Из книгата „Проклятието на бялото сирене“, едно от най-четените издания на „Книгомания“, 2021

Една пареща мисъл

(Първа глава)

Само веднъж в живота ми си спомням да съм била гладна, ама зверски гладна, но то беше в пубертета. Нахвърлих се върху две филии с масло и нарязани домати. Ох, чудни! Ометох ги, без да знам, че било класическият сандвич на Монако. През всичките други години съм се хранила с вещина. Поне по три пъти на ден си извличам удоволствие, заради което околните ме мислят за лакома. Заблуждават се, че се тъпча с храна, а то с нея галя и стомаха, и въображението си.

Днес обаче бързам да ви разкажа една пареща история.

Коприва̀та и свекъ̀рвата

Мислех за резервни заглавия като например „С мекота от бодли” или „Магията на коприва̀та”, но ми намирисват на шампоан. А защо бързам ли?

Понеже синът ми още не си е хванал сериозно гадже, та докато не съм се вживяла още в ролята на свекърва. Механично след „коприва” в съзнанието ми идва „свекърва”.

Представям си как крехко момиче придърпва към себе си сърцето на моя син. Уж срамежливо, но се престрашава да припари пред погледа ми. Пък аз – къде от ревност, къде от злоба, я шибвам с въпрос:

- Елеонора, коприва да готвиш можеш ли?

Ефектът – като от коприва.

Девойката се изчервява, свива се под къдриците си и се стопява от сцената. Минават месец-два, появява се друга претендентка за гадже на моя син, но аз третирам и нея по същия начин. От вратата я начесвам с бодлите.

И така, докато някоя ми се изрепчи:

- Всичко джуркам, госпожо. С мен той и от коприва ще се облизва!

Ето така ще си намеря майстора. Момъкът ми не си пада по зелени манджи. Ама ако е влюбен наистина, ще прояде и как още! С клепките си такава снаха ще ме впрегне, та и внучетата да изгледам. И няма да имам време дори и за парещи истории. Та бързам...

Има ли пряка връзка, ще попитате, между свекървата и коприва̀та?

В литературата има пряка връзка между свекървата и татула, то се знае.

Пък някогашната ми свекърва ме научи да готвя неустоима манджа от коприва – хем за мъжка сила, хем с каквото има в хладилника – парче сирене, бучка масло и някое яйце. В луксозния вариант на копривѐната каша слагам отгоре цели орехови ядки – разполагам ги като на офроуд, като джип върху морава. Докарвам почти същата тоналност като „Закуска на тревата”, картината на Едуард Мане – с буйна зеленина и лепкав грях.

Което ме навежда на мисъл номер едно: приоритетът аз да съм неустоима!

След нея пълзи мисъл номер две - за важните подробности от пейзажа, и крайно време да се върна в темата за магията на коприва̀та. Тази двойка думи се стели като копринено-лъскави кичури от реклама за шампоан. Разбира се, шампоанът също е от коприва.

Авторката Милена Димитрова е синтезирала необикновен жанр, крайно приятен за четене. Поглъща се на малки вкусни хапки, но може да се изяде наведнъж и цялата книга, от кора до кора. Творбата не е чисто пътешественическа, гастрономическа, философска, смешна или криминална. Съдържа арганово олио и по жанр се определя само като миленизъм. Миленизмът неслучайно се появява при кризи в икономиката и литературата. И в световен мащаб има глад за него! Тези страници ще ви оправят настроението и ще ви държат сити в сиромашки години. За дефекти след гаранционния срок рекламации не се приемат!

Милена Димитрова

Досега авторката е писала на сериозни теми – за българите в чужбина, за историята на родните компютри, за парламентарната журналистика. Изведнъж – готварска книга, комична и с пътешествия! Пандемията явно засяга различни органи у човека.

Милена Димитрова се е качвала на планината Фуджияма. Пила е чай с ескимоси в Аляска. Плавала е до Ушуайя, на света накрая, и е карала ски в Африка на 3265 м надморска височина. В шарж са я рисували на снежна писта, но вместо с щеки – с вилица и нож.

Проявява задълбоченост не само към количествата, а и към изяществото на храната. Разглезена е с изтънчена кухня от дългогодишните си престои в Белгия и в Америка. Еднакво добра е и когато изходните продукти са яйца и сирене, и когато й попаднат стриди, миди или агнешко.

Професионално и в провокативен стил са изпипани и илюстрациите на Людмил Веселинов. И от тях, както и от текстовете за мидите, рибата на краля, шоколада и другите неустоими десерти, идва апетит не само за ядене, а и за четене. Книгата се препоръчва при анемия. Помага при махмурлук и за въздържатели. Приема се без лекарско предписание.

Както впрочем съветва Ути Бъчваров: „Именно това ще ви препоръчам: да преяждате до насита с историите и рецептите в тази книга, поръсени със солидно чувство за хумор. Те са идеален начин да забравите трудното ни ежедневие и да повярвате, че животът може да е вкусен и нахранен!".

Книгата е идеален подарък и за жени, и за мъже, калоричен, но лек на тегло и подходящ за всички сезони. Тя свързва една благоуханна, пълна с любов кухня, с пътешествия по целия свят и в историята на гастрономията. Стига чак до зората на цивилизацията, когато шимпанзетата се изправили на два крака и взели да заделят плодове и грудки, за да закусят на следващия ден.

Наскоро авторката е опитвала чревца от гъска и дробчета от някакъв мравояд в град Чунцин, близо до Ухан в Китай, но може да поглъщате страниците и без предпазна маска. Книгата е одобрена от здравните власти и органите на реда и стига до вас с рецензията на писателката Здравка Евтимова: „Интригуващи истории, изпълнени с хумор и същевременно много полезни. Написани с обич и топлота. Книгата е извор на усмивки, които ще огреят нашия утрешен ден".

От страниците опитвате трапистка бира, поливате салатата си с арганово олио, вълнувате се и чак ви се доплаква от „Проклятието на бялото сирене". Няма шега, няма измама!

Никакви ментета! Прясна стока, и то на цената на спанака. Опита я и журналистът Георги Милков и ето какво установи:

„От големия гюм със съвременна българска литературна саламура, парчето, което сте извадили и държите в ръката си, е много добре узряло, с чудесна структура и неповторим аромат. Препоръчително четиво за хора, които държат на добрата гастрономия за душата. В „Проклятието на бялото сирене" ще установите, че храната има не само своя история и география, но и специфична фонетика. Което прави тази книга още по-питателна".

Трай, бабо

А сега по същество. Снабдявам се някак си с бохча коприва – вземам я от някоя баба на пазара или лично си я набирам. Боцка ме, но си трая. Не за хубост, а по-скоро заради артрита, било полезно профилактично. Лечебните свойства на зелената бодливка са били известни и на индианци, и на германци, и на казахстанци, и прозират от редица още фармакопеи.

Като се уверя, че сред парливата зеленина няма клони, стъбла и сухи листа, я измивам в гевгира. Оттам – в тенджерата да кипне и на третата минута пак чрез гевгира отделям зашеметените до сговорчивост листа от водата, която вече е змийска на цвят като Зелената вода от приказките.

Течността я използвам поне двойно: като балсам за коса – по приоритет номер едно. Шампоанът е според доходите на семейството, но после гривата се изплаква с този природен омекотител. Ефектът ще надмине телевизионните реклами и още преди да сте сготвили, ще сте излезли „на далавера".

Сговорчиви листа ли казах преди малко? Ще се сговорят и с блендера. Ако не съм отляла до капка цялата течност, по-бързо ще я превърна на дреб.

Бодлива магия

С другата ръка стопявам в тенджерата бучка масло колкото орех, полято с лъжица олио. Като се сгорещи, ръсвам 2-3 равни и непълни супени лъжици брашно и развъртявам дървената лъжица по часовниковата стрелка. След по-малко от половин минута ливвам отгоре копривената дреб, и преди да клокне, разреждам с кафени чашки от зелената вода.

Веднъж сипах ръжено, а не бяло брашно и резултатът стана като за доклад на научна конференция. Попадна някак си в жанра на екоспектакъла. Кашата стана на цвят като лекарството гранофурин, с което навремето се бореха с възпаленото гърло. Не че го лекуваха, ами направо изтребваха флората му с неизчистимата боя.

Оттук нататък – няма приятели, няма ходатайства. Яйцето може да е на око, забулено, рохко, като дантела от омлет или както ви се харесва. Важното е сиренето да е поне колкото цигарена кутия, по-добре краве. Щом ме питате – нека да изчака до самия край, спестете му топлинната обработка.

Веднъж, като си сервирах магията от коприва (щото вкъщи не се прескачат вегетарианци), си поиграх да произведа две хубави очи с ярък жълтък и уста – тя стана като зейнала паст от бърканото трето яйце, но я начервих по контура с пипер.

Чак след като разкрих рецептата в целия й блясък, признавам, че тя има и Вариация за криза: без сирене и яйце, който обаче се превръща в силна и красива крем-супа. Дори да загубя последния си грош и да нямам повече нито за яйца, нито за сирене, пак мога да си позволя крем-супа с цвета на младо блато или на най-гъстата борова гора.

Коприва – към половин кило кипва, водата се отделя, листата се пасират. Стопявате масло колкото орех с 3 капки олио и 2-3 лъжици брашно, и когато то се зачерви, пускате отгоре пасираните листа и по малко от зелената вода, докато постигнете желаната гъстота – малко по-рядка от боза. За разкош или за дизайн сервирайте с лъжица сметана.

Има и опция вместо сметана в нея да се пуснат крутони – вървят още повече, ако са с леко чеснов привкус. Фабрикувам ги успоредно – като изпържвам в малко масло (отново количеството е масло колкото орех с 3 капки олио, може и една скилидка чесън) залци хляб, нарязани като зарчета.

Тримата зелени

Копривата има запазено място и в една друга безсмъртно вкусна, лесна и бърза супа, известна и като Тримата зелени. Ядат я тенори и баритони, и баси – като им писнат пържолите. Може да се приготви само с коприва, може с коприва и спанак, може с коприва, спанак и киселец, а може и някоя от тези съставки да се замести с лапад, но съвършенството се постига, като се смесят три тревисти зеленчука. В малко олио задушавате една глава стар лук, доливате към 1 литър вода, посолявате и изсипвате нарязаната зеленина. Ако имате пресен лук – сега е моментът да го добавите, нарязан. За да стане по-плътно, прибавяте и 1-2 супени лъжици ориз. Веднъж точно в този момент настъргах 1 морков. Постигнах акцент като за изложба! Супата е готова, когато оризът набъбне, а това не отнема повече от десет минути. Като финален акорд добавяте накълцани още Трима зелени – магданоз, копър и джоджен, или колкото от тях имате под ръка. Сякаш и сопрани, и алти скачат в тенджерата.

Знам и една класическа манджа с коприва – тип пенсионерска радост, евтина, питателна и с подчертан медицински ефект. За пред хората да кажем, че повдига либидото, но пътьом помага и на бъбреците, и срещу артериалната плака, и топи холестерола. Почва се пак с главата лук, копривата и оризът се кавърдисват с червен пипер. Може и без домат при варенето, но си заслужава копривата да е поне 3-4 пъти повече, за да продължи да преобладава и след като оризът набъбне. Изненадващо добра комбинация е да подправите със зрънца кориандър.

Седем пъти всяка пролет

Седем пъти яж коприва напролет, ако искаш да си здрав през цялата година, повелява грузинската традиция. Азербайджанците също я използват. Дори сготвена, копривата продължава да е мощен имуностимулатор и антиоксидант. Urtica dioica, както е името й на латински, служела на индианците да спират течението на кръв от носа. Като някой се обрине, сещате ли защо диагнозата е уртикария? Като нажулен с коприва!

Един френски уебсайт ме осведоми, че бодливото растение съдържало седмичната ви доза от витамините С и В комплекс, бета-каротин плюс половината Менделеева таблица: калций, магнезий, желязо, калий, фосфор, манган, силиций, силициев двуокис, йод, мед, сода.

Във Франция пият чай от коприва в два определени случая: когато са настинали и искат да се сгреят, и обратното – когато горещи вълни нападнат госпожите. В елитните помади се смесват екстракти от коприва и арника.

Преди време една приятелка от Белгия ми изпрати чиния, в която да сервирам аспержи. През април и май в Западна Европа всички берат и нагъват аспержи – точно когато ние хукваме по ливадите „да се хванем за зелено". Милата ми белгийка смяташе, че аспержите са глобални, и не подозира, че в източните ширини копривата не ги пуска да припарят до трапезата ни. Без съмнение, мога да използвам вододела между аспержите и копривата като ръб между два свята в обединена Европа, условно казано между богатите и бедните.

Галска супа с датска приказка

Но и във френската кухня – и на северозапад в Бретан, и на югоизток в Екс-ан Прованс се открива стародавна Галска рецепта за копривена супа. Едновременно се задушава глава лук с няколко резена бекон и копривата, докато омекне. В този момент се добавя 1 обелен и нарязан картоф и се сипва още вода. Картофът дава знак кога е готово. Сол, чер пипер и сметана се добавят на вкус, но се препоръчва цялата супа да мине през пасатора – и ето ти френската крем-супа от коприва!

Седем пъти яж коприва напролет... – грузинската мъдрост ме върна и към приказката на Андерсен за Дивите лебеди. За всеотдайната сестра, която можела да спаси омагьосаните си братя, превърнати в лебеди, ако преди изгрев слънце им изплете ризи от наръч коприва. С изранени до кръв ръце тя цяла нощ плела бодливите стъбла и призори успяла да намята дрехите върху шиите на лебедите, които с шумен плясък на крилата излитали и се спасявали. Сестрата успяла да изплете само десет. Съмнало се, когато Елиза замятала куки за ръкава на последната, единадесета риза. И един от братята й завинаги си останал да плува като лебед, тъжна и няма птица с неразтурено проклятие.

Връх Коприва

Не се наемам да твърдя дали копривата е странствала от Америка към Европа или обратно, или пък поникнала едновременно по целия свят, независимо кой и къде я е открил. Факт е обаче, че нашите антарктици са я увековечили, наричайки едно възвишение досами Южния ледовит океан Връх Коприва.

Върхът на Копривата се издига до 1100 метра в южното полукълбо и точните му координати са: 64°14'38"S 59°46'00"W 64.24389°S 59.7666667°W, на 5.14 км югозападно от българския лагер в Антарктида. ◆