

ГЕОРГИ КОНОВСКИ
КУЛИНАРНА ИСТОРИЯ БЕЗ
ПОДТЕКСТ

chitanka.info

Чакаше го доста работа и извън кухнята, но най-напред искаше да си направи супичка. Така — по негова рецепта, в негов стил, за неговата душа.

А това изискваше малко работа и много мисъл...

Разбира се, една хубава супа трябва да е питателна и вкусна. За да е вкусна — не ѝ трябва старо съдържание. Никакви овехтели зеленчуци! Никакви стари моркови, картофи, целина и каквото там рече да добави. Старото само пречи и трудно минава през гърлото, а после дразни стомаха.

Затова — млади елементи. Хубави, леки, удобни за всичко.

Разбира се — добре нарязани. Разделени на малки, много малки късчета. Удобни за предъвкване и преглъщане. Докато се усетят — и вече са в системата му. Храносмилателната система.

А най-добре е да ги атомизира. С пасатора. Разбивай, разбивай, никакви струпвания или събирания на две даже парченца. Вредно е. Може да предизвика киселини в стомаха.

Което той не обича. Свикнал е да лапа и не иска да повръща. Дори в тоалетната ходи рядко — не му се разделя с погълнатото...

Най-добре е да се получи крем супа. Всичко пасирано, унифицирано, обединено в нещо гъсто, ароматно, питателно. И без различими детайли. Няма да прави изложба, я...

И няма да губи време да предъвква. Гълтай — то вече е готово...

Готвачът погледна бавно врящата супа. Така и трябва — не отведнъж, а постепенно, бавно, да не усети съдържанието, че се превръща от натура в нечия супа...

Е, няколко минути и е готово. А после — заситен и доволен, трябва да отиде на заседанието. Днес се налагаше да обсъдят и приемат поредните мерки за спасяване на народа. Не само КПП-та, не само карантини, не само изолации по семейства. Май е време да започне делението по възрасти. И ненужните да съберат на едно място, годните за обработка да поощрят и позалъжат с поредното светло бъдеще. Бъдеще евентуално...

Нямаше да е трудно. Познато от миналото. Бавно сваряване и пасиране...

Абе, друго си е да си майстор-готвач. И да работиш със зеленчуци...

ЗАСЛУГИ

Имате удоволствието да четете тази книга благодарение на *Моята библиотека* и нейните всеотдайни помощници.

МОЯТА БИБЛИОТЕКА



<http://chitanka.info>

Вие също можете да помогнете за обогатяването на *Моята библиотека*. Посетете **работното ателие**, за да научите повече.