пекес анде духовка.

Лачо хабен!



ВАРЕНИКИ З ТЕЛЯЧОЇ ПЕЧІНКИ І ЛЕГЕНЬ

Зваріть у несоленій воді печінку, легені і шматок сала. Все це дрібно посічіть, додайте підсмажену на маслі цибулю, посоліть, поперчіть, вимішайте і начиніть вареники. Перед подачею на стіл полийте маслом з тертою булкою або підсмаженою солониною.

Смачного!

ПІШОТА ГУРУВНЯКО

КАЛЕ БУВКЕСА АЙ ПАРНЕ БУВКЕСА

Кіравес андо на лондо паї кало бувко, парно бувко ай котор балекас. Са кадо санес чингрес, кгетане некес про чіл, пурум, лондьярес, піпейрі, гаміс ай нгердьярес е пішоти. Кана шувес пре месаля, шорес опрал чіл ай рандес опрал бокелі вай пейко балекас.

Лачо хабен!





БАРАНЯЧІ РЕБРА З РИСОМ

Ребра запарте і злийте воду. Тоді залийте теплою водою і варіть з зеленню і цибулею до напівготовності. Окремо промийте холодною водою 150 г рису, запарте його, залийте бульйоном з баранини, додайте 1 столову ложку масла і проваріть. Відтак перекладіть недоварені ребра рисом, полийте бульйоном і тушкуйте до готовності. Подавайте на стіл з підливою з бульйону.

Смачного!

БАКРАНЕ ПАШАВРЕ РІШКАШАСА

Пашавре шувес андо пгабардо паї. Пала кодо шорес аврі о паї. Пала кодо шорес тато паї ай кіравес зеленіна пурумаса пре допашесте. Рігате тговес (морес) шудре пасса 150 г е рішкаша, паріс екг цера, шорес опрал бакрані зумі, додес 1 рой чіл ай мек кірол. Каде шувес е пашавре пре допашесте кіраде (таде) рішкашаса, опрал шорес зумі ай мек петьол. Шувес пре месаля (скамін) ранташеса ай зумінаса.

Лачо хабен!





КУРЯТИНА З ГРІНКАМИ

Зваріть жирну курку, відріжте з грудинки 4 видовжені шматки м'яса. Відріжте від батона 4 скибки, підсмажте їх на маслі і викладіть на тарілку. На грінки покладіть м'ясо і залийте такою підливою: білу запражку розведіть бульйоном, процідіть через сито, додайте підсмажені печериці, скропіть лимоном, посипте цукром і проваріть.

Смачного!

КГАХНІ ШУВКЕ МАНРЕСА

Кіравес (тавес) тгувля кгахня, чингрес анда колін штар лунге котора маса. Атунчі чингрес кгатаро батоно штар котора, пекес лен пре олія ай шувес про теярі. Про шувко манро шувес мас опрал шувес ранташи: парно ранташо гаміс зумінаса, шорес пріг е сіта, додес пейке бураца, опрал аврі кідес цитрона, шорес цукоро ай кіравес (тавес).

Лачо хабен!





ФАРШИРОВАНА КУРКА

З курки зніміть шкіру. М'ясо відділіть від кісток, перемеліть разом з 300 г свинини або телятини, додайте вимочену в молоці або бульйоні і віджату булку, підсмажену на олії цибулю, 2 жовтки, сіль, пахучий і чорний перець. Цю масу старанно вимішайте, начиніть нею не дуже щільно шкіру з курки і зашийте. Смажте у духовці, час від часу поливаючи олією. Окремо зваріть шлунок і печінку, посічіть їх і додайте до гострої підливи, якою полийте підсмажену курку. Так само можна начиняти й іншу птицю.

Смачного!

ФАРШИРОВАНО КГАХНІ

Пале кгахні цїрдес тейле е морчи. О мас кгатаре кокала тейле кїдес, ернінес кгетане ле 300 г балане масеса вай турувано мас, додес аврі цїндї андо тгут вай анде зумі парно манро, пекес про чїл пурумаса, 2 галбене машкаруне анре, лон, кало пінейрі. Кади маса мішто гаміс, пала кодо пгердярес на зоралес кгахнякі морчи ай сувес ла. Пекес андо бов пре тигая, ай опрал шорес чилеса. Рїгате кїравес е дьомра, ай о кало бувко, санес чингрес лен ай додес їто ранташи, савеса опрал шореса е пейкі кгахні. Каде шай пгердярес каверен рацен папїнен.

Лачо хабен!





СМАЖЕНІ ФАРШИРОВАНІ ПЕЧЕРИЦІ

Шапочки великих печериць почистіть і проваріть протягом 5 хв у підсоленому окропі з лимонним соком, відцідіть. Підготуйте таку начинку: невеликі печериці посічіть, підсмажте на олії з цибулею, посоліть, поперчіть, додайте терту булку, 2 яйця і вимішайте. Наповніть начинкою шапочки варених печериць. Вмокніть їх в яйце, посипте тертою булкою і підсмажте на олії. Прикрасіть зеленню петрушки.

Смачного!

ПЕЙКЕ ПГЕРДЕ БУРАЦА

Стадяке баре бураца увжарес ай кіравес 5 мінути. Андо лондо паї ла цїтронакере сокоса, пала кодо шорес тейле. Атунчі ернінес начинка: на баре бураца хурдес чингрес, некес про чїл пурумаса, лондьярес, піпейреса, додес рандаді бокелі, 2 анре ай гаміс. Пгердярес е стадя кіраде бураценца. Макгес лен анде анре, опрал шорес рандаді бокелі ай некес про чїл. Шукарісарес опрал зелено петрежелмо.

Лачо хабен!





ЯЗИК З ПОМІДОРАМИ

Почищені язики відваріть у воді. Коли зм'якнуть, зніміть з них шкіру, нашпигуйте свіжою солониною, покладіть у каструлю, залийте бульйоном, у якому вони варилися, додайте зелень і варіть до готовності. Тоді язики поріжте, викладіть у миску і залийте помідорною підливою.

Підливу готуйте так: зваріть кілька помідорів, протріть їх, додайте 3–4 столові ложки сметани, 1 столову ложку цукру і закип'ятіть. Язик обкладіть виготовленими заздалегідь галушками і подавайте на тарілці.

Смачного!

ЧГІБ ПАРАДИЧОМЕНЦА

Увжарде чгіба кіравес андо паї. Кана ковльона, лес тейле е морчи (ціпа), ай шувес андро свіжо балекас, шувес анде пійрі, опрал шорес зумі, анде саві е чгіба тадьонас (кіронас), додес зеленімата ай кіравес те авел гата. Пала кодо е чгіба чінгрес, шувес андо чаро ай опрал шорес парадичоменгеро ранташи.

Ранташи кіравес каде: кіравес на бут парадичомі, рандавес лен, додес 3–4 роя сунтина, 1 рой тугло ай мек кірол. Е чгіба шукарес круял ракіс шай дес галушкенца про теярі.

Лачо хабен!





ЯЙЦЯ ПО-МАДЯРСЬКИ

Зваріть 15 яєць (не дуже твердо), почистіть їх і покладіть у воду. Після цього з 15 помідорів виріжте серединки, посоліть, поперчіть і вставте в них яйця. Викладіть на змащений жиром бляшаний лист, полийте підливою з паприки і запікайте в духовці протягом 10 хвилин. Подавайте на стіл гарячими, з підливою.

Смачного!

АНРЕ УНГРІКА

Кіравес (тгавес) 15 анре (на зорале), увжарес лен ай шувес андо паї. Пала кодо анда 15 парадичомора чингрес аврі о машкар, лондьярес, пінейрі ай шувес андре е анре. Шувес про макгло чилеса сано саструно, шорес опрал ранташи анда папріка ай пекес андо бов 10 мінути. Шувес пре месаля (скамін) пгабарде ранташеса.

Лачо хабен!





СУДАК З ПЕЧЕРИЦЯМИ

Судака почистіть, помийте, відділіть від хребтової кістки і посоліть. Металевий полумисок щед्रो змастіть маслом, посипте тертою булкою, на неї покладіть шар підсмажених печериць, посипте тертою булкою і покладіть шматочки вершкового масла. Все це полийте 1 склянкою відвару із зелені і печіть у духовці протягом 1 години. Подавайте на стіл з кружальцями лимона і зеленню петрушки.

Смачного!

МАЧО СУДАК БУРАЦЕНЦА

Судако увжарес, тговес (морес) лес аврі о машкарутне кокала ай лондярес. Анде саструні тигая тувлес макгес чилеса, опрал шорес рандаді бокелі, опрал шувес пейке бураца, інке йоквар шорес опрал рандаді бокелі ай опрал шувес на बारे котора чіл. Са кадо опрал шорес екг кувчи зумін анда зеленіна ай пекес андо бов екг часо. Шувес пре месаля (скамін) чингерді ротакере цїтрона ай зеленіна петрежелмо.

Лачо хабен!





КОРОП З МЕДОМ

Почищеного коропа поріжте на шматки, залийте холодним відваром із зелені і зваріть. Рибу вийміть, а юшку продовжуйте варити, поки не вивариться на дві третини. Відтак охолодіть, влийте 2 білки, прокип'ятіть і процідіть через марлю. Окремо розігрійте мед, розведіть його юшкою, додайте лимонний сік або оцет, мигдаль, родзинки і заваріть. Рибу викладіть на тарілку, обкладіть кружальцями лимона, залийте підливою і остудіть.

Смачного!

МАЧО КОРОПАДВІНОСА

Увжардо коропо чинтрес пре котора, шорес опрал шудри зумі анда зеленімата. О мачо лес аврі, ай е зумін май дур кіравес (тавес), те кірол май бут сар тробуй. Атунчи шудрарес, малавес андре 2 анре о машкар, мішто кіравес пала кодо пріг е марля шорес. Рігате татярес о адвін, пала кодо гаміс анде зумі, додес цітронако соко вай шут, мігдальо, драк ай кіравес (тавес). О мачо шувес про чаро, круял шувес ротакере цітрони, шорес ранташи ай шудрарес.

Лачо хабен!





КУРЧАТА, ФАРШИРОВАНІ ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ

Перемеліть 0,5 літра вареного зеленого горошку і 250 г вареної телятини, додайте цибулю, 4 столові ложки вершків, 2 яйця, посоліть, поперчіть і добре вимішайте. Цією масою начиніть 4 молодих посолених курчат. Запікайте їх у духовці, час від часу поливаючи маслом. Відтак поріжте на половинки і полийте такою підливою: 1 столову ложку масла розітріть з 1 столовою ложкою борошна, долейте 1 склянку бульйону, 0,5 склянки вершків, усе це розмішайте з вареним горошком, додавши 1 чайну ложку цукру.

Смачного!

КГАХНІ, ПГЕРДІ ЗЕЛЕНЕ ГОРОШКОСА

Пгагерес 0,5 кувчи кірадо (тадо) зелено горошко ай 250 г кірадо турувняко мас, шувес кгетане пурум, 4 барє роя чіл, 2 анре, лондярес, пінейрі ай мішто гаміс. Кадала масаса пгердярес штарен тернен кахнен. Пекес лен андо бов, кана петьон опрал шорес чил. Пала кодо чингрес пре допашесте ай шорес опрал ранташи 1 барі рой чил розмакгес ле 1 бара рояса ареса, шорес кувчи зумін, 0,5 кувчи чил, са кадо гаміс кіраде горошкоса, 1 ціні рой тугло.

Лачо хабен!





КОТЛЕТИ З КУРЯТИНИ І ТЕЛЯТИНИ

Виріжте з курячої грудинки шматки м'яса у формі котлет. Окремо двічі перемеліть 0,5 кг телятини, 120 г мозку, додайте 1 жовток, посоліть і вимішайте. Начинку поділіть на кілька частин і розплескайте. Зверху покладіть шматки м'яса з грудинки і накрийте начинкою. Тоді обкатайте в тертій булці і смажте на гарячій олії на повільному вогні, щоб грудинка в начинці добре висмажилася. Подавайте на стіл з гострою підливою, картоплею або рисом.

Смачного!

ФАШИРТИ КГАХНЯХКЕРЕ АЙГУРУВНЯКЕ

Чингрес о колін аврі анда кгахні ай которенца масуне фаширти керес. Рігате дувар ернінас 0,5 кг гуравняко мас, 120 г говді, додес 1 галбено анро, лондярес ай гаміс. Начинка улавес пре на бут котора пала кодо керес, сар бокеля. Опрал шувес котора маса андо колін ай учаравес начинкаса. Пала кодо улавес анде шувкі пгагерді бокелі ай пекес андо пгабардо чіл пре ловкі яг, гой о колін анде начинка мішто те петьол. Шувес пре месаля їтоне ранташеса, коломпіра вай рішкаша.

Лачо хабен!





МАКАРОНИ З ПЕЧЕРИЦЯМИ

400 г зварених у підсоленій воді макаронів промийте холодною водою, відцідіть, додайте 2 яйця, 2 столові ложки сметани, 1 столову ложку масла, сіль, товчений пахучий перець і 2–3 горошини чорного перцю. Окремо почистіть 15–20 печериць, поріжте їх, посоліть і тушкуйте з маслом. Викладіть у форму шар макаронів, а зверху шар печериць і запікайте у духовці.

Смачного!

МАКАРОНИ БУРАЦЕНЦА

400 г кіраде (таде) андо лондо паї макарони тгоде шудре паєса, преморес, додес дуй анре, дуй बारे роя сунтина, 1 барі рой гурувняко чіл, лон, цера пгатердо пінейрі ай дуй-трін кало пінейрі. Рігате увжарес 15–20 бураца (печеріци), чингрес лон, лондярес ай пекес чілеса. Шувес аврі анде форма ротате е макарони, ай опрал ротате бураца ай пекес андо бов.

Лачо хабен!





БАРАНИНА З КАПУСТОЮ

Зваріть у підсоленій воді 2–3 невеличкі головки капусти. Грудинку (2 кг), натерту сіллю і часником, проваріть із зеленню і цибулею. Коли баранина буде напівготова, поріжте її на шматочки, капусту – на частини і покладіть у керамічний посуд, залийте бульйоном і тушуйте до готовності. Підливу заправте 1 склянкою сметани.

Смачного!

БАКРАНО МАС АРМІНАСА

Кіравес андо лондо паї 2–3 на बारे шейре шах. Мас колінестар (2 кг), рандавес лонеса ай сіраса. Кіравес зеленіматаса ай пурумаса. Кана о бакрано мас авла тата пре допашесте, чингрес о мас пре котора, е армін пре котора ай шувес анде тигая шорес опрал зумін ай пекес те авел тата. Ранташи керес сунтинаса 1 кувчи.

Лачо хабен!





ТЕЛЯЧІ БИТКИ

М'ясо тонко поріжте, відбийте, нашпигуйте невеличкими шматками сала і підсмажте у гарячій олії на сковороді з обох боків. Тоді підлийте бульйон, додайте 1 спечену протерту цибулину і заваріть. Викладіть м'ясо на тарілку, залийте протертою через сито підливою, прикрасьте кружальцями лимона і подайте на стіл.

Смачного!

ГУРУВАНЕ ФАШИРТИ

О мас санес чінгрес, пгагрес, пердярес на баре которенца балекас ай пекес андо пгабардо олай пре тигая дує рітендар. Атунчі шорес зумі, додес 1 пейкі рандаді пурум ай кіравес. Шувес аврі о мас про теярі, шорес пгагерді пріг е сита о ранташи, шукарісарес ротакере цитронаса ай шувес пре месаля.

Лачо хабен!





ШИНКА З РИСОМ

Шинку поріжте на шматки, викладіть їх у широку посудину, полийте бульйоном. Окремо на бульйоні зваріть 1 склянку рису. Коли охолоне, вимішайте з кількома столовими ложками тертого гострого сиру, 4 жовтками, 0,5 склянки сметани, піною з 4 білків. Цю суміш накладіть на шинку, зверху полийте підливою з печериць і поставте на півгодини в духовку.

Смачного!

МАС РІШКАСАГА

О мас чингрес пре котора, шувес лен андо баро чаро, шорес опрал зумін. Рігате пре зумін кіравес 1 кувчи рішкаша. Кана шудрола, гаміс бара рояса рандадо іто кірал, штар анре о галбено, 0,5 кувчи сунтина, піна анда штар білкі. Кадо са шувес про мас, опрал шорес ранташи бураценти ай шувес пре допаш часо андо бов.

Лачо хабен!





ТУШКОВАНІ СВИНЯЧІ БИТКИ

Порізані шматки свинного м'яса скропіть олією і лимонним соком, складіть один на один і залиште на 3–4 години. Відтак посоліть, обсипте тмином і борошном, покладіть у деко й полийте 2–3 столовими ложками бульйону. Коли рідина вивариться, обсипте борошном, накрийте і поставте на дуже повільний вогонь. Після цього залийте 1 склянкою вина, заваріть і подавайте на стіл з картопляними крокетами.

Смачного!

ПЕЙКЕ БАЛАНЕ ФАШИРТИ

Чинтрес котора балано маса опрал шорес чіл ай цитронакера зумаса, шувес екг пре екгесте ай ачгавес пре 3–4 часора. Лондьярес, шорес опрал кмино, ареса, шувес анде протвіня (тепша) опрал шорес 2–3 बारे роя зумін. Кана са кадо кірола (тадьола), шорес опрал аро, учаравес хіпаса ай мек кірол пре ціні яг. Пала кодо шорес 1 кувчи мол, кана кірола ай шувес пре месаля коломпіренге крокетенца.

Лачо хабен!





ПЕЧІНКА З ЯБЛУКАМИ

Печінку вимочіть у молоці або воді, зніміть плівку, нашпигуйте солониною, скропіть лимоном або оцтом і залиште на 1 годину. Відтак підсмажте на олії на великому вогні до рум'яного кольору, посоліть. Потріть на терці 1–2 яблука і додайте до печінки. Тушкуйте недовго, пильнуючи, щоб яблука не пригоріли. Яблука можна посипати цукром.

Смачного!

БУВКО ПГАБЕНЦА

Бувко тговес андо тгут вай андо паї, цірдес тейле е морчи, пгердярес балекасеса, опрал шорес цітрона вай шут ай мек тердъол екг часо. Пала кодо пекес про чіл пре барі яг те авел колоро, лондярес. Рандавес пре терка 1–2 пгабай ай шувес ко бувко. Пекес на бут, гой о пгаба те на пгабон. Пре пгаба шай шорес цукоро.

Лачо хабен!





ПАЦАЛИ (РУБЦІ, ФЛЯКИ)

Купіть 2 кг вже зачищених пацалів, поставте варити на повільному вогні протягом 6 годин. У процесі варіння потроху помішуйте та підливайте воду. Варіть до готовності – коли пацали стануть м'якими. Варені пацали зменшаться у вазі у два рази, до 1 кілограма.

Виберіть варені пацали з каструлі та поріжте на тонкі смужки шириною 1,5–2 сантиметри. Порізані пацали покладіть на деко, додайте 150 г олії, одну цибулину, дві головки часнику, один порізаний вздовж болгарський перець. Додайте спеції – мелений червоний перець, чорний перець, сіль, «вегету» за смаком.

Після того як уся ця суміш потушиться, залийте суміш окремо звареним м'ясним бульйоном доверху пацалів. Дайте разом прокипіти 10–15 хв до готовності.

Смачного!

ПАЦАЛИ (РІНДЗІ)

Кінес 2 кілі аба увжарде пацали, шувес анде пійрі ай ловке пре яг кіравес 6 часора. Андо процесо кіравес цера гаміс ай додес паї. Кіравес те авел гата – кана о пацали кердьона ковле. Е кіраде пацали кана гата вон хасарен 1 кіло.

Лес аврі о кіраде пацали анде пійрі ай чінгрес пре сане котора 1,5–2 см. Чінгерде пацали шувас анде протвень (тігая), додас 150 г олайо, екг пурум, дуй шейре сір, ай екг болгарско напріка чінграс которенца. Додас спеції – пгагерді лолі напріка, кало піпері, лон, вегету.

Пала кадо са кадо кірол, шорас рігате аврі кірадї масуні зумін шорас опрал. Пала кодо кірол 10–15 мінути ай те авел гата!

Лачо хабен!



DOMAHIG &

ВИРОБИ З ТІСТА І БОРОШНА







ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО (РЕЙТЕШКИ)

Налийте у миску 500 г молока, додайте 50 г вершкового масла, сіль, цукор, яєчний жовток. Окремо розведіть у теплом молоці 50 г дріжджів. Потім перелийте в одну миску і добре розмішайте, додайте 500 г борошна та 1 порошок для печива.

Усю цю суміш добре вимісіть протягом 15–20 хв до однорідної суміші, поки на руках не буде залишків тіста. Замішане тісто накрийте та залишіть аби воно «піднялося». Готове тісто виберіть з посуду, відщипуйте дрібні шматочки та розкатайте кружечки діаметром 20 см і товщиною 2 см.

У розкату формі з тіста покладіть начинку з сиру, яблук, горіхів або маку за бажанням. Загорніть і ставте на деко. Тісто змастіть зверху яйцем та поставте у духовку. Випікайте протягом 20–30 хвилин.

Смачного!

КЕЙЛІМЕ ХУМЕР (РЕЙТЕШКИ)

Шорас андо чаро 500 г тгут, додас 50 г чіл, лон, цукоро, анренго маикар. Рігате андо тато тгут шувас 50 г дрозді. Пала кодо шорас анде кавер чаро ай мішто гаміс, додес 500 г аро.

Са кадо гаміс вастеса 15–20 мінути. Гамісардо хумер учаравес кендевеса ай жукарес те ваздел пес. Гата хумер лес аврі андо чаро, ай которенца о хумер чінгрес тговес пре месалю ай керес ротакере 20 см ай 2 см патрля.

Када ла патрля хумерескере шувас анде форма андо хумер шай шувас кірал, пгаба, пендеха вай мако кон со камел. Учаравас кадо са ай шувас анде тепша. Опрал о хумер макас анренца ай шувас анде духовка 20–30 мінути.

Лачо хабен!



РЕЦЕПТ РОМІВ МОЛДОВИ

ТІСТО «КАЛО РОМ»

500 г цукру, 250 г маргарину та 3 яйця добре вимішайте. Додайте 500 г борошна, 1 чайну ложку оцтом погашеної соди, столову ложку какао, трохи кориці та 500 г тертих яблук, які не потрібно віджимати. Все це добре вимішайте, розмастіть по змазаному маргарином і посипаному борошном деку й печіть до готовності. Прикрасьте шоколадною глазур'ю.

Смачного!

ХУМЕР «КАЛО РОМ»

500 г цукоро, 250 г маргаріно ай 3 анре мішто те гаміс. Шувес 500 г аро, 1 барі рой шут ай сода, барі рой какао, цера корица ай 500 г пгагерде пгаба, савен чі тробуй те пагрес. Са кадо гаміс, пала кадо анде тепша маргаріноса шувес аро пре тепша ай пекес. Опрал шувес шоколадно глазуру.

Лачо хабен!





РОМСЬКА ПАСКА

Цікаво, що паска готується у ромів, зазвичай, колективно. Збирається кілька жінок, разом вимішують тісто, кладуть у форми й випікають. Корзинки обов'язково прикрашають квітами.

На Львівщині взагалі готується паска за старовинною рецептурою відразу на весь табір.

Візьміть 20 кг борошна, 200 яєць, 3 л молока, 5–6 кг цукру, 3 кг масла. Усю цю суміш вимішуйте протягом 2 годин й випікайте у трохи нетипових для інших областей формах: високих та довгих.

Смачного!

РОМАНИ ПАСКА

Е паска пекен фамілія кай кіден пен кгетане бут ромня ай гамін о хумер пекен. Пала кодо шувен андо кошарі ай шукарісарен лулуденца.

Кадала паскі пекен пре Львовиціна рецепто зоралес пурано пекен пре са таборо.

20 кг аро, 200 анре, 3 л тгут, 5–6 кг цукоро, 3 кг чіл. Са кадо гаміс дуй часора пала кодо пекес саве камес формі: ке сако пескере фоврора песке паскі.

Лачо хабен!





ГРИБНІ ГАЛУШКИ

1 кг свіжих грибів, 3 столові ложки борошна, 5 великих картоплин, цибуля, жир, чорний перець, червоний перець, «вегета», сіль.

Гриби добре помийте, поріжте на шматки, вкиньте у воду, зваріть. Потім виберіть друшляком і промийте холодною водою, чекайте, аби вода стекла. Розтопіть жир, додайте 2 великі цибулини, смажте. Потім додайте гриби, чорний та червоний перець, «вегету» і сіль. Залишіть аби тушкувалося.

Потім трохи долийте води, щоб не підгоріло. Одночасно зробіть галушки. Почистіть картоплю, натріть її на терці, додайте води, борошна. Налийте у каструлю води, аби закипіла. Коли вода закипить, ставте на маленьку дошку тісто і ложкою робіть галушки. Готові галушки залийте грибною засмажкою і все перемішайте.

Смачного!

БУРАЦЕНІЕРЕ ГАЛУШКИ

1 кг свіже бураца, 3 барє роя аро, 5 барє коломпіра, пурум, жіїро, попрос, ловлі напріка, вегета, лон.

О бураца тговас (морас) мішто аврі, чгінтерас про котора сювас андро паї те тадьол. Сар аба таділас лас варехага лас аврі ай гамісарас мішто андро шілало паї, андало паї чгівас пре вареха а мукас те чульол аврі о паї. Лас о жіїрос чгінтерас андре бутер пурума (вай дуї барє) ай мукас о пурума цера те петьол. Пала кодо чгівас андре о бураца, андре бураца чгівас попрос, ловлі напріка, вегета те лон а мукас те петьол. Пала кодо сювас екз цера пайорі, гой те на лабол.



*Пала кодо керас хумер про галушкі рояко хумер.
Увжарде коломпіра, рандас про теярі андро гаміме
коломпіра чгівас цера пайорі ай о аро ай керас хумер. Сювас
андре пійрі паї, гой те тадьол (кірол). Сар о паї тадьол,
сювас пре цікні деска о хумер, ай рояса андо паї сюдас рояко
хумер галушкі. Сар аба таділас, кідас аврі андро чаро.
Андро галушкі чгівас о пражіме бураца ай о лон ай гаміс.*

Лачо хабен!



ГАСТРОНОМІЧНА МАНДРІВКА НАВКОЛО СВІТУ. НІМЕЧЧИНА

РОМСЬКИЙ СОЛОНІЙ СИРНИЙ ПИРІГ

1 столова ложка борошна, 1 чайна ложка порошку для печива, 4 чайні ложки розтопленого масла. Начинка: 500 г свіжого сиру, 3 яйця, 100 г вареного копченого м'яса або шинки, сіль за смаком.

До борошна додайте сіль, порошок для печива, масло та трохи води. Вимішайте тісто (пружне, тягуче), розкачайте завтовшки 3 сантиметри.

Начинка: до сиру додайте сіль, жовтки, дрібно порізане м'ясо чи шинку та обережно додайте збиті білки. Викладіть начинку і печіть у духовці до рум'яного кольору. Пиріг подавайте теплим.

Смачного!





РОМАНО ЛОНДЯРДО ЦІРАЛЕСКО РЕЙТЕША

1 рой аро, 1 рой кексенгери прахо, 6 роя білярдо чіл. Начінка: 500 г увжсо кірал, 3 анре, 100 г кірадо вензонно мас вай вензонно шинка, лон.

Ко аро шувас лон, прахо кексенгери, чіл ай екз цера паї. Гаміс о хумер те авел на рідко. Пала кодо шувас аврі пре месаля ай діндјарас те авел пре 3 см о хумер.

Начінка: ко кірал шувас лон, анрескере шарге, хурдес чінграс о мас вай о вензонно шинка ай ловкорес шувас е змарде белкі. Шувас аврі са пре тепша ай пекас андре духовка ко лоло колоро. Е рейтешка шувас пре месаля таті (кераді).

Лачо хабен!



ТІСТЕЧКА З КРЕМОМ

6 жовтків розітріть з 6 столовими ложками цукру, поки не побіліють, додайте цедру півлимона, 2 столові ложки розтопленого масла, 5 столових ложок борошна, піну з 6 білків і обережно вимішайте. Цю масу викладіть на лист, застелений змащеним папером, розрівняйте, поставте в духовку і випікайте до напівготовності. Тоді вийміть, поріжте на квадратики і допечіть. Відтак зніміть з паперу, кожне тістечко змастіть конфітюром і складіть попарно. Підсушіть у теплій духовці.

Смачного!





ХУМЕРОРО КРЕМОСА

6 галбено о машкар анреско гаміс 6 барє роянца цукоро, гаміс джі ко парніпен, додєс морчі кгатаре 0,5 цитрона, 2 барє роя пгабардо чіл, 5 барє роя аро, піна кгатаре 6 анре (білки) ай ловкорєс гаміс. Кади маса шувєс аврі пре патрін, лачардо макло папіроши, вортосарєс, шувєс андо бов ай пекєс пре допашєстє. Атунчи лєс аврі, чингрєс пре котора ай пекєс. Пала кодо лєс тейлє палє папіроши, сако хумєрєс макгєс конфітюрєм ай шувєс по кгєтанє. Шутярєс андо тато бов.

Лачо хабєн!

ГАЛУШКИ З ГРІНКАМИ

Потріть на терці 3 черстві булки, запартє їх у 1 л теплого молока, вбийтє 3 яйця, посоліть, додайтє 50 г порізанєй на кубики шинки або 1 столову ложку шкварок, 1 порізану на кубики і підсмажену на маслі булку, 1 столову ложку борошна. Цю масу вимішайтє, виробіть невеличкі кульки, обваляйтє їх у борошні й зваріть в окропі.

Смачного!

ГАЛУШКИ ШУВКЕ МАНРЕСА

Рандавєс пре терка трін шувкє бокєля, пре пара лєн андє 1 літра пгабардо тгут малавєс андрє трін анрє, лондярєс, додєс 50 г чинтердо пре которо вєнзонно мас вай 1 рой дзєвєля, 1 чинтерді пре котора вай пєйкі про чіл бокєлі, 1 рой аро. Кади маса гаміс, кєрєс на барє голомозора, макгєс лєн андо аро ай кіравєс андо укропо.

Лачо хабєн!



ПИРИГ З СИРОМ

Замісіть будь-яке тісто, поділіть його на дві частини, одну трохи більшу, і розкачайте. Більшу частину тіста викладіть на лист, наповніть сирною начинкою і прикрийте другою частиною тіста. Краї пирога стягніть, зверху змастіть яйцем і випікайте у духовці протягом 20–25 хвилин. Сирну начинку приготуйте так: 800 г свіжого сиру протріть через сито, додайте 50–100 г масла, 4 столові ложки сметани, 200 г цукру, 3 жовтки, корицю, ваніль і добре розітріть. При бажанні можна додати 0,5 склянки родзинок або цукатів.

Смачного!

БОКЕЛІ КІРАЛЕСА

Гаміс акар соско хумер, улавес лес пре дуй котора, екз котор май баро керес, ай улавес. Май баро котор хумер шувес пре патрін, пгердярес кіралеса ай е кавер ріг учаравес опрал хумереса. Е агора бокеляке пгандавес кгетане, опрал макгес анреса ай пекес андо бов 20–25 мінути. Кіралескі начинка керес каде: 800 г кірал рандавес пріг е сіта, додес 50–100 г чіл, 4 बारे роя сунтина, 200 г гугло, 3 галбене анре, коріца, ванілія ай мішто те гаміс. Те камес шай додес 0,5 кувчи драк вай шувке фрукти.

Лачо хабен!





ВАРЕНИКИ З ЯГОДАМИ

Замісіть тісто на яйцях (можна брати тільки білки) і воді, розкачайте і виріжте чаркою кружечки, наповніть їх будь-якими ягодами, посипте цукром і зліпіть. Шви вареників змастіть білком, щоб вони не розварилися, коли ягоди пустять сік. Варіть у кип'ятку, подавайте на стіл з цукром і сметаною.

Смачного!

ПІШОТА МУРЕНЦА

Гаміс о хумер пре анре (шай лес фері е белкі) про паї, улавес ай чингрес кувчаса ціне ротаті, пгердярес лен муренца, опрал шорес тугло (цукоро) пала кодо шувес кгетане о агора е пішотенте макгес білкоса, гой вон те на розтадьон, кана е мурі мукена соко. Кіравес андо пгабардо паї, шувес пре месаля цукроса ай сунтинаса.

Лачо хабен!





СЕКРЕТИ РОМСЬКОЇ КУХНІ ВІД АННИ РОЗШТАШ (м. РАХІВ)

СИРНИЙ ДЕЛІКАТЕС

До 5–6 літрів солодкого молока додайте 7 яєць, 0,5 кг цукру, поставте на вогонь і помішуючи нагрівайте до 70–80 градусів.

Тихенько приговорюючи до сиру добрі слова, доливайте 2 літри кислого молока, обережно помішуючи дерев'яною ложкою по колу.

Зніміть з вогню, дайте трохи відстоятися сирній масі і вилийте у 2 формочки для сиру, у крайньому разі – у невеличкі друшляки.

Дайте добре стекти, а потім викладіть на гарні тарілочки. Смачно і корисно дітям і дорослим.

Смачного!

КІРАЛЕСКО ДЕЛІКАТЕСО

Андо 5–6 літрі гугло тгут шувас 7 анре, 0,5 кг цукоро, шувас пре яг ай гаміс татярас ко 70–80 градуси. Ловкорес драбарімаса лаче ворбенца ко кірал, шувас 2 літрі шутло тгут, ловкорес гаміс каштуня рояса круял.

Лас тейле пале яг, ай екг цера те шудрол, е кіралескі маса, пала кодо аврі чівас анде 2 формочки ціралеске, вай андо на баро друшлякос.

Мішто о паї андо друшлякос те чордьол аврі пала кодо шувас анде шукар теяра. Кадо лачо хабен ві ле чаворенге, ві ле баренге.

Лачо хабен!





МАРІКЛЯ (ЦИГАНСЬКИЙ ХЛІБ)

Замісіть тісто з 1 кг борошна, додайте по одній склянці води та кефіру, додайте сіль і харчову соду. Усе це добре замісіть. Розкатайте круглі шматки товщиною 1,5–2 сантиметри. Поставте на гарячу чавунну плиту і обжарюйте з двох сторін, періодично перевертаючи протягом 2–3 хв до готовності.

Смачного!

МАРІКЛЯ

Гаміс о 1 кг аро, шувес про екг погарі паї ай шутло тгут, шувес лон, хабенескі сода. Кадо са кетане гаміс. Пала кодо керес ціне котора ротакері формі 1,5–2 см. Пала кодо шувес пре пгабарді саструні протвеня. Дує рігендар некес. 2–3 мінути те авел гата!

Лачо хабен!



DOMAHIG &

РЕЦЕПТИ СТРАВ
УТОРСЬКИХ
РОМІВ-МУЗИКАНТІВ





ЇЖАКИ (СТРАВА КОЧОВИХ РОМІВ)

Їжаків, розпоротих по лінії черева, очистіть, промийте, потім посипте сіллю, приправте часником. Тушку натягніть на вертело та печіть до червоної кірочки над жаром.

Смачного!

ШІМБАЛО

Шімбало, чінгрес о машкар ле переске, увжарес, андрал, ай товес (морес). Пала кодо лондярес, сіраса макес андрал. Шімбало шувес про каш ай пекес пре лачі яг те авел лескі морчі лолі.

Лачо хабен!





КЕРЕЗЕТТ (ПОМАЗАНКА)

Готувати помазанку слід з перетертого через сито сиру (творогу), а ще краще з овечої бринзи. Додайте масло, гірчицю, трохи пива, пасту із анчоусів, кріп та зелену цибулю або ріпчасту цибулю (або обидві), дрібно нарізані. Приправте тмином – меленим або дробленим – та сіллю і червоною паприкою, щоб мала гарний колір. Подавайте як фарш, яким наповніть зелений солодкий перець. Або просто мастіть на хліб.

Смачного!

КЕРЕЗЕТ (КІРАЛЕСКО-СИРАКО ПАШТЕТО)

Кіравес анда рандадо пріг е сіта о ґірал (кірал), ай май федер анда бакрано кірал (брінза). Шувес чіл, горчица, ґера бейра, паста анда анчоуси, кріно ай зелено пурум вай парні пурум, дуй санес чінгерде. Шувас андре кміно – пгагердо вай хурдо которенца – лон, лолі папріка, гой те авел шукар колоро. Керас сар фаршо, саво пердярел зелено гуглі папріка. Пало кодо шай макгес про манро.

Лачо хабен!





ТАРКЕДЛІ (ОЛАДКИ)

Приготуйте густе тісто, таке як на палачінти (млинці) з підігрітого борошна, яєць, молока та дрібки солі. Із дріжджів та трохи підігрітого молока приготуйте опару, додайте її до тіста, крім цього додайте також розтоплене масло або жир, або олію. Залишіть на 1 годину відстоятися у теплому місці, після цього смажте у розігрітій змащеній формі для оладків, надаючи їм округлу форму.

Смачного!

ТАРКЕДЛІ (ОЛАДІ)

Керас густо хумер, сар пре палачінти татярде арестар, анре, тгут ай лон. Андо татярдо тгут шувасас дроздї, керас хумер шуваса андре білярдо чїл, вай балано жиро, вай олія. Шувас пре 1 часо те тордьол андо тато тган. Пала кодо некас анде кераді тігай (протвень). Керас ротате форма шувас пре месалє вай сунтінаса вай гугліматаса.

Лачо хабен!





ЦИГАНСЬКЕ РАГУ

Терту цибулю смажте на смальці. До цього додайте нарізаний на маленькі квадратики зелений солодкий перець, гриби, квашені огірки, потім разом тушіть. Після цього додайте очищені від шкірки помідори або томатну пасту (пюре). Додайте трохи чорного гострого перцю. Приправте сіллю, цукром, подавайте зверху на смаженому м'ясі.

Смачного!

РОМАНО РАГУ

*Рандаді пурум пекес андо жийро, анда тувло балекас.
Ке лесте чінгрес сане котора зелено гуглі напріка, бураца,
лонде краставеці, пала кодо кетане кіравес. Пала кодо
додес увжарде кгатаре морчі парадічомора, вай томатно
паста. Додес цера кало ай лоло піпері. Опрал шорес лон,
цукоро, кадо саворо опрал шувес про пейко мас.*

Лачо хабен!





ЦИГАНСЬКИЙ БОДАГ (ДОМАШНІЙ ХЛІБ) (КОРЖИКИ БОКАЛІ)

Улюблена страва – хліб циган старих часів. Коли вже їли хліб, виготовлений пекарями, вдома все ще берегли стару традицію – до страв із капусти, м'яса (перкельтів) готували і їли бодаг. Борошно змішували із сіллю та водою – формували коржі величиною як дві долоні, завтовшки 1 см і на плиті печі, спершу посипаній борошном і сіллю, пекли з обох сторін.

Розрізавши навпіл, одразу ж гарячим вмокайте, «вигрібайте» ним страви. Деколи дають дітям, змастивши жиром, посипавши сіллю та червоним перцем. У багатьох місцях печуть бодаг і понині – додаючи трохи соди, печуть у духовці на зворотній стороні дека. Угорці також їдять цю страву – називаючи хлібом Ісуса.

Смачного!

РОМАНО БОКАЛІ (МАРІКЛІ)

Романо манро – анде пурані врама. Кана ханас о манро, ай пекенас ай гаравенас кади пурані традиція, ко хабен анда армін, масеса (перкельт, жаркоє), керенас е романе бокеля. Аро гамінас лонеса ай паєса – кернас формі сар е марікля. Ай пекенас дує рігендар.

Чіненас пре допашесте, ай пгабардесас пала кодо макенас андо жийро ай лондярнас, ай опрал шувенас лоло піпері. Анде бут романе фамілії джі анде каді врама пекен кадала романе бокеля (марікля). Кадо хабен е Унґрі ханас ай пененас кадо хабен манро Ісуса.

Лачо хабен!



ЖАБ'ЯЧІ СТЕГЕНЦЯ

Стегенця жаби посоліть, втрить сік лимона, потім вмокайте у кляр та випікайте. Як гарнір до стегенець можна подавати різи-бізі (рис з овочами).

Смачного!

ЖАМБАКЕРЕ ПГУНРЕ

Жамбакере пгунре лондярнас, макенас цїтронаса, пала кодо кернас хумер, ай гамінас е жамбакере пгунре ай пекенас. По гарніро шай керен різи-бізі (рішкаша).

Лачо хабен!



РАГУ ІЗ РАКІВ З КРОПОМ

На маслі тушкуйте дрібно порізаний кріп, додайте підготовлених раків та тушкуйте разом. Присипте борошном та заправте сметаною, проваріть разом. Приправте сіллю, болгарським перцем, білим вином, соком лимона. На гарнір: варений рис.

Смачного!

РАГУ АНДА РАКІ УКРОПОСА

Про чїл петярес санес чінгердо кріпо, шувас гата е ракен ай пекас. Опрал шувас аро сунтінаса, ай кіравас кгетане. Опрал шувас лон, болгарско папрїка, парня моляса, соко цїтронаса. По гарніро: шай кірадї рішкаша.

Лачо хабен!



ПЕРЛОВА КРУПА З ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ

Перлову крупу підсмажте на жирі, де уже смажили цибулю, залийте водою, у пропорції 1:2, та під кришкою варіть до готовності. До перлової каші примішайте пропарений (тушкований) зелений горошок. Зверху густо посипте подрібненою зеленню петрушки.

Смачного!

ПЕРЛОВО КАША ЗЕЛЕНЕ ГОРОХОСА

Перлово каша англунес некес е пурум андо жийро. Шорес паї, 1:2 опрал шувес е хіп те кірол. Ке перлово каша гаміс ай шувес кірадо зелено горохо. Опрал густо шорес чінгерді зелено петрушка.

Лачо хабен!



СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ З ТМИНОМ

Картоплю, смажену на жирі або олії, в окремому посуді змішайте з дробленим або меленим тмином.

Смачного!

ПЕЙКЕ КОЛОМПІРА КМІНОСА

Коломпіра пекас андо жийро вай анде олія. Анде кавер пійрі гаміс хурде вай пгагердо тміноса.

Лачо хабен!



ЯБЛУКО У КЛЯРІ

Очищені від шкірки та посередині вирізані яблука (позбавлені від кочерижки) наріжте на шматки, обваляйте у борошні та випікайте у клярі.

Смачного!

ПГАБА АНДО ХУМЕР

Увжарде катаре морчі пгаба ай о машкар аврі чіндо (ла пгабаяке) чінгерде которенца ай гаміс андо аро ай пекес андо хумер.

Лачо хабен!



КВІТИ БУЗИНИ, АКАЦІЇ У КЛЯРІ

Дітям була радість, коли промиті квіти бузини або акації випікали у клярі. Подавали присипаними цукровою пудрою з корицею. Так само готували і кислі яблука.

Смачного!

ЛУЛУДЯ АНДА БУЗІНА, АКАЦІЯ ХУМЕРЕСКІ

Чаворенге сас барі лош, кана увже морде лулудя анда бузіна, вай анда акація пекенас аврі андо хумер. Денас опрал цукроскі пудра коріцаса. Каде кіравенас ві е шутле пгаба.

Лачо хабен!



УЛЮБЛЕНА СТРАВА МОЛОДШОГО РАЦ ПОЛІ

Шматочки булочки вмокніть у цукром підсолоджене червоне вино, потім у кляр і випікайте у гарячому жирі (олії), присипте цукровою пудрою з корицею. Якщо булочку трохи попередньо підсмажити, страва буде ще смачнішою. Подавайте із винним соусом, шоколадним соусом або просто з повидлом.

Смачного!

КАМАДО ХАБЕН САС ЛЕ ТЕРНЕ РАЦ ПОЛІ

Котора ціне бокеля макгенас андо цукоро ай ловля моляса. Пала кодо андо хумер макенас ай пекенас андо пгабардо жийро (олія), шувенас опрал цукроскері пудра вай коріца. Сар е ціне бокеля англунес мішто пейке, а тунчі ізівно авел о хабен. Шай дес молякере соусога, вай шоколадно соусога, вай леквареса.

Лачо хабен!



DOMAHIG

СТРАВИ «РОМСЬКОЇ ПОШТИ»





ТОМАТНИЙ СУП

Візьміть супову каструлю з товстим дном ємністю 1,5–2 л і зробіть у ній ранташ (піджарку). На олії обсмажте 70 г борошна до золотистого кольору. Додайте червоного меленого перцю і одразу підливайте томатним соком і водою. Додайте пучок петрушки (цілий) і цілу почищену цибулину. Коли вони зваряться і віддадуть свій смак у суп, витягніть їх, тому сікти не треба. Томатний сік має схильність до википання майже так само, як молоко. Тому не відходьте далеко. Як закипить, зменшіть вогонь, посоліть і варіть все разом до м'якості цибулі. Вийміть цибулю і петрушку шумівкою. Приготуйте галушки (яйце+вода) як на нокедлі і додайте їх до супу. Якщо готуєте з рисом, то його відваріть окремо і додайте до супу в такій кількості, в якій подобається.

Смачного!



БОРЩ З ПЕЧЕРИЦЯМИ

2 літри води поставте на вогонь. Тим часом очистіть і наріжте тонкою соломкою буряк (свіжу половинку). Скропіть 0,5 столової ложки лимонного соку і обсмажте на рослинній олії. Додайте обсмажений буряк в окріп. Варіть до півготовності буряка. Додайте почищені, протерті і порізані на грубі пластини гриби. Моркву і селеру наріжте соломкою, цибулю і перець – дрібними кубиками. Спочатку обсмажте селеру, потім додайте до неї моркву і дрібку цукру,





кілька хвилин обсмажуйте все разом. Додайте 1 цибулину, потім 1 перець, насамкінець 1 дольку часнику, за ним одразу томатний сік, трохи все разом тушкуйте і долийте 100 г бульйону з каструлі. Тушкуйте 5 хвилин.

У каструлю до грибів і буряка додайте почищену і порізану картоплю, через 5 хвилин – стручкову квасолю. Варіть усе до готовності. Додайте в каструлю піджарку і капусту. Візьміть запечений буряк, наріжте його тонкою соломкою, змішайте його з залишками лимонного соку і додайте в борщ для збереження яскравого бурякового кольору. Доведіть до кипіння, зніміть з вогню, посипте дрібно посіченою зеленню, давленим через часничницю часником і під кришкою настоюйте 15 хвилин.

Смачного!



ГУЛЯШ

0,5 кг м'яса яловичого поріжте кубиками 1,5 на 1,5 см. 1 цибулину посічіть надрібно. 200 г сала поріжте кубиками, помістіть у казан або товстостінну каструлю, витопіть з нього увесь жир, шкварки виберіть шумівкою. У витоплений гарячий жир вкиньте цибулю, обсмажте її до золотистого кольору, додайте грубо порізані 2 помідори і 1 перець, нарізаний смужками.

Коли все добре просмажиться, помідори розійдуться на пасту, перець пом'якне, вкиньте у казан порізане м'ясо, тмин, сіль, чорний перець, 1 часник. Не паприку! Тушкуйте все разом з овочами, не закриваючи кришкою і постійно



перемішуючи, поки м'ясо не втратить червоний колір і не пустить сік. Зменшіть вогонь і тушкуйте м'ясо до напівготовності – воно має стати досить м'яким і в ньому (якщо розрізати шматок) не повинно залишатися крові.

Тим часом почистіть 300 г картоплі і поріжте її на акуратні кубики – 1,5 x 1,5 см. Висипте в гуляш картоплю і підлийте все окропом. Кількість води залежить від того, який гуляш ви любите. Якщо густий, то менше води, якщо рідкий як суп – більше. Пам'ятайте також, що в гуляш ідуть борошняні чіпетки, які трохи загущують його. Варіть гуляш до готовності картоплі. Якщо треба, ще досоліть.

Тим часом чіпетки готуйте окремо. Замішайте з 1 яйця і 150 г борошна дуже круте тісто без води, щоб з нього можна було відщипувати, і відваріть маленькі відщипнуті кульки в підсоленому окропі. Додайте чіпетки прямо в готовий гуляш або кожному в тарілку.

Смачного!



КОСАШ-ЛЕВЕШ. ДЗЯМА

Якщо бульйон дуже солоний чи жирний, розведіть його водою. Доведіть до кипіння і вкиньте почищені зубчики часнику. Тим часом зробіть заправку: в мисці добре змішайте 2 ложки борошна, 3 ложки сметани і 4 ложки гарячого бульйону. Влийте заправку, постійно помішуючи, в левеш. Постійно пробуєючи, аби не перекислити, додайте лимонний сік. Яйця зваріть прямо у дзямі – пашот. На дно



тарілки покладіть грінки і залийте їх левешом. У кожную тарілку додайте по 1 яйцю пашот.

Смачного!



КУРЯЧИЙ БУЛЬЙОН УЙГАЗІ

600 г м'яса добре промийте, помістіть в емальовану 3-літрову каструлю, залийте холодною водою і доведіть до кипіння, не накриваючи кришкою. Зніміть піну, зменшіть вогонь до мінімуму, накрийте і варіть півгодини, періодично обережно знімаючи піну з поверхні бульйону.

Додайте очищені цілі 2 корені кольрабі та капусту. В шаровидне ситечко або марлевий мішечок помістіть 1 часник, 1 цибулину, шафран та імбир і опустіть в бульйон, зачепивши за край каструлі, аби легко можна було витягнути. Накривши каструлю кришкою наполовину, варіть далі.

Інші овочі подрібніть і відваріть окремо в маленькій каструльці з підсоленою водою. Коли курка та овочі готові, витягніть їх з бульйону і дайте вистигнути. З курки витягніть кістки і наріжте м'ясо на дуже тонкі довгі смужки (майже як лапшу). Овочі наріжте соломкою. Бульйону дайте відстоятися 15 хвилин і процідіть крізь густе сито. При подачі на стіл у бульйонні чашки розкладіть тонко порізане м'ясо, овочі з бульйону, залийте бульйоном і посипте дрібно нарізаною зеленню петрушки.

Смачного!



ПОЛИВКА

400 г білих сушених грибів промийте, замочіть у воді на 4–5 годин. Варіть на маленькому вогні, додайте 300 г віджатої й промитої квашеної капусти.

Окремо відваріть 150 г перлової крупи майже до готовності, промийте і додайте до капусти з грибами. Обсмажте 2 ложки борошна на олії, розведіть кількома ложками супу, додайте в каструлю. Доведіть до кипіння.

Смачного!



БОГРАЧ

Інгредієнти: на 3 кг м'яса різних видів, порізаного на шматки – ребра, м'якоть, шия і обов'язково свинні ноги-копита – візьміть 150 г копченого сала, 200 г цибулі, 300 г моркви, 200 г петрушки, кольрабу діаметром 10 см, 1 кг картоплі, 2 столові ложки червоного меленого перцю, 1–2 зернини чорного перцю, пучок зелені петрушки, 1 стручок гіркого перцю, 1–2 лаврових листки.

Накладіть вогонь під 6-літровий казан. Коли казан нагріється, поріжте на кубики (0,3 см) копчене сало, додайте в бוגрач, прожарте, поки не стане рожевим. Після цього виберіть його дерев'яною ложкою і викладіть на окрему тарілку. За цей час наріжте 3 цибулини надрібно, додайте жир або 100 г олії в казан і вкиньте цибулю на дно буграча. Смажте до рожевого кольору, доливайте трішечки води. Дайте охолонути цибулі і зразу додайте червоний





мелений перець, перемішайте і киньте сюди ж порізане на кубики (3 см) м'ясо і порізані ноги-копита.

Добре перемішайте, через кілька хвилин долийте води, але небагато (м'ясо не вариться, а тушкується), додайте сіль, чорний перець, 1–2 лаврових листи, поступово стільки води, щоб ця маса могла зваритися. Води має бути небагато. Пам'ятайте: це не суп, а гуляш.

Смачного!



СУП З ФЛЯЦОК

Можна купити очищений рубець. Якщо рубець неочищений, слід ретельно пошкребти його ножом, кілька разів промити теплою водою і щедро посипати сіллю. Пошкребіть жорсткою щіткою, 2–3 рази промийте холодною водою, потім прокип'ятіть, злийте воду і ще 2–3 рази промийте холодною водою. Одночасно з цими маніпуляціями в окремій каструлі зваріть кістковий бульйон, відлийте половину і в бульйоні, що залишився, варіть підготовлений рубець протягом не менше чотирьох годин.

Додайте борошно і підрум'яньте до світло-золотистого кольору. Розведіть невеликою кількістю холодного бульйону і прокип'ятіть протягом декількох хвилин. Готовий рубець охолодіть, не виймаючи з бульйону, потім винесіть і відкиньте на друшляк.

Наріжте рубець короткими тонкими смужками, додайте його до вмісту сковороди, присоліть і приправте



сухими спеціями. При необхідності додайте ще бульйону. Повинен вийти густий суп, який розіллїть по супових мисках і подавайте до столу. Окремо подайте тертий сир, червоний і чорний мелений перець і майоран.

Смачного!



КРУЧЕНИКИ ЗІ СВИНИНИ

Для того щоб приготувати крученики зі 250 г свинини, свинину промийте, обсушіть, а потім наріжте шматочками, як на відбивні. Кожен шматочок м'яса натріть перцем і сіллю. На сковороді, з додаванням рослинної олії, обсмажте подрібнену одну ріпчасту цибулину до золотистого кольору. На дрібній терці натріть сир. Зелень подрібніть, змішайте, а потім викладіть зверху на відбивну, слідом сир і трохи обсмаженої цибулі. З м'яса сформуйте рулетики і зав'яжіть ниткою. Кожен крученик листковий обваляйте в панірувальних сухарях і обсмажте на сковороді з додаванням рослинної олії до рум'яної скоринки.

Смачного!



КРУЧЕНИКИ КУРЯЧІ

Для того щоб приготувати крученики з курки, 250 г філе промийте, обсушіть, наріжте тонкими пластами,



а потім злегка відбийте. Поперчіть, посоліть. Зелень подрібніть і з'єднайте з розм'якшеним вершковим маслом і сметаною. Туди ж додайте натертий на дрібній терці сир і подрібнений бекон. Ретельно перемішайте. На кожен шматочок курки викладіть трохи готової начинки, а потім сформуєте рулетики і зав'яжіть кулінарною ниткою.

Тим часом почистіть 0,5 кг картоплі і наріжте кільцями. З харчової фольги зробіть однакового розміру квадратики. Кожен квадратик змастіть олією, викладіть на нього трохи картоплі, а зверху курячий крученик. Фольгу защепіть і викладіть на деко. Випікайте в духовці протягом 45 хвилин при температурі 180 градусів.

Смачного!



СВИНЯЧІ РЕБЕРЦЯ З КАРТОПЛЕЮ

350 г ребер промийте, посоліть, поперчіть, посипте майораном, розмарином, втріть розчавлений часник. Накрийте плівкою, маринуйте годину. Картоплю поріжте кільцями, змішайте з сумішшю спецій, сіллю. На дно форми для запікання викладіть картоплю, потім м'ясо. Додайте гірчицю і півсклянки води. Прикрийте фольгою, запікайте при 190 градусах 80 хвилин. Потім залишіть без фольги ще на десять хвилин, щоб страва підрум'янилася.

Смачного!





СВИНЯЧІ РЕБЕРЦЯ З ОВОЧАМИ В ДУХОВЦІ

350 г м'яса залийте соусом, посоліть, поперчіть, залиште на 15 хвилин. Картоплю поріжте кубиками, присипте прованськими травами. Цибулю поріжте півкільцями, помідори часточками, баклажани кубиками, часник прочавіть через прес. Викладіть овочі з м'ясом на дно форми для запікання, поlijте олією, посипте часником. Запікайте при 180 градусах 1,5 години.

Смачного!



КАПУСТА З ПОМІДОРАМИ

Головку свіжої капусти посічіть, посоліть і тушкуйте на маслі. Окремо зваріть 5–6 помідорів з петрушкою і 1 цибулиною. Протріть через сито, додайте до капусти, посипте 2 ложки борошна, перемішайте і тушкуйте ще 15 хвилин. Під кінець додайте 1 ложку сметани. Подавайте як гарнір до м'яса.

Смачного!



ГУРКА

Зварені легені і печінку, пасеровану цибулю та шкварки пропустіть крізь м'ясорубку. Потім фарш з





субпродуктів з'єднайте з відвареним розсипчастим рисом, заправте сіллю та чорним меленим перцем і все добре перемішайте.

Кишкову оболонку наповніть фаршем через спеціальний шприц. Гурку варіть протягом 10 хвилин, слідкуючи, щоб вона не потріскалася.

Перед подачею гурку підсмажте на смальці і подавайте кусками як гарячу закуску.

Смачного!



ТОМАТНА ПІДЛИВА З ЯЛОВИЧИМ БУЛЬОНОМ

1 кг яловичини, 4 ложки борошна, 1 ложка томатної пасти, 1 яйце, 1 ложка червоного перцю, олія, сіль.

У каструлю налейте олію і підігрійте. Потім додайте червоний перець і томатну пасту, трішки потушуйте. Додайте воду, яйце і помішуйте вилкою. Зніміть з вогню каструлю. М'ясо, яке варилося у бульйоні, поріжте на шматки і додайте до підливи. Подавайте з кнедликами або картопляним пюре.

Смачного!





ВИСНОВКИ

Кожен народ має свій неповторний уклад життя, свої обряди, звичаї, танці, пісні, легенди, які проявляються і в кулінарії. Гастрономічні звички, пристрасті й антипатії, способи готування їжі й прийоми подачі страв склалися в кожного народу протягом століть, і в силу цих обставин кулінарія є об'єктом вивчення не тільки фахівцями харчування, але рівною мірою й медиками (геронтологами), соціологами, етнографами, істориками, фахівцями туристичного й готельно-ресторанного бізнесу.

Вихідний набір продуктів, що становлять основу ромської національної кухні, зрозуміло, цілком визначається тим, що дають природа й матеріальне виробництво (землеробство, тваринництво, різноманітні промисли). Але на цій основі роми мають свої специфічні особливості, що виразилися, зокрема, у неповторному смаку або особливих присмаках страв.

Коріння цих особливостей ідуть у глиб століть. У появі їх зіграли свою роль різні фактори, зокрема географічне положення або економічні умови, релігійні вірування, система культових заборон (наприклад, для ромів споживати м'ясо коня – заборонено), стародавні звичаї, що регламентували спосіб життя та інше.

Незважаючи на історично сформований традиційний характер харчування, ромська кулінарія є однією з найменш вивчених частин національної культури.





Бурхливий ріст туризму в останні роки викликав до життя нагальну потребу глибше вивчити особливості харчування ромів. Роми півдня та заходу, наприклад, люблять гостру їжу, в якій багато овочів, жителі півночі більш помірно вживають спеції й приправи.

Вважаємо, що ознайомившись з цією книжкою, ви хоч трохи зміните свої стереотипи стосовно ромів. Зрозумієте, що роми – звичайні люди, які тонко розуміються на кулінарії.



ЗМІСТ

«У ромського народу є свої, історично сформовані, особливості приготування страв і харчування». <i>Авторська вступна стаття</i>	3
САЛАТИ ТА ГАРНІРИ.....	5
ПЕРШІ СТРАВИ	13
ДРУГІ СТРАВИ	19
ВИРОБИ З ТІСТА І БОРОШНА	55
РЕЦЕПТИ СТРАВ УГОРСЬКИХ РОМІВ-МУЗИКАНТІВ	69
СТРАВИ «РОМСЬКОЇ ПОШТИ»	81
Висновки	93

Адам, Аладар
Навроцька, Євгенія

А 28 Секрети ромської кухні/Аладар Адам, Євгенія Навроцька. –
Ужгород: КП «Ужгородська міська друкарня», 2018. –96 с.

ISBN 978-617-7162-25-3

Ви тримаєте у руках книжку, аналогів якої немає в Україні. Вперше авторами були зібрані по крихтах рецепти приготування ромських страв. Декому подібне видання видаватиметься не реальним. Адже, за існуючими стереотипами, ромська кухня – це страви, приготовлені у казанах і на відкритому вогнищі.

У житті це не так. За багато років, починаючи ще з середніх віків, ромські музиканти були присутні на всіх урочистостях місцевої знаті. Вони грали на балах, весіллях, похоронах та інших важливих подіях, пов'язаних з наступним проведенням застілля. Отже, вони бачили, а по закінченню своєї роботи могли і скуштувати ті страви. Оскільки у ромських музичних колективах завжди брали участь їхні дружини, сестри, доньки, то вони «брали на замітку» рецепти страв, які їм сподобалися і вдома намагалися відтворити. Більшість цих рецептів були надруковані свого часу у Всеукраїнському двотижневику газеті «Романі Яг», інші ставали «родзинками» під час гастрономічних екскурсій по Закарпаттю.

УДК 641.56(=214.58)(083.12)

Довідкове видання

Адам Аладар, Навроцька Євгенія

СЕКРЕТИ РОМСЬКОЇ КУХНІ
(Українською та ромською мовами)

Редактор текстів українською мовою Людмила Яцишин

Редактор текстів ромською мовою Аладар Адам

Дизайн, верстка Ольга Вознюк

Коректор Марія Самборська

Підписано до друку 01.06.2018. Формат 60х84/16.

Гарнітура Times New Roman. Папір офсетний. Друк офсетний.

Ум. друк. арк. 5,58. Ум. фарб.-відб. 7,21. Обл.-вид. арк. 6,25.

Наклад 300 пр. Зам. №176.

Видавець та виготовлювач
КП «Ужгородська міська друкарня».
88000 Ужгород, Руська, 13.

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи
серія ДК № 2431 від 08.02.2006.