

АННА КЪРШОВСКА

Вкусни спомени
Десерти от старите тедфтери

ПРОЗОРЕЦ

2022

Здравейте, съзми кулинали!

За тези, които все още не ме познават, бих искала да се представя.

Казвам се Анна Кършовска,

но всички познати и приятели ми казват Ани. Не мога да кажа, че откакто се помня, готвя, но със сигурност от дете съм имала щастието да се наслаждавам на вкусни ястия и сладкиши, приготвени от жените в рода ни – майка ми Кунка, двете ми баби Анастасия и Еленка, леля Здравка, която работеше в един ведомствен стол в с. Вардим (до Свищов, селото на майка ми), братовчедка ми Маргаритка, която е изключителен кулинар и от нея човек може да се учи как се правят торти, баници и всякакви други вкуснотии.

Когато бях малка, мама ми възлагаше да пържа тиквички и патладжан и да приготвям доматиения сос за заливката им. Разрешаваше ми да разбивам с миксера кекс или блат за торта, който трябваше да бухне подобаващо, защото в него не се слага набухвател. Заедно оформяхме „мечета“ и „жълдчета“ и слепвахме половинките с конфитюр. С баба ми Анастасия, на която съм кръстена, дърпахме кори за баница. Корите ставаха изключително тънки, чак прозрачни, и след като ги разтеглехме достатъчно от всички страни, те падаха тежко дори извън ръбовете на голямата маса в трапезарията. Тези баници (най-често със сирене и тиква) обираха оваците на всички колеги и познати. Другата ми баба Еленка пък пържеше гунавска риба, забъркваше лангиди за закуска, печеше курабийки, овалани в орехи и правеше най-вкусните пържени картофи, като после ги заливаше със сос от оцет и чесън. И може би поради всичките тези причини кухнята не е нещо далечно и непознато за мен.

Иначе реалният ми живот не е свързан с кулинаруята. Гордея се, че съм наследник на стар болярски и революционен еленски род, Кършовския, сподвижни-

ци на Ботев, Левски и Раковски (повече информация можете да прочетете в karshovski.com). Завършила съм две специалности в Свищовската академия, „Международни икономически отношения“ и „Застраховане“, а през 2019 г. дори защитих докторска степен. Почти цял живот се занимавам със застраховане (едно по-специфично – на финансови рискове). През последните години забелязах, че готвенето ми помага да избягам от реалността и, макар понякога приготвянето на някой сладкиш или торта да е доста трудоемко, не се чувствам уморена. И за да не досаждам на приятелите си във Фейсбук, където публикувах снимки на кулинарните си постижения, създадох своя Фейсбук страница със заглавие „Да готвим у дома с Ани“ (Home cooking with Annie).

Готвене у дома с Ани и Джеф

Няколко гуми за това как се получи кулинарният сайт „Домашно готвене с Ани и Джеф“ – annieandjeff.com. Джеф е отскоро в България и е женен за най-добрата ми приятелка Мая. Когато си ходим на гости, Джеф с радост сервира барбекю или месно руло, а аз често меся различен хляб и приготвям десерта. Така гоиде и идеята за сайта, от само себе си.

Решихме да споделяме снимки и рецепти на вкусните си експерименти в интернет кулинарен тефтер. Джеф все още не говори български (като се изклю-



чат „Да“, „Не“, „Благодаря“, „Моля“, „Боза“, „Баница“, „Ела тук“, последното най-често е насочено към техния кокер Мишка, и най-важната - „Торбичка“). Поради тази причина направихме страницата гъвезична. Вярваме, че нашите рецепти ще бъдат от полза и за запалени кулнари, които се намират извън територията на България. Познанията ми по няколко западни езика ми помагат да превеждам чужди рецепти, да ги приготвям и да ги представям в сайта. Но най-много ме влече българската кухня и любимите нашенски рецепти, взети от старите кулнарни книги и тефтери. Затова и сайтът е пълен най-много с тях.

Кулнарна колекция „Готварница“

За да ви разкажа как се появи тази книга, трябва да ви представя Марин Лесев. Той притежава изумителна колекция от печатни кулнарни издания от 1870 г. до наши дни – над 8000 книги, списания и вестници (повече можете да прочетете в сайта gotvarnica.com). Колекцията е уникална не само заради своя обем, но и заради съдържанието ѝ, тъй като част от книгите не са запазени никъде и липсват дори в библиотеките. В допълнение на това той преиздава фототипна версия на колекция от готварски книги от периода 1927–1939 г. с наименованието „Автентична българска кухня“, за да може старите кулнарни книги да достигнат и до съвременните хора. Освен книгите, през годините той е събрал и много ръчно изписани кулнарни тефтери, някои от които датират от далечните 1900 и 1916 г. Те съдържат над 10 хиляди рецепти – както некога нечуваните от повечето хора „Картофени коблишки“, „Генералска торта“, „Кестенова радеца торта“, така и познатите и все още останали на нашата трапеза рецепти като „Негърче“, „Фунийки“, „Реване“, „Добуш торта“, „Ненаситната монахиня“, локумки и много други.

Така се получи и книгата, която гържите в ръцете си. За част от рецептите Марин ми предостави възможност да надникна в неговите тефтери, други взех от майка ми, братовчедка ми Маргаритка, от познати и приятели.

Забравените домашни десерти

Тук ще намерите само десерти не само защото това са най-срещаните рецепти в тефтерите, но и защото десертът е поантата на всяко хапване и съвсем заслужено той обира всички овации. Това е и книгата, която исках да се получи. С мисията да „съживи“ старите рецепти и да ги припомни на българската съвременна домакиня, да покаже рецептите на нашите майки, баби и прабаби. Не искам да си мислите, че това са само „бабешки“ рецепти. Напротив,

голяма част от тях са изпитаните кулинарни подвизи на изискани, образовани и ерудирани дами от началото на XX век, които говорят френски, немски, италиански и си записват рецепти от френското списание "A la mode". Голяма част от тях дори са посещавали специални готварски училища или скъпи лицеи, където са се обучавали на чужди езици, перфектни обноски и как най-добре да поддържат домакинството. Представям си как изисканите дами с дълги рокли и безупречно повдигнати на кок коси, с няколко уж немирни около слепоочията къдрички, са седнали на писалището, потапят бавно писалката в мастилницата и старателно записват новата рецепта в скъпоценна тетрадка. И за да можем да се върнем към онези времена, към всяка рецепта ще видите снимка на ръчно изписаната рецепта от пожелателите страници на кулинарния тефтер. По-старите от тях са изписани с мастило и съдържат вече отпаднали след правописната реформа в съвременния български език крайно ъ и ъ. Също така можете да видите и рецепти от времената на нашите майки и баби, които в забързаното си ежедневие са награсквали в тефтера или върху „хвърчащо“ листче рецептата за сладки, с които ги е почерпила съседката.

Неогаквани предизвикателства

Ако трябва да съм точна, мислех, че готвенето по рецепти от тефтерите ще бъде фасулска работа, тъй като всички те са точни и ясни. Е, това беше голямата ми заблуда, но пък и точно поради това тази книга ми е толкова скъпа, защото е плод на упоритост и борба с предизвикателствата в рецептите. В много редки случаи бяха посочени каква мерителна чаша се използва, какъв е размерът на тавичката, на каква фурна (не можем и да си мечтаем на колко градуса) и колко време се пече. Има рецепти, в които само са изброени съставките, а брашното дори не се споменава, а в най-добрия случай е написано „брашно колкото поеме“ или „брашно до средно меко тесто"... По-старите рецепти са описани по коренно различен начин. Там неяснотите бяха от друг характер. Върреки че почеркът изглежда красив, често е доста труден за разчитане и добре че съм истински специалист в това. Трябваше да свикна с нестандартните мерки като „14 гър масло“, а също така срещах изрази, които само бях чувала, но не знаех точно какво означават, като например „разтрий маслото, докато кабардиса“. А пък един Господ само знае с какво мога да заменя „1 лъжичка крем тартар“ и колко всъщност са „2 парчета шоколад“, „за 3 лв. козуначна мая“ или „ванилин за 5 стотинки“. А когато прочетох израза „1/4 кг захар и 12 жълтъка се трият половин час“, бях благодарна, че живея в 21-ви век и имам миксер, който върши цялата работа за около 2–3 минути. Поради всичко това голяма част от продуктите в рецептите съм посочила така, както ги „вижда“ моята кулина-

рен опит и задължително са адаптирани към съвременния начин на готвене и електрическите уреди, с които всеки от нас вече разполага.

И накрая бих искала СЪРДЕЧНО ДА БЛАГОДАРЯ на хората, които бяха мои спътници в това приключение, наречено „Вкусни спомени“. На първо място това е моето семейство – съпругът ми Тео и дъщеря ми Мария – основни критици на резултатите от кулинарните ми опити, а първият – най-често и основен мияч на купищата мръсни съдове след готварските ми маратони. На Марин – за това, че ми даде възможност да се докосна до рецептите от неговата колекция. На всичките ми приятели, които ми дадоха тефтерите на своите майки и баби. На моята приятелка Мая (истински доктор по дентална медицина, преводач, фотограф, дизайнер) – за това, че запечата в най-красивите снимки вкуснотиите, описани тук. На моите приятелки Поли и Дорина, които ми помогнаха с препрочитането и корекцията на текстовете. И най-вече – на всички дегустатори на сладките изкушения от тази книга – на кулинарния ми сподвижник Джеф, на колегите ми от работата, на децата от занималнята на Мария, на нашето куче Сара (която също ги опита, но много малко, разбира се, защото нали кучетата не трябва да ядат сладко) и на всички останали, които ми помогнаха тази книга да стане реалност!

А сега нека заедно да надникнем в света на тази невероятна съкровищница от кулинарни спомени! Нека мислено да се върнем при жените от нашите семейства, които с любов приготвяха за нас сладкишите, чийто аромат и вкус винаги ще помним! Отворете моя „тефтер“ и изненадайте своите близки с вечните рецепти от пожелателите страници!

И така, добре дошли в кулинарното кътче на „Вкусни спомени“!

Нека приключението започне сега!

С обиз, Ани

Съдържание

Пандишпанови квадратки 16
Торта от картофено брашно 18
Мраморна торта 20
Пандишпанено руло с маслен крем 24
Млечна баница 26
Картофен щрудел с ябълки 28
Бухта без мая 30
Селескович торта 32
Вкусен сладкиш 34
Класически кекс 36
Ябълков сладкиш 38
Ябълков сладкиш с грис 40
Негърче 42
Реване 44
Шоколадов будингов хляб 46
Виенска торта 48
Сладкиш с кокосово брашно 50
„Жадната калуđerка“ 52
Орехово-багемова торта 54
Кекс 56

Кекс с лимонада 58
Пандишпан 60
„Търновска царица“ 62
Исусов кейк 64
Шоколадов кекс 66
Сладкиш „Ден и нощ“ 68
Агнеса с шоколадова глазура 70
„Дамски каприз“ 72
Плодова пита 74
Кекс без яйца 76
Сладкиш с бонбони „Лакта“ 78
Бабовка 80
Бисквитена торта с маслен крем 82
Сладкиш „Агнеси“ 84
Баница с локум 86
Трицветен кекс 88
„Медено сърце“ 90
Биквити „Сълзица“ 92
Корекомки 94
Кифли 96

Сладък салам 100
 Саламбо 102
 Сладки 104
 Гевречета с мас 106
 Макови сладки 108
 „Черешки“ 110
 „Даскалички“ 112
 „Ученички“ 114
 Бисквити на Тотева 116
 „Пурички“ 118
 Меденки с мас 120
 Хубави сладки 122
 Фини сладки 124
 Косерчета 126
 Ракиени колачета 128
 Ореховки 130
 Шоколадови кифлички 132
 Маслени топчета 134
 Фунийки с яйчен крем 136
 „Праскови“ 140
 „Смокинки“ 142
 Виненки 144
 Орехови „бонбони“ 146
 „Воденични камъни“ 148
 „Розички“ с шприц 150
 Войнишки курабии 152
 Кифлички 154
 „Негърчета“ 156
 Курабийки от картофи 158
 Сладки с мармалаг 160
 Бисквити за чай 162
 Сладки със сироп 164
 „Мечета“ 166
 „Миги“ 168
 „Кошнички“ 170
 Меденки 172
 Шоколадови „бонбони“ 174
 „Жълъди“ 176
 „Орехчета“ 178
 „Пияни“ вишни 180
 Ябълков „сняг“ 182
 Жълт крем 184
 Министерски крем 186
 Течен шоколад 188
 Вишновка 190



Пандишпанови квадратци

Мерки:

1 ч.ч. = 200 мл

За блата:

- 3/4 ч.ч. захар (150 г)
- 6 яйца (разделени на белтъци и жълтъци)
- 1 ч.ч. брашно (120 г)
- настърганата кора на 1 лимон

За глазурата:

- 3 белтъка
- 2/3 ч.ч. пудра захар (90 г)

Допълнително:

- 1 малко бурканче конфитюр от ягоди или друг вид сладко по избор

1. В купа поставете жълтъците, захарта и настърганата кора на лимона и ги разбийте с миксер до получаване на бял пухкав крем. След това добавете, като редувате по малко брашно и разбити на сняг белтъци и разбърквайте до получаване на гладка пандишпанова смес без бучки.

2. Изсипете сместа за блата във форма с размери около 25/38 см, покрита с хартия за печене. Печете блата в предварително загрята фурна на 170°C без вентилатор за около 15-18 минути. Извадете готовия блат и отлепете хартията за печене. Оставете да се охлади напълно.

3. Разрежете блата хоризонтално на 2 равни части. Намажете едната с конфитюра, а втората поставете върху нея. Отгоре украсете с разбитите с пудрата захар белтъци.

Полезен съвет: ако не сте сигурни колко пресни са яйцата, които използвате и се притеснявате да ги сложите сурови, можете да ги обгорите леко със сладкарска горелка. Другият вариант е да ги разбийте заедно с пудрата захар на водна баня, като така сместа ще стане дори още по-плътна и лъскава.

Пандишпанови квадратци.

28 др. захар и 12 др. се трият
1/2 час. лимонова кора, 24 др. брашно и
12 др. на сняг. Избърква се доброт и
поставя се тава намазана с масло и по
ко са брашния. Пече се в 170°C за около 15-18 мин.