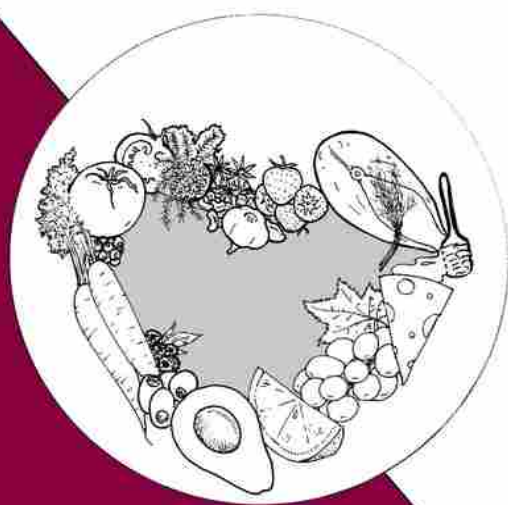


Сабира Сталберг

# Срце куварара



**Pomoć porodici, Beograd**

ИЗДАВАЧКА ДИЛТАНОСТ

1993

Кад је кувар у кухињи,  
срце му брже куца.

У тигањима и шерпама  
стварају се ароме и укуси.

Ипак, ниси увек успешан,  
како у животу, тако и у кухињи...

Књига о откривању,  
искуствима и уживању.

ISBN 978-86-88811-25-5

ISBN 978-952-7334-31-7

**Букпил**

[bokpil.eu](http://bokpil.eu)

Књиге: [villa.bokpil.eu](http://villa.bokpil.eu)

Материјали: [edu.bokpil.eu](http://edu.bokpil.eu)

## Кромпир

Печени кромпир, кувани кромпир,  
кромпир пире, чипс од кромпира...  
Кромпир са кобасицом је класик.  
Дух највише од свега воли кромпир из рерне.  
Кад то спремам, увек добро испадне.

Кромпир из рерне је једноставно направити.  
Обично ставим неколико капи соја соса  
или само соли или неког зачина.  
Кад унапред загрејем плех  
са уљем, кромпир испадне хрскавији.  
Ставим плех или пекач у рерну  
и заборавим на њега  
док кромпир не постане златан и мек.  
Потом ми требају само рукавице за рерну  
и неки подметач, и нешто добро са стране.

Сви које знам имају своје омиљено јело:  
- Кромпир је најбољи у тигању.  
- Пире, увек!  
- Пуњени кромпир у рерни.  
- Кромпир са сосом од парадајза или  
белог лука као тапас, дакле, као предјело.  
- Крокети од кромпира са сиром.

### *Поглавље: Кромпир*

- Супа од кромпира и празилука.  
Важно питање је да ли треба одсећи оне мале кврге.
- Ољушти неким апаратом -  
предложио је тата, који воли машине.  
Позајмила сам једну машину за љуштење.  
Први пут сам изгребала плочице у кухињи.  
Други пут је кухиња добила нове тапете од коре кромпира.  
Онда сам одлучила да љуштим кромпир обичним ножем.

Кромпир је спасао Европу од глади.  
Добра кртола вековима се гајила у Јужној Америци пре него што су Шпанци тамо дошли.  
У Европи у почетку нису знали како се кромпир једе.  
Користили су цвеће као украс и покушавали да једу плод.  
Кад је, услед промене климе, захладнело, било је тешко узгајати житарице.  
Али кромпир је успевао.  
На кромпиру је била много кврга које су калоричније од житарица.  
Економија је почела да се опоравља,

*Поглавље: Кромпир*

а смртност од глади  
и лошег здравља почела је  
да се смањује у читавој Европи.  
Може се рећи да је кромпир подржавао  
индустријску револуцију.  
Али у Русији је дошло до побуне,  
кад је држава покушала да уведе кромпир.  
Људи су били навикли на житарице и хлеб.

Извадим плех с врућим кромпиром  
и ставим га на сто.

- Кромпир има шарма - тврди деда,  
који не може да живи без њега.
- Одмах знаш да ли га волиш или не.
  
- Ваљда је јасно да се  
зелен кромпир не једе - кажем.
- Кромпир треба да изгледа свеже и добро,  
али не примећујем никакав шарм.
- Први поглед је најважнији -  
каже деда и намигне ми.