

MENU

AJVAR SERBIO

El *ajvar* es un puré grueso de pimiento rojo y berenjenas, aliñado con ajo, vinagre, aceite y sal, que en esa tierra se prepara en grandes cantidades en otoño, cuando los huertos se inundan de pimientos, y se envasa para consumirlo el resto del año.

TARAROR BÚLGARO

Una especie de sopa fría de *yogur* con *pepino* y *eneldo*.

Por último añadir que el origen del *tarator* es *otomano* (*turco*), y está muy anclado en su cocina, aunque por otra parte esta preparación es una fusión de la versión *griega* y la *árabe*. No sé si sabréis que el *yogur* realmente es de origen *búlgaro*, ni *griego* ni *turco*. Y aunque el nombre proviene del turco '*jogürt*' (*leche cuajada*) los historiadores coinciden en que el origen es realmente búlgaro. Además nativo de la zona de los *balcanes*, cuentan que fueron las tribus *nómadas* las que lo descubrieron cuando se dieron cuenta de que la *leche* se fermentaba al transportarse, convirtiéndose en algo casi sólido debido al calor y al contacto de la *leche* con los sacos de piel de *cabra* que ellos utilizaban (fermentación por acción de sus *bacterias ácidas*). Esto sinceramente, es algo que desconocía por completo.

BUREK BOSNIO

El Burek es una receta tradicional de los países que formaron parte del Imperio otomano. Se elabora con pasta filo y suele rellenarse de queso, carne picada, verduras y hortalizas.

POSTRE típico de bizcocho de almendras, con licor.

Vinos de la tierra.