

## Въпрос на вкус

**Домат, патладжан, чушка, картоф. Какво обединява тези зеленчуци? Първо, от тях можем да направим един пъстър, ароматен и вкусен гювеч. Второ, те всички принадлежат към семейство Картофови (Solanaceae). Трето, представителите на семейство Картофови са пренесени в Европа от родната им Америка или от Азия.**

Когато ги режем на кръгчета или кубчета за поредната салата или гозба, ние едва ли се замисляме, че те се появяват в менюто на европейците едва от края на XV-ти век насам. Като всяко нововъведение, първоначално и те са предизвиквали съмнения: картофите дълго били смятани за мръсни и нездравословни, тъй като грудките им растат под земята, моравият цвят на патладжаните бил причина да им приписват болестотворно действие. От Америка води произхода си и още

една неотменна съставка на съвременната българска кухня – фасулът. Нека се опитаме да си представим нашата трапеза без зрял или зелен боб, без шопска салата, без картофена яхния, без мусака. Невъзможно, нали? Как ли биха изглеждали срещите ни без неизменното кафе, още един пришествец от далечни земи? Или почерпките на рожденици и именници без шоколадови бонбони?

И все пак, до сравнително неотдавна вкусовата и ароматичната картина на света, обитаван от българина, е била съвършено различна. Ако искаме да я реконструираме, трябва да се обърнем към данните на езика и да видим какво присъства и какво отсъства в някогашните паметници.

Националната кухня е област, в която културните влияния приемат всемирно реален облик и се превръщат в осезаема част от нашето ежедневие. Историческият анекдот твърди, че според Клеменс Венцел фон Метерних, министър на външните работи на Австрийската империя, Балканите започват на виенската улица „Ландщрасе“. Чешкият писател Бохумил Храбал поставя началото на Балканите там, където свършват австро-унгарските ж.п.гари. По-

койната българска антроположка и фолклористка Антонина Афанасиева-Колева загърби геополитическите критерии (на които и без друго рядко може да се разчита) и предложи на нас, тогавашните свои студенти, един много по-реалистичен определител – дефинирания от нея „limes на бозата“. С други думи – културният регион на Балканите се простира дотам, докъдето се произвежда и консумира боза. Екстравагантно, забавно, но убедително.



Ако приемем, че кухнята е ключово проявление на материалната култура на един народ, то българската кухня ни представя един изключително динамичен модел на взаимодействие със съседните култури.

Баклава, кадаиф, тулумбички, локум – това са някои от сладките заемки от нашите съседи, турците. Мусака, таратор, сарми – кой може да каже точно кога и къде са се появили? Под една или друга форма ги срещаме не само по целия Балкански полуостров, но и из Средиземноморието. Същото важи и за разточеното тесто с различни плънки от сирене, извара, мляно месо, плодове (ябълки, тиква) или зеленчуци (праз, зеле), което у нас познаваме и обичаме като „баница“, но можем да го опитаме в сръбската и хърватската кухня като „гибаница“, в турската – като „бюрек“, в сефардската – като „борекас“ или „борекитас“. Ако следваме кулинарния код, ще установим, че българската култура принадлежи към славянския, балканския, европейския и средиземноморския културни кръгове, чиито граници се сливат (и размиват) в нашите чинии.

**Маргарита Симеонова**

### ПАТАТНИК

(рецепта от Бачковския манастир „Успение Богородично“)

#### Продукти:

10 средни по големина картофа (около 1кг)  
200 г сирене  
100 г кашкавал (сирене)  
2 с.л. олио  
1 глава лук  
2 с.л. краве масло  
5–6 скилидки чесън  
1 с.л. сух магданоз  
1/2 връзка пресен магданоз

#### Начин на приготвяне:

Обелваме картофите и ги настъргваме на едро ренде. Смесваме ги с настърганото на ситно с ренде сирене, настъргания кашкавал, нарязания на ситно лук, нарязаните също на ситно скилидки чесън, сухия и нарязания на ситно пресен магданоз, олиото и кравето масло. Объркваме добре сместа и я сипваме в тава.

Печем в умерена фурна, докато патетникът се запече отгоре – тогава го объркваме с лъжица и наливаме 1 чаена чаша топла вода. Допичаме десетина минути. Патетникът се поднася топъл.

### МЪРЗЕЛИВ ПАТАТНИК

#### Продукти:

8–10 средни картофа – настъргани на ренде  
1–2 глави лук на кръгчета/парчета  
200 гр. сирене, натрошено на ситно  
настърган кашкавал (за запичане най-накрая)  
150 гр прясно мляко + 3 яйца – разбийте ги заедно като заливка  
джоджен, магданоз, чубрица – сухи

сол, чер пипер на вкус

#### Начин на приготвяне:

Смесвате всичко в една тавичка, заливате с млякото и яйцата, поразбърквате, посипвате с подправките и печете на 200\*С около 40 минути.

Като е почти готов, поръсете с настъргания кашкавал.