

## Кухнята на баба е на мога

Пак се изложихме пред чужденците!! Как да им обясниш, че толкова разнообразната ни и пребогатата традиция в приготвянето на ястия, туршии и консерви остава напълно неизвестна за света? Че пълнените чушки, мусаката, салатата от краставици, домати, чушки, лук и сирене са на масата ни всеки ден от поколения, но в странство са познати и рекламирани като национални специалитети на съседни народи? Съвсем болно ни става, ако отворим дума за българското бяло саламурено сирене, продавано под чужди марки...

Галина СПАСОВА

Дните на кулинарията с местни и биопродукти от Източните Родопи имат своя принос нещата да вървят към промяна - да преоткрием собственото си скъпоценно наследство в производството и приготвянето на храни, да го запазим, оценим и промотираме подобаващо, като съкровище. И неслучайно поредицата кулинарни прояви са част от изключително амбициозната програма с холандска подкрепа "Новото тракийско злато". Мястото на последната е "Дивата ферма", къщата за гости на Бети и Николай Василиев в с. Горно поле, които са и единствените производители на сертифицирано биомесо у нас. Специален участник - Каролина Верхувен, дългогодишен изследовател на традиционни готварски технологии от цял свят.

Холандската етноложка преподава история на храната, води курсове в десетки страни - от Индия до Боливия и от Южна Африка до Русия. Интересува се специално от домашното консервиране и преди месец е открила своя частен, единствен в света музей за историята на храната, където с уникални експонати разказва за "модерното" консервиране - в буркан. Началото му е в Наполеоновата епоха, преди това е бил медът, осоляването, опушването, сушенето, съхраняването в животински кожи. Обикаляйки по света, Каролина конс-



### Интересът към домашно приготвената храна преживява ренесанс - особено сред младите и образованите

тата - след модата на фаст фууд, полуфабрикати, безброй оцветители, консерванти, овкусители, т.нар. Е-та, интересът към домашно приготвената храна преживява ренесанс - особено сред младите и образованите. Нещо повече, множат се тези, които превръщат всяко пространство - тераса, покрив - в миниградина със зеленчуци и билки. Защото емоцията да отгледаш сам храна е несравнима. "Преди 30 години, когато започнах своите проучвания, никой не се интересуваше от кухнята в селските къщи, която е била тясно обвързана със сезоните и географското положение. И бабините рецепти започнаха да се забравят, макар детският спомен от аромата на нейната кухня да е неизличим. Остава

до края на живота" - казва Каролина.

В Холандия я наричат посланик на биологичната храна. Опитът ѝ е много насърчаващ, защото преди 25 години е започнала оттам, където сме ние сега - да събира фермери и да ги организира да предлагат продукцията си всяка събота в Амстердам. В началото били само 7 и ги възприемали като странни птици. Били необходими четири години упорство и преодоляване на всевъзможни пречки, за да започне инициативата да печели. Днес навсякъде в Холандия фермерите се обединяват, за да продават продукцията, а и домашно произведените си храни по-успешно. Потъналият в пищни есенни цветя двор на "Дивата ферма" стана арена на своеобразна кулинарна надпревара и дегустация, последвана от размяна на рецепти и готварски техники. Тук е мястото да спомена, че тай-



Кекс от тиква и картофи

ната на 28 от най-вкусните стари манджи и сладости е събрана в "Кулинарен пътеводител на Източните Родопи". Много подходящ подарък за приятелите в чужбина, защото е на български и английски.



### Рошлите на Бети

Продукти: 1 ч. кис. мляко, 1 ч.л. сода, 5-6 л. олио, 1 с.л. захар, 3 ч. брашно, около 200 г натрошено сирене. Омесването на сместа да е леко, правят се топчи, в малка дупчица се слага масло, отгоре се настъргва на ситно ренде сирене. Пекат се 30 мин на 180-200 гр. След изваждането се напръскват с вода и се покриват за 5 мин да се задушат.

Рецептата за чатни идва от средновековните книги. Чатни буквално означава всичко, което е в градината като последна реколта - доматчета, мал-

ки чушлета, моркови, тиквички, краставици, лук, няма значение видът, броят или съотношението между зеленчуците. Как се прави? С любов! Кипват литър оцет и килограм захар за минута-две, слагат вътре нарязаните зеленчуци и варите около



10 мин - следете да останат прозрачни, да не се разкашкат. Докато са горещи, се пълнят в буркан плътно догоре и след три седмици са готови. Чатни е гарнитура към печено или задушено месо, сирене или задушено месо, сирене. По същия начин се консервират и плодове.



### Лимбургският пай

е задължителен за всички семейни празници в Южна Холандия (нещо като баницата за нас).

Нужни са 350 г брашно, 15 г мая, 150 мл пр. мляко, 1 яйце, 80 г масло, 30 г захар. Смесват се брашното, захарта и маята и в средата се прави малко "кладенче". Бавно се прибавя млякото, в което са сипани разтопеното масло и яйцето. Тестото се оставя да почине 30 мин. Разточва се с дебелина 1/2 см, слага се в кръгла тава, по края се удебелява,

покрива се с нарязани ябълки, размесени с малко захар и ром. Може да се поръсят и стафиди. Отгоре се кръстосват тънки тестени пръчки, които се намазват с жълтък, с отвара от силно кафе и се поръсват с ванилова захар.

