



НЧ "Развитие - 1873" гр. Пещера



НЧ "Св. Св. Кирил и Методий - 1929" с. Исперихово



НЧ "Иван Грозданов" с. Алеко Константиново



НЧ "Любен Каравелов - 1897" с. Куртово Конаре



НЧ "Просвета - 1929" с. Мало Конаре



НЧ "Пробуда - 1928" с. Огняново



НЧ "Зора - 1903" с. Радилово

Координати: 4590 с. Радилово, ул. "Георги Ангелиев" №43, общ. Пещера, обл. Пазарджик, НЧ "Зора - 1903", Тел. 034/ 918 935; e-mail: zora_radilovo@abv.bg

"Да опазим биоразнообразието на пасищата и ливадите с висока природна стойност, чрез подкрепа на традиционния местен поминък, информация и популяризиране на местните традиционни продукти в село Радилово"



"ДЕН НА
ТРАДИЦИОННИТЕ
ПРОДУКТИ РАДИЛОВО
2010"

Организатори
НЧ "Зора - 1903" с. Радилово
БДЗП
Община Пещера



Участници: с. Исперихово, с. Алеко Константиново, с. Огняново, с. Мало Конаре, с. Куртово Конаре, с. Радилово, гр. Пещера. Преставени бяха традиционни ястия и фолклор от селищата на защитена зона Бесанарските ридове"

село ИСПЕРИХОВО

ГЪОЗЛЕМЕ:



ПРОДУКТИ:

брашно -500гр., вода-250гр. и сол на вкус.

ПЛЪНКА: извара-300гр.

СИРОП: прясно мляко – 1 л. и захар на вкус.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

От брашното, водата и солта се замесва меко тесто. Дели се на топчета и престоява покрито около 30 минути. Точи се кора, поставя се изварата и се прегъва. Всяка кора на гъозлемето се пече отгоре на циганската печка с дърва.

Всяко изпечено гъозлеме се потапя във врящото със захарта прясно мляко от двете страни, изважда се и се реди в тава. Когато всички гъозлемета се наредат

Село ОГНЯНОВО

ЛЕЯН БОБ /БАКЛА/

ПРОДУКТИ:

1 кг боб бакла

20 г сол

150 г олио

30 г червен пипер

3 скилидки чесън



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Зърната се накисват 10 – 15 часа в студена вода, маха се цилата и се слага да ври.

След като се свари се пасира до получаване на каша.

Слага се да се пече, докато се изпари водата. Изважда се от печката, реже се на парченца и отгоре се залива

село АЛЕКО КОНСТАНТИНОВО

Курбан чорба от овнешко
месо



ПРОДУКТИ:

1 кг овнешко месо

500 г овнешка дреболия

100 г зелени чушки

100 г кромид

500 мл олио

100 г червен пипер

300 г брашно

1 пакет черен пипер

1 бутилка домати /консерва/

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Месото се вари, като по време на варенето се отпелва. След като месото омекне, се прибавя предварително сварената дреболия. Слагат се зеленчуците. След сваряването се прави запръжка от олиото, брашното и червения пипер. Ври около 10 мин. със запръжката и накрая се поръсва с магданоз.

Град ПЕЩЕРА

ПЕЩЕРСКИ ЗЕЛНИК



ПРОДУКТИ:

- за тестото:

1 кг бяло пшеничено брашно

1 лъж. сол

2 лъж. олио

1 лъж. оцет

400 мл хладка вода

1 ч. ч. 250 г бяла свинска мас

- за пълнката:

6 бр. яйца

1 кофичка кис. мляко

по желание 250 г сирене

-за поръсване:

1 пак. 125 г краве масло

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Пресява се брашното. Замесва се тесто с 400 г хладка вода, 1 лъж. сол, 2 лъж. олио, 1 лъж. оцет. Разделя се на две части, от които се разточват две по-големи от тавата кори. Многолистното тесто се получава като кората се прегъва многократно и преди всяко прегъване се намазва с маслата. Върху подмазаната с мазнина тава се поставя първата кора така, че да излиза извън нея. Залива се с пълнка от яйцата и млякото, върху тях с нагъване се слага втората кора. Върху нея се прегъват крайчетата на първата по крайчетата на съда. Поръсва се с маслото, пече се в загрята до 150 градуса фурна около 45 мин. до получаване на златист цвят. След изваждане от фурната се покрива с месал.

село РАДИЛОВО
КЕШЕК

ПРОДУКТИ:

20 кг булгур

4 л олио

300 г масло

250 г ориз

200 г сирене

½ пакет сол

100 л вода

Продуктите са за 100 литров казан.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Изчистения булгур се измива от 7 до 9 води до получаване на бистра вода и булгура стане чист.

В казана се слага 1 л олио и се запържва. След това се слага водата да заври. Когато водата е заваряла се слагат солта и булгура. Започва непрекъснато бъркане. По време на бъркането се прибавят още 1 л олио, ориза и маслото и варим на силен огън. Когато булгура е почти сварен, в отделен съд се запържва сиренето до зачервяване в останалите 2 л олио. След това отстраняваме сиренето, а олиото прибавяме към ястието и варим на слаб огън до пълната му готовност. Кешекът се вари задължително на огън от дърва и не се захлупва.

Село МАЛО КОНАРЕ

ЛУЧЕНО

ПРОДУКТИ:

Кокошка или пиле

Ориз

Мазнина

Червен пипер

Чесън и оцет

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Нарязана на порции кокошката се сварява със сол. След това се сварява и ориза в същия бульон и се изсипва в тава. Месото се запържва и прибавя към ориза. Препържва се мазнина със счукан чесън, оцет и малко червен пипер и се залива



Село КУРТОВО КОНАРЕ

ДОМАШНА ЛЮТЕНИЦА

ПРОДУКТИ:

10 кг печени червени чушки

5 кг домати

1 кг моркови

1 кг печени патладжани

Олио, сол, захар, кимион, черен
пипер и магданоз



В изложбата базар бяха представени и Испериховски "Катми", Малоконарски "Салата-фасул", "Рибник" и "Сладки патета", Куртовска "Пуйка със зеле", Алековски "Овчар".