

В тази книга има много смях, топло женско приятелство, ледено узо и невероятно вкусни български домати от Кокаляне, прошепнати женски тайни под звездното лятно небе, аромат на узрели праскови и топъл хляб, смях и шум на море, свистящ под гумите горещ асфалт, звън на чаши с вино и още смях и приятелство... Защото тази книга е женска пакост, която ние трите, Катето Евро, Диди – Диана Шингарова, дизайнер и фотограф, автор на пет малки книжки със здравословни рецепти, и аз, авторката, която също обича да готви, съчинихме и хитроумно започнахме на остров Корфу в най-горещите дни на август 2012. Сърцето и душата на тази книга, разбира се, е Катето Евро, която имам удоволствието да не ви представям, защото едва ли има някой, който да не я познава. Във вилата, която наехме на Корфу, тя неуморно ни готвеше: мяташе палачинки със сладко от кумкуат – специалитет на острова, прави се от миниатюрни портокалчета, – пържеше патладжани за гръцка мусака, бъркаше магически сосчета, печеше риба, подреждаше „албанска“ салата от лично отгледани от нея домати, ръсеше подправки в прясно сготвеното ястие – забъркваше ги като алхимик от безбройните хартиени пликчета, които носеше със себе си, – топеше шоколад, месеше хляб и точеше кори. Всъщност точеше е малко неточно казано, защото вместо липсващата точилка Катето използваше бутилка узо. А от време на време облизваше пръсти, за да пусне във фейсбук някоя и друга снимка от своето свещенодействие за разни приятели. Заедно обикаляхме откритите пазари на Корфу, за да търсим пресни риби, резене, розов пипер, скариди и бели патладжани, и след много „калимера“, „калispera“, „евхаристо“ и „пара кало“ се връщахме със съвсем различни неща, обсъждахме рецептите и през смях, разказвахме си вицове, а вечер, на една тераса над морето запалвахме свещички и опитвахме „книгата“. Катето ни разказваше някоя от безбройните си смешни истории, животът бе прекрасен. Така се роди „Тетрадка за рецепти и спомени от Катерина Евро“. Книгата е без нито грам претенция, а рецептите са прости, но вкусни, както и включените спомени. Започнахме я в Корфу, но я довършихме в Кокаляне, където растат „най-вкусните домати, чушки и краставици в света“, по думите на Катето, а подправките в градината и ухаят омайно.

Всъщност още в Корфу, записвайки рецептите, установих, че най-важното нещо, което трябва да имаш, за да напишеш книга с рецепти за готвене, е тирбушон. Във вилата нямаше тирбушон, а пазарувайки продукти, ние все забравяхме да купим тирбушон за виното, което изстудявахме за вечерта. Едва когато на третия ден купихме този безценен атрибут и успяхме да отворим първата бутилка вино, книгата потръгна. Защото смисълът и магията на добрата храна е да я споделиш с приятели. На Катето затова и се получава всичко, което готви. „Няма по-голям кеф за мен да ме похвалят с пълна уста на масата“ – обича да казва тя. Дано и на вас да ви е вкусно. И не забравяйте да държите тирбушона подръка.

В книгата са използвани снимки от албума на Катето Евро, между страниците на който са заключени петдесет и шест години от живота на тази изключителна жена. Снимки от 21 филма с нейно участие, в повечето от които – в главна роля. Те са сред най-добрите български филми и до днес.

Лаская се от мисълта, че ни свързва приятелство – скрепено с много текила и цигари в пет сутринта, когато хората са склонни да доверяват живота си. Мога да говоря много за нея, за нейната щура спонтанност, за майсторството, с което танцува ирландски танци, за шантавите диалози, които води с катаджиите, когато се връща посред нощ с колата си в Кокаляне, където живее, за бързината, с която се изстрелва да спасява закъсал приятел, за обожанието, с което я гледат в кварталния магазин, в автосервиза, в телевизионното студио, за смешките на килограм, които пръска около себе си, за откачените идеи, на които винаги е навита...

Тази книга ще ви покаже Катето такава, каквата е. Вие ще прецените дали е сготвена добре.

М. П.