



Ѓомлезец

То се прајт каша, исто како палачинки шо прајме. Ќе 'о замесиш, ќе му фрлиш малку масленце, тро солца, вода, кисела-вода, фрлат некој, ние порано не фрлафме, само со водичка и ќе фрлиш една тепција голема глобока, два прсти да е глобока, фрлај тесто, сачот да е џежок и така испечи се, подгори се малку губата, не многу да е гориш, малку, и ќе му фрлиш масло, пак губа, пак ќе му фрлиш тесто, пак сачот и два прсти, три прсти ѓомлезец се прајт то, каша да имаш, богами без две кила и пол брашно не ојт, две кила и пол обавезно, да не е сув, тарабак да напрајш, а богами два кила масло ојт, со појќе масло не се прајт то, то е каша.

А нешто клавате внатре?

Внатре, никако не. А пак мазник, кашата ја варам и ќе месам исто, ќе го месам вака и ќе го сплескам, фрли масло или мас, шо си сакаш, и ќе му фрлам губи и таранче, пак фрли масло, фрли тесто, знајш, седум-осум гупчиња седум-осум катмерчина, некој фрлат сиренце, јас не можам да јадам сиренце, тешко ми прајт то, на башка, и релна ќе си го испечам, еден прст да е дебело. Мене то многу ме хранит, то убо е ногу, вкусно.

(М. Мандул, 1923)

А мазник?

Ќе кладиш вода на шпорет, ќе фрлиш сол, мазник сакаш ченкарен, сакаш чист, без разлика, имат некој ченкарен си јадет, имат некој и чист. Сетне земаш сукало обично и ќе го мешаш, ќе го мешаш колку шо мојш, да не останит суво брашното, ќе го измешаш убои н после од ко ќе го измешаш ќе го извајш од оган и ќе си напрајш топчина, вака, поголеми, не-морат мали, од ракава моја да е поголемо. Е сега, меѓу то, ко ќе го извајш од оган тепсијата да е намачкана со маст, претходно припремена ќе земиш едно од ними и ќе го плескаш, ќе го исплескаш убо, некој клавет тарана, некој гупчина големи, а некој не клават ништо пак, ама нешто да клајш, гупчина или тарана, поубо е повкусно е, ќе го попрскаш со масло, со мас, со шо имаш, пак уш' една губа, пак така ќе ја исплескаш убо, сакаш на секој ред му клаваш гупчина. Е сеа от ко ќе се напрајт целиов мазник, од ко ќе се завршит тестото, ќе го исплескаш убо на тепсијата, ќе го израмниш, ќе си исечиш должина како на баклава, мојт и четвртасти, ама полични се на баклава. Е, сеа ќе му клајш малку од гупчето згора и ќе го испрскаш убо, заш ако е ченкарен, појќе пијат масло, мислам масноти појќе сакат, ако е од чисто не пијат ногу. Е то е целата работа и со здравје да се јадит.

(С. Тасеска, 1929)

За јадења обавезно чомлек праефме, супа прво, па чомлек, после печено нешто. А чомлек за Велигден и за Божик обавезно. Тој со телешко месо, со кромид, со лукче, малку киселина се ставаше, пипер црвен, црн и со малку вода и така да крчат тивко. За Божик свинско месо, за Велигден – прасина печени, ама чомлеков обавезен беше.

(М. Алачова, 1920)

*Од книгата „Така се зборува во Охрид“, приредиле Лилјана Гушевска и Лилјана Минова – Ѓуркова, Скопје 1999.*

Подготви: Марко Китевски