

Катажина КОТИНСЬКА

СМАКИ, ЗАПАХИ, ІСТОРІЯ

Mykoła Mańko, *Kuchnia klasztorów prawosławnych*,  
Kraków: Nemrod, 2007. – 164 s.

У кожного є свої, з дитинства записані у пам'яті смаки. Хліб з підсмаженою цибулею – або з маслом і цукром, юшка, яку тільки бабуся вміла зварити як слід, неповторні тушковані овочі тітки Яни. Можна перераховувати без кінця. Що, однак, об'єднує ці страви щасливого минулого? Вони, як правило, по-перше – нескладні, по друге, у переважній більшості базуються на складниках властивих даному регіонові – або, простіше кажучи, вирощених у своєму чи сусідському городі.

Виявляється, є ще місця, де такий принцип куховарства – не виняток, ба навіть важко сказати, що маємо до діла з усвідомлюваним принципом – це одне з тих правил, яких люди дотримуються тому, що так воно було, є й має бути – і все. Це місця, в яких час тече своїм ритмом, а життя має більше значень: монастирі.

У книзі “*Kuchnia klasztorów prawosławnych*” (“Кухня православних монастирів”) автор, Микола Манько, запрошує нас у незвичну подорож кухонним шляхом православних монастирів від Греції через Україну, Росію, Болгарію, Румунію й до Грузії. Крім рецептів страв властивих даному регіонові, увазі читача пропонується коротка, проте ретельна і жваво написана довідка про даний монастир і його зв'язки з довколишніми землями.

Книжка рекомендована декільком категоріям читачів: тим, хто, покоштувавши у своїх мандрах окрошку, юшку, чорбу, харчо або іншу на позір екзотичну, а насправді душе просту у приготуванні страву, досі шкодує, що не попросив рецепту; тим, які мріють про нові, прості й пісні, проте смачні страви – як наприклад картопляні голубці (не смійтеся, якщо для Вас це страва звична: зваріть картопляні голубці Вашим польським друзям, будуть у захопленні!)

чи сациві – та всім цікавим, як монастирське життя виглядає крізь кухонні двері.

Не рекомендується... голодним, оскільки нестерпно підсилює потребу негайно приготувати вечерю.