



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД
ЗА МОРСКО ДЕЛО И РИБАРСТВО



Рибата в родопската кулинарна традиция- ДЕВИН

На територията на Високи Западни Родопи се срещат доста видове риба: **пъстърва (балканска, дъгова, сивен) шаран, сом, костур, кефал, уклея, бяла риба, платика.**

Месото на всичките се отличава с чудесни вкусови качества:

Изброяваме следните видове:

- **Пъстърва.** Рибата има изключителни кулинарни качества, което я прави много желана за риболов. Месото на речната пъстърва се слави с отличните си вкусови качества, поради което се смята за деликатес сред останалите речни риби. Може да се приготви печена на жар, пържена в масло, задушена в листа върху керемидата с мащерка, сол и лимон.
- **Шаран.** Той е една от най-популярните риби у нас, която дори е успяла да пусне дълбоки корени в българските традиции и поверия. Освен че на празника на Свети Никола обичаме да си хапваме Никулденски шаран, тази риба е на почит по българските трапези целогодишно. Ако се доверим на традицията, шаранът е точно онова, което ни трябва. За зла участ на водния ни исполин той е дарен с изключително вкусно месо. За пържене, нарязани на пряко, стават парчетата до 1,5 кг. За рибите до 2,5 кг тази кулинарна технология е възможна само след предварителното разцепване по дължината на гръбнака.

Този документ е създаден в рамките на Административен договор за БФП № МДР-ИП-01-143/ 08.12.2022 г., по **ПРОЕКТ BG14MFOR001-4.031:** „Атракции на риболовния туризъм – рибна кулинария и рибни продукти“ BG Процедура № BG14MFOR001-4.064-S1 - МИРГ "ВЗР:Батак-Девин-Доспат" Мярка 7.1 "Подкрепа за инфраструктура и услуги, свързани с малките рибарски стопанства и туризма, в полза на малки рибарски общности"



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД
ЗА МОРСКО ДЕЛО И РИБАРСТВО



ПРОГРАМА ЗА
МОРСКО ДЕЛО И
РИБАРСТВО

- **Сом.** Месото от сом е доста мазно, но в него има по-малко калории, отколкото може да изглежда на пръв поглед. Той е чудесен за диетология и хора, които търсят загуба на тегло. За диабетици и хора с наднормено тегло средната част на сома е незаменима. Ако го пригответе на пара, ще стане прекрасно диетично ястие.
- **Костур.** Превъзходно, полупрозрачно месо. Ако можехме и да го научим сам да се чисти, но... „Мълчи, сърце!“ И така не се дере чак толкова трудно. Ако не искаме да го одираме, трябва да се чисти или на място почти жив, или след като го топнем във вряла вода. Ето защо повечето от въдичарите му съдират кожата, като да са ловджии трапери. После, обаче, остават едни миниатюрни филета с бяло, чисто от кости и рибешка миризма месо. А ако и с количеството нямаме проблем, значи сме на прага на запомняща се деликатесна трапеза, за която студеното бяло вино е толкова важно, колкото и вълшебният вкус на изпържения костур в пикантната компания на орехов сос с лимон и чесън.
- **Кефал.** Месото му е бяло и с дребни костици. Консумира се предимно пържен. Става и за печене. Няма изразени кулинарни и вкусови качества.
- **Уклея.** Месото на уклея е постно и сухо. Единствено пържено се получава добре. Опиперен и овалян в брашно, уклеят е подходящо мезе за всяка трапеза. Има слаб рибешки вкус и сравнен с другите сладководни обитатели е най-лек. Костиците му са фини, което позволява хапване на целите рибета, след добро препържване. Месото му няма привкус на тиня, защото не обитава



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД
ЗА МОРСКО ДЕЛО И РИБАРСТВО



дъната на водоемите, а и не се прехранва от водорасли, за да има горчив привкус. Общо взето, вкусовете му характеристики са добри и е предпочитан от много хора, поради липсата на тежка и мазна миризма по време на приготвянето му.

- **Бяла риба.** Месото е бяло, нежно и по-мазно, отколкото на костура. Става за пържене, за желиране и за печене. Някъде се консумира и варено. Изключителен деликатес, при това няма никакво влошаване на качеството с възрастта и размерите, както например е при шарана и сома. Ловците, изглежда, никога не затлъстяват, дори и тези, които сядат на разкошната си трапеза с подноси, отрупани с филии панирана бяла риба, стига да изберат резливото бяло вино пред ледената бира.
- **Платика.** Месото ѝ е бяло и нежно. Консумира се предимно пържена. По-големите платики стават за печене и плакии

От екипа на проекта