

Дунавска риба със саламура и качамак приготвят на Никулден във Видинско

Написано от ivailo

Вторник, 06 Декември 2011 19:02



Традиционно на **Никулден крайдунавското село Кошава**, празнуват с **прясна дунавска риба**

приготвена по специална рецепта, според която рибата се пече на печката отгоре със **саламура и качамак**

. Това разказа пред Радио "Фокус"- Видин

Галина Николова

, кмет на селото и ни увери, че на този свят празник продуктите трябва да са изцяло домашни. Това се изисква, за да се постигне неповторимият вкус на ястията, присъстващи на никулденската трапеза като: риба, рибена чорба, баница, тиквеник, вино и ракия. На този ден всяка домакиня трябва да иде рано сутринта на църква, да запали свещи за здраве на семейството, а след това да се залови с приготвянето на избраната риба.

Празникът Никулден се тачи и като семеен празник на много домакинства в селото, допълни Николова.

радио "Фокус" - Видин

{loadposition user28}