

Посвещавам тази книга
на родителите ми.

... Накараха ме да обикна своята майка,
която е - психотерapeut, различен
и странен, но прекрасен.

Обичам ви и ви благодаря
за всичко!

"... Човекът е човек, когато е на път!"

Консултант: шеф-готвач Борис Петров

Фотографи: Костадин Кръстев-Коко,
Андрей Петров

Грим и коса: Елиза Попова

Стайлинг: Августина Маркова-Тутти

© Теди Кацарова и Филип Петров, автори, 2014 г.

© Дея Вълчева, художник, 2014 г.

© Книгоиздателска къща „Труд“, 2014 г.

ISBN 978-954-398-344-5

Книгоиздателска къща **tryst**
София 2014

ТЕДИ КАЦАРОВА & ФИЛИП ПЕТРОВ

ОТ
ДВЕТЕ СТРАНИ
НА СЪВЪРШЕНАТА
ХРАНА



Увод



Аз съм певица, музиката за мен, разбира се, винаги е била основна страст и мотивация да се развивам като артист и музикант, но има тайна, която ме е омагьосвала години наред... магията, наречена кулинария. Храната, превърната в култ за едни и необходимост за други, а за трети просто навик или запълване на времето.

Израснах с родителите на моя баща и сборният пункт на цялото семейство винаги беше кухнята. Събирахме се по празници цялата фамилия – леля, Вуйчо, братовчед ми, около богатата трапеза и дядо наричаше сбирките ни „джумпарета“.

Спомням си ароматите от детството ми и вкусните манджи на баба. Имаше дни, определени за различни ястия. Още помня любимите ми пълнени чушки с ориз във вторник, зелето на фурна в четвъртък или съботната мусака, която в днешно време правя винаги когато искам да смая „чужденците“ 😊, тоест когато ми гостуват приятели от други страни.



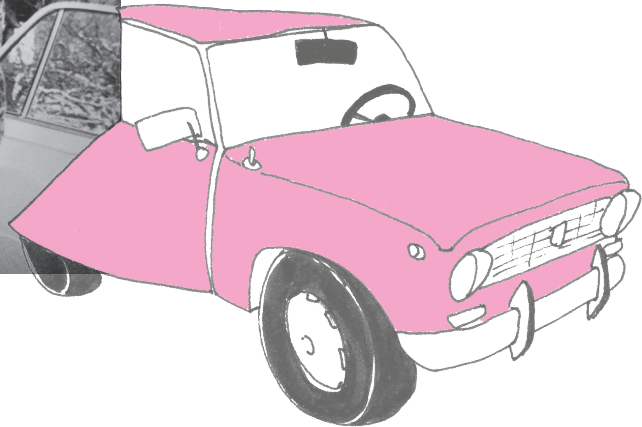
Татко Мирко и 23
годино Брбе



Дядо Мирко



Баба Донка



8 порции

Мусаката на баба

600 г телешка кайма
 3 средно големи глави лук
 6 големи картофа
 2–3 супени лъжици олио
 1/2 супена лъжица чубрица
 1/2 супена лъжица риган
 1 супена лъжица червен пипер
 сол на вкус
 2 чаши вода

за заливката
 2 яйца
 3 супени лъжици брашно
 2 чаени чаши прясно мляко

Приготвя се по стандартния начин, като лукът се нарязва на ситно и се запържва с една част от подправките – чубрица, риган, червен пипер и сол на вкус.

Запърженият лук се отделя в друг съд и каймата се запържва по същия начин с остатъка от подправките. Когато каймата се запържи добре, се добавя лукът, разбърква се и се сема от котлона.

В намазнена тавичка се поставят обелените и нарязани на дребни кубчета картофи. Върху тях се изсипва сместа от каймата и лука и се добавя още сол и подправки, ако е необходимо, като всичко се обърква добре.

Накрая се долива 1/2 чаена чаша вода, защото, ако се добави голямо количество, има опасност картофите да се преварят.

Пече се на 200 °С, като се разбърква от време на време, докато водата изври. Желателно е мусаката да се запече до златиста коричка.

Междувременно се приготвя заливката. Брашното се запича на сух тиган и след като покафенее, се добавя малко олио, за да се абсорбира. Постепенно се добавя млякото, в което са разбити яйцата, и се бърка енергично, за да не се образуват бучки. Снема се от огъня веднага. Сместа трябва да е с консистенция като за палачинки и е добре да се добави и малко сол. Може да се добави и повече брашно, ако е необходимо, но трябва



Ва да се внимава заливката да не стане прекалено гъста.

Мусаката се залива и се пече, докато заливката се надигне и повърхността ѝ стане златиста. Добре е, след като се извади от фурната, да не се покрива, а да се остави да почине малко и да се консумира топла по желание с таратор.

12 порции

Неделен бабин кекс

2 яйца
 2 чаени чаши брашно
 1 чаена чаша кисело мляко
 1 чаена чаша захар
 1/2 чаена чаша олио
 2 пълни чаени лъжички сода или 10 г бакпулвер
 2 ванилии
 100 г орехи за украса

Яйцата се разбиват със захарта и олиото с миксер до хомогенна смес. Содата се разтваря в киселото мляко и много внимателно и постепенно се добавя към сместа, като се редува с брашното, докато бъркането продължава. Добавят се ванилиите и отново се разбърква.

Сместа се изсипва в намазана с олио и поръсена с брашно тава. Отгоре се добавят орехите на половинки. Пече се 30 минути в умерена фурна до кафява коричка.

Баба Доля и аз



С братовчед ми Пламен



Няма как да забравя и уникалния уют, който ти създаваше неделният следобеден кекс. Баба винаги го забъркваше в този определен за него ден и цялата къща се изпълваше с уханието на ванилия и прелечени орехи. Нямах търпение да го опитам още топъл и в унес изяждах хрупката коричка на почти половината кекс.