

Марлена де Бласи

КЛУБ УМБРИЙСКА ВЕЧЕРЯ

Copyright © Marlena de Blasi 2015

© Издателство „Слънце“, 2015 г.

© Мария Михайлова, преводач, 2015 г.

© Кремена Петрова, художник, 2015 г.

ISBN 978-954-742-216-2

МАРЛЕНА ДЕ БЛАСИ

Ключ
УМБРИЙСКА
ВЕЧЕРЯ



Издателство „Слънце“

Основано 1937 г.

София, 2015 г.

Съдържание

ПРЕДГОВОР 9

ЧАСТ I

Миранда 13

ЧАСТ II

Нинуча 61

ЧАСТ III

Паолина 119

ЧАСТ IV

Джилда 221

Епилог 309

РЕЦЕПТИ 317

На Барбара Джийн Филипи Сийгъл и Брус Сийгъл

*Семейството е изтъкано от любов
и само понякога от кръв.*

На Тони Канцонери

*Непоколебим и тих човек
от изчезващата раса на благородниците.*

На Ерик Брандън, figlio mio

На Фернандо Филиберто-Мария, amore mio

Франческо Бразини

*Праведник, който чевръсто лъкатуши
сред вълците и който в един справедлив свят
щеше да бъде крал.*

ПРЕДГОВОР

Четири селски жени, свързани една с друга чрез култура, кръв, традиции, състрадание, съпричастност и обич, се срещат всеки четвъртък и образуват Умбрийския кулинарен клуб. На възраст са между петдесет и две и някъде малко над осемдесет години, а сбирките им се провеждат в една запусната каменна къща сред хълмовете над Орвието. Там жените се виждат всяка седмица, за да готвят и да се хранят, да пият и да разговарят. В едно друго време – което по тези места не е чак толкова далеч в миналото – жените щяха да се събират край реката, за да търкат дрехи върху камъните или да си почиват на ливадата сред тревите, докато хлябът за седмицата се опече в общата фурна. Четирите си приличат и по това, че всяка от тях си е осигурявала насъщния, като го е приготвяла сама. По-точно казано, тези жени са – или са били – професионални готвачи, които следват умбрийските кулинарни традиции.

Предразположени към неща практични, които в ръцете им някак се превръщат в романтични, жените твърдят, че като се събират заедно край огъня и около масата, те си набавят противоотрова срещу капризите на живота. Една хубава вечеря, убедени са те, ни връща малките удоволствия, които денят ограбва от нас. Докато преминават през кризи, трудности и редки мигове на несмущавана радост, има една завършена, ясна и нетленна мъдрост, която ги поддържа: готви добре, яж добре и се отнасяй добре с важните хора в живота си.

След като отидох да живея в Орвието и се сприятелих с жената, която оглавяваше клуба, мина доста време, преди тя да рискува и да ми направи място на масата. Бях единствената „чужденка“, но скоро станах една *от тях* – можех да бера, да готвя, да слушам, да наблюдавам, да уча и да показвам някои от своите собствени похвати на останалите.

Разказът в книгата върви в две посоки: той дава изобилни подробности за това какво сме готвили, яли и пили и в не чак такива детайли описва историите на четирите жени – истории за вяръност, остаряване, мъже и остаряване, сексуалност, остаряващи мъже и сексуалност, остаряващи жени и сексуалност, деца, изоставяне, съдба, смърт, мафията и църквата.

Vivi per sempre! Живей вечно! – си казвахме, щом започнехме да приготвяме някое ястие. *Живей вечно* – казвахме пак, когато се хващахме за ръце около масата, а после си подавахме самуни още топъл, печен на дърва хляб. Наливахме кана след кана от нашето гъсто червено вино, което оставяше петна по зъбите, и щедро подреждахме масата за вечеря, но също и за истории. Тези истории освежаваха паметта, смекчаваха озлоблението и дори, от време на време, осветляваха някой страх, дълго време спотайван в сърцето, твърдо като костилката на неузряла слива.

Това, което Миранда каза една вечер, може би ще ви даде най-добра представа за Умбрийския кулинарен клуб:

„Не знам какво повече щях да науча за смисъла на живота, ако бях отишла по-надалеч от осемте километра, които делят мястото, където съм родена и където съм прекарала целия си живот, и мястото, на което седя

тук, с вас. Мисля, че където и да бях отишла, щях да открия вас. Души като вас. Ние сме великолепно еднакви. Не само ние петте, а всички жени. Без болка, без страх какъв човек би станала всяка от нас. Как щяхме да докажем, че сме живели? Вземи пет жени, независимо къде, независимо кои, събери ги заедно на вечеря край огъня и *ecco, ci saremo*, ето, това сме ние. Смисълът на живота е да правиш това, което правим ние в момента. Каквото правихме вчера и каквото ще правим през остатъка от живота си. Ние без съмнение не сме лишени от фантазия или мечти и все пак никоя от нас не се перчи насамнатам, не се стреми към *великите неща* или, още по-лошо, не си мисли, че върши *велики неща*. Няма велики неща. След мита за сигурността, другият голям мит, насаждан на хората, е този, че сме предопределени да побеждаваме. Колко прекрасно е да се чувстваме доволни от това да се държим за ръце около разкривената стара маса с малко хубав хляб, вино, свещ и огън. Очаква ни благословен сън.“

ЧАСТ I

МИРАНДА



След като е наляла зехтин в голяма, дълбока тенджера и я е сложила на тих огън, тя се отправя на бърза обиколка из градината и ливадата. Точно тогава пристигаме. Събличаме палтата си, сваляме шаловете, поздравяваме се една друга, сякаш от миналия четвъртък са минали години, подреждаме масата и напълваме каните с вино от дамаджаната, която стои в ъгъла. Една от нас слага прясно опечен хляб на масата, друга се промъква, за да види какво толкова готви Миранда над огъня в камината, макар че никой от нас не дръзва да пипне нещо без нейна заповед.

Миранда се връща от градината и диша на пресекулки. Тя държи краищата на престилката си, в която е събрала последните шушулки фасул – зелен и жълт, първите главички брюкселско зеле, листа целина, ябълки, цветове от тиквички и градински чай. В джобовете на пуловера си е пъкнала две круши с кафява кожа за закуската утре сутрин.

– Дръпнете се от пътя ми, *via, via*, стойте далеч – вика

тя, като ни разбутва и ни целува по бузите, докато минава покрай всяка една от нас. После се заема със задачата да подсушава, подрязва и подготвя своите съкровища. Като гладни деца ние я обграждаме, за да се насладим на танца на пърженето.

Започва с листата целина: топва клонките по няколко наведнъж в панировка, която е не по-гъста от сметана, после плъзва капещите листа в тенджерата и ги оставя, докато се издигнат до повърхността на вече клокочещия зехтин, чиято сила ги обръща, за да се покрие с коричка и другата им страна. Ходилата на Миранда са здраво закотвени в земята, цялата изобилна горна част на тялото ѝ се полюшва, ръцете ѝ прелитат от листата, цветовете и фасула към панировката и после към тенджерата. Тя вади позлатената храна от мазнината с голяма решетеста лъжица и я оставя да почива върху продълговата, плоска тавичка, постлана с кухненска кърпа. Ние си подаваме една на друга тавичката, поемаме направо с ръце изпържените парченца, изгаряме пръстите си, изгаряме устите си и едва оставили празната тавичка, докато още дъвчем, преглъщаме и стеном, Миранда я пълни с нова партида от храната. И после с още една. Запазва обелките от ябълките и листата градински чай за накрая, понеже самата тя копнее най-много за тях. След като и те отиват в тавичката и сваля тенджерата от огъня, Миранда се обръща към нас и отпива от чашата с бяло вино, която някой внезапно е пхнал в ръката ѝ. После хапва и пак пийва.

– Храна от тигана през ръката в устата. Харесвам студеното вино, почти станало на скреж, да преминава след горещата коричка, която се троши в устата ми. Усещаш как контрастът запраща цялото ти тяло в екстаз – казва ни тя. – Не мисля, че изобщо някога съм сервирала фритюра, пържено, на масата. Няма време да го занеса

дотам, понеже вече съм заета да потапям нови парченца в панировката, да ги пускам в мазнината и да ги вадя, тъмни и хрупкави. Предпочитам хората да се събират около тенджерата и да чакат.

С въздишка и през смях, Миранда моли за още вино, докато хрупа. Трите бутилки бяло вино („купешкото вино“ е рядко срещан лукс в четвъртък вечер), които тя е охладила в каче с лед от супермаркета, са вече празни. Някой предлага да отворим шампанското, което лежи от месеци в някакъв шкаф. Шофьор на камион – един от обожателите на Миранда, получил като подарък, тоест задигнал, тази бутилка от една малко известна къща в Реймс.

– Не трябва ли да се пие изстудено? – пита тя, но двама от присъстващите мъже вече са се захванали със станиола, въртят жичката и крещят: *Attenzione, attenzione*, внимание, въпреки че коркът се изплъзва навън само с тих пукот. Наливаме киселото шампанско без пяна във водните чаши и вдигаме тост за Миранда и крадливия шофьор. Всички притихват и след първата глътка търсят някакво основание да изкажат комплимент към „истинското френско шампанско“, догато накрая Миранда заявява:

– Това е ферментирало, по-добре да бяхме направили хляб с него.

Започвам да разказвам кратката версия на историята за „Дом Периньон“ и някогашната слава на това, което става *la méthode champenoise*, метод на шампанизиране, но Миранда изобщо не проявява интерес.

– Пусни монах във винарска изба, и ето ти карикатура – казва тя.

Докато вършее с дългата си вилица за препичане на хляб, Миранда ни нарежда да заемем местата си на

масата. После се навежда към малкото огнище зад нея, за да обърне дебелиите резени панчета*, които бавно се пекат на решетка върху въглени от маслиново дърво и клонки от див градински чай. Дълбоко в нагорещената до червено пепел под решетката се крие продълговато и плитко глинено блюдо за печене, пълно с картофи с големината на нокътя на палец, а сочната, пропита с мириса на градински чай мазнина капе върху тях. Миранда вади шепа сушени цветчета див копър от джоба на престилката си, стрива ги между дланите си, поръсва ги върху картофите и подлудяващите аромати, които се разнасят, изтръгват от нас въздишки на копнеж. Като се държи с една ръка за рамката над камината, Миранда се изправя с големите си пазви, цялата пламнала от задоволство. От панчетата и от картофите. От танца на пърженето и защото е четвъртък. А може би и заради много повече от това.

– *Quasi, quasi*, почти, почти – поглежда Миранда през рамо и се размива, а едрите ѝ красиви форми се тресат зад осеяната с цветни шарки покривка за легло. Тази покривка разделя кухнята от трапезарията в миниатюрната, запусната и опушена от дърва къщичка, която нашата домакиня нарича *рустик*.

Четвъртък е, а началото на октомври е отдавна отминало. И в тази тумбеста каменна постройка, разположена край пътя за Монтефиасконе, девет гладни души очакват да стане вечерята. Четирите жени – пет заедно с мен – съставят основното ядро, а тази вечер към нас са се присъединили и четирима мъже: съпрузите на две от жените, вдовецът на една бивша членка на клуба и един любовник – дългогодишният приятел на Миранда – Филиберто.

* Традиционен италиански месен продукт, разновидност на бекона. – Бел. ред.

Десетте малки масички, край които гостите на Миранда сядат да вечерят в останалите дни от седмицата, са събрани заедно и образуват една голяма маса. Масите са различни по височина и ширина, но това е заличено, като са постлани отгоре с мушама на зелени квадрати. Под снопове изсушени маслинови клонки, които висят от провисналия, покрит с разцепени греди таван едва на метър над главите ни, ние сядаме до масата на дъсчени пейки и полустрошени столове. Подаваме си нож с тънко острие заедно с двукилограмова пита от хрупкавия, киселичък хляб на Миранда, опечен във фурната на дърва в задния двор и все още топъл. Всеки от нас си отрязва голяма филия и предава хляба на сътрапезника си отдясно. Когато всички вече имат хляб, го чупим на парчета, потапяме залък във виното и с наслада дъвчем чудната кашлица. *Pane e vino*, хляб и вино.

Топим все по-надълбоко в чашите си, мокрим все повече хляб в още вино, докато накрая Миранда отмята завесата от покривка за легло. Тя я притиска към стената с бедро и преминава, като държи голяма димяща купа с диви манатарки, задушени в червено вино и домати. Сипва от гъбите и техните тъмни сокове в малки, дълбоки бели купички и нарежда на някой да донесе още хляб, а на друг – да свали панчетата от скарата и да я нареди върху картофите, където ще стои на топло, без да изгори. Пита дали каните с вино са пълни, после сипва на себе си. Надигаме водни чаши, казваме си: „Добър апетит“ и къщата притихва като камък, като изключим тихото и сластолюбиво мърморене.

Всички участваме във вдигането на чиниите и после слагаме други. Едно от правилата на кулинарните вечери всеки четвъртък е: *Щом вечерята започне, Миранда не става от стола си, докато не приключим с яденето.* И

така, въоръжена с две кухненски кърпи, за да не се опаря, аз вдигам тавата с панчета и картофи от жаравата и минавам около масата, за да може всеки да си вземе. След това някой друг донася от кухнята два големи подноса „Деруга“, отрупани с пиле с хрупкава коричка от дива трева – розмарин, риган, семена копър, цветове копър и мащерка – и запечени с намачкани домати и зехтин, и цялото това – потопено в бяло вино в последния етап на приготвянето. Боричкаме се над соковете от тавата и докато се опитваме да топнем корички за последен път, някой отмъква тавата и я отнася зад завесата. Съвокуплението е прекъснато. Изстрадваме шума от скришно-то мляскане. После следва неистовото стържене на тавата, оставена в мивката.

– Цикорията е навън, във фурната за хляб – казва Миранда, но не се обръща конкретно към някого, защото знае, че все ще има доброволец да я донесе. Това раздвижване между ястията, при което твърде много хора се опитват да помагат, винаги изглежда като четириминутен фарс, в който всички се стремят да се върнат отново на масата.

За да завърши пикантната част от вечерята, Миранда е оваляла задушени на пара парчета есенна тиква в царевично брашно и ги е изпържила в зехтин. Само щипчица морска сол и поръсване на пипер са достатъчни, и те се изпълват с благоухание. Отново се появяват листенца градински чай – този път сотирани в зехтин, – които подсилват естествените хранителни качества на тиквата, вместо да ги прикриваме със захар и подправки. Нищо не е маскирано в кухнята на Миранда. Това трикратно явяване на градинския чай – първо паниран и изпържен, после, за да изпълни с аромат панчетата и картофите, а сега – с тиквата – онагледява теорията на Миран-

да за *flio conduttore*: буквално *обединяващата нишка*. Тя често използва една съставка повече от веднъж и така свързва различните ястия, за да образуват те едно хармонично цяло. *Цялото е повече от сумата на неговите части*. Аристотел е знаел много добре.

Въпреки че Миранда почти никога не приготвя традиционен десерт в четвъртък вечер, понякога, когато предишната нощ е сложила в сито рикота от обагнена млада овца да се изцежда, тя поставя сочна, кадифено мека купчинка от рикотата в жълта чиния, заедно с голямо парче пчелна пита и мелничка за пипер до тях. После всеки си гребва около една супена лъжица, разчупва къшей от питата върху рикотата и поръсва с черен пипер. Без пропуск, независимо дали има рикота, или не, Миранда бръква в шкафа, където държи брашното, захарта и сушения фасул, и изважда изтънял, стар тенекиен съд. Той има овална форма, а неговата бледосиня и сребърна боя е останала само на отделни места. Този съд винаги е пълен с *тоцети* – твърди, двойно запечени бисквити, които Миранда е приготвила с каквито ядки, плодове или семена е имала подръка. Тоцети и хубаво кехлибарено *вин санто*, в което ги топим – ето как Миранда завършва вечерите в четвъртък. Започнахме, като потапяме хляба си във вино, и завършваме пак така. Амин.

След като попива брадичката си със салфетка, Филиберто постила опърпания квадратен син плат върху масата; после го пригладда, сгъва го на малък триъгълник и го пъхва в джоба на вълнената си риза. Друго от правилата в четвъртък вечер гласи: *Всеки, който иска салфетка, сам си я донеся*. После Филиберто става, отива до Миранда, взима ръката ѝ в своята и по обичая на старите кавалери я поднася близо до устните си, без да я докосва. Той се обръща, прекосява няколкото метра

до един стол, сложен близо до камината, хваща своята мандолина и започва да подръпва струните в минорна тоналност. Филиберто – един от двамата овчари, които пасат стадата по обширните ливади на енорията край пътя за Монтефиасконе, запява с дрезгав глас. Пресипнал, накъсан.

Миранда рязко затваря очи, дотътря стола си на двата му разклатени задни крака и сякаш всички ние изчезваме заедно с малката стая, а тя остава сама с Филиберто и неговия нежен вопъл. Гласът му, музиката му са наградата на Миранда след вечерята в четвъртък. Миранда с големите пазви, богиня на изобилието, мадоната на горелките с тюрбан от кухненска кърпа, с гърди като на Юнона, меки и загорели, напирасци да изскочат от горната част на бяла престилка, докато тя се люлее в стола, а той поскъръцва в такт с мелодията на Филиберто. Когато песента секва, Миранда се изправя. Старите ѝ сълзящи очи са се превърнали в пропити с влага синьочерни цветя, които сякаш с някаква жал пробягват от човек на човек. Тя отпива остатъка от своето вин санто, прокарва ръка по бузата си, щипва горната си устна, потупва тюрбана, направен от кухненска кърпа. Миранда вече няколко години твърди, че е на седемдесет и шест, но според мен скоро стана на осемдесет.

Срещнах Миранда за първи път в една студена януарска вечер преди шест години. Въпреки че още живеехме в конюшнията в Сан Кашано, с Фернандо усилено търсехме нашата „следваща къща“ и някак си случайно се озовахме на един фестивал в чест на абата свети Антоний в малко селце в Умбрия близо до хълма Орвието. По време на скромния празник, *феста*, Миранда обикаляше насам-натам, като крепеше дървен кош с току-що изпечен хляб върху главата си. Тя поклащаше пищните

си бедра и откъдето и да минеше, прекъсваше жадните им глътки и ораторстването. Помня как един мъж захапваше показалеца си всеки път, щом Миранда го приближеше. Това може да бъде знак за най-различни чувства, но конкретно при този мъж беше от копнеж.

Скоро намерихме нашата „следваща къща“ – в Орвието, само че трябваше да минат две години, докато я стегнем. През тези две години и оттогава насам Миранда е постоянно любящо и щедро присъствие в живота ни. Тя е моята първа приятелка в Умбрия. Тъй като от доста време нямах кухня, тя пхна ключовете на своето рустико в ръката ми и ме покани да довърша работата си и да изпробвам рецептите от един ръкопис, чието предаване бях просрочила опасно много. И когато двамата с Фернандо най-после се преместихме на „Виа дел Дуомо“ номер 34, Миранда беше тази, която ме разходи по пазарите, запозна ме с фермерите, помогна ми – на мен, първата американка, която някога се е установявала в Орвието за постоянно – да си разчистя пътека през трънливия културен лабиринт на *центро сториико* – историческия център на града. Миранда беше винаги на среща и винаги наоколо – по типично умбрийския начин да си наоколо. Близо, но не прекалено.

С Миранда сме прекарвали безброй часове заедно – двете сами или в компанията на други хора. Работим и говорим, размиваме се до сълзи, а после плачем, докато пак не се разсмеем, пържим и печем, и накрая сядаме заедно на вечеря. И когато тя ме помоли, ѝ давам едно рамо в подготовката на вечерите, които тя сервира в своето рустико три или четири пъти седмично (освен в четвъртък) и гощава по около дванайсет души. Гостите ѝ са предимно местни хора, останали сами, преминаващи шофьори на камиони или възрастни двойки,

преживяващи на пенсии *кафе лате* – сума, която едва им позволява да сложат нещо на собствената си маса. За всички тях ръчно изписаната табелка с надпис *Миранда*, полюшваща се на една метална греда над старата зелена врата и осветена от пламъка на железен фенер, възвестява нещо като убежище – порутената централна крепостна кула на пътя за Монтефиасконе.

Миранда готви каквото има и каквото другите хора са ѝ донесли. В края на вечерта на масите сметка не се появява. Хората оставят каквото могат – няколко евро, яйца, увити във вестник, торба току-що изровени картофи с полепнала по тях влажна червеникава земя или щайга артишок, чиито кръгли главички с остриета са се отпуснали на трийсетсантиметровите покрити с листа стебла. Споразумението работи. Миранда е причината да работи.

Мисля за всичко това и се чудя какво ли тревожи тази вечер Миранда с големите пазви. Защо очите ѝ блестят от сълзи, които не искат да закапят?

Все така седнал до камината, Филиберто също се чуди.

– *Amore mio*, любов моя – шепне той, докато я гледа, – да не би да ти е зле?

– *Sto bene. Sto veramente bene ma* – отвърща тя. – Добре съм, наистина съм добре, но...

– Тогава какво има? – пита Джилда. Тя е крехка, около петдесетгодишна красавица с лице, сякаш направено от бяла коприна, в която кехлибарените ѝ очи са прогорили кръгли дупки. – Аз също виждам, че си малко потисната.

– Мисля, че е от умора. Нашата малка Миранда работи прекалено много. Може би трябва да направим по-голяма почивка между нашите срещи – казва Нинуча,

пълна червенокоса жена с разкошни гълъбови очи и склонност да командва. *Portatrice della verita* в племето, носителката на истината, Нинуча знае кое е правилно и кое не е и рядко някой ѝ противоречи.

Типично по италиански, всички около масата започват да говорят едновременно и всеки чува само себе си. Никой не иска да се откаже от срещите в четвъртък вечер, нито пък се противи срещу това, че Миранда трябва да работи по-малко. Врявата става още по-силна, докато Миранда не ни заповядва да млъкнем.

– Моите племенници ми обещаха да се потрудят малко над тази стара къща. Не много, имайте предвид – колкото да подпрат гредите и да наредят купчина старинни плочки, които единият купил от разпродажба във Витербо. И малко боя. Въпреки че ще работят само вечер, според мен един месец ще бъде достатъчен. Би трябвало да свършат някъде след прибирането на реколтата. Тази година маслините ще са достатъчно узрели, за да ги берем към средата на ноември, не мислите ли?

Одобрително мърморене.

– Да, след брането и преди първия сняг момчетата трябва да са приключили.

– *Benissimo*, прекрасно. А после ще влезем в ритъм – казва Пиеранджело, който е мъж на Нинуча. Последните думи изрича с възходяща интонация, като въпрос.

– Всъщност имах предвид повече от почивка – казва Миранда, без да вдига поглед. – Мислех да затворя моето рустико.

Докато троши коричка хляб по зелено-бялата мушам, тя вдига празната чаша към устните си и опитва да пие от нея.

Стаята се изпълва с тъген и бучене.

– Не, не, имам предвид освен в четвъртък, когато ние

се събираме – бърза да обясни тя. – Няма да отворям през останалите дни. Това исках да кажа.

Като се опитва да надвика останалите, които отправят хвалебствия към светиите, Миранда продължава:

– Но ако наистина се съберем отново... *когато* се съберем отново, няма да готвя. Искам да го знаете. Ще бъда тук, за да помагам. Ще се придържаме към същата система и всеки ще допринесе с каквото може, за да приготвяме вечерята. За известно време ще разполагаме с малкото, което всяка от нас отглежда в двора си, като изключим тикви, къдраво зеле и карфиол, но райските ябълки ще узреят до ноември, както и нарочетите. Ако всеки остави по няколко манатарки да се изсушат, ще имаме невероятно наследство за приготвяне на зимни ястия. Но ги изсушете правилно. А най-добре ми ги донесете – аз ще ги нанижа и ще ги провеся от гредите на моя таван.

– Аз ще имам праз дори след като падне снегът – казва Нинуча. – А имам и пълно мазе с ябълки и картофи. У всеки се намират кестени.

– Добре. Браво. Но помнете – носете само хубаво! – предупреждава Миранда.

Правило на срещите на клуба в четвъртък: *Скромни или богати, винаги предлагай само най-доброто от това, което имаш.*

– А който може да отдели нещо от лова си, ами... спокойно може да провесите бутчетата или пък цялото животно в бараката за сирене отзад. Птици, зайци, глиган. Не забравяйте да напишете четливо датата, на която животното е уловено, върху копито, лапа или крило, за да знаем в какъв ред да ги използваме.

– Няма нужда да слагаш дата на птица, Миранда. Щом почне да се разлага, сама си го казва.

Поредица

Пътувай и обичай

Хиляда дни във Венеция

Марлена де Бласи

Лято в Сицилия

Марлена де Бласи

Обяд в Париж

Елизабет Бард

Любов в сърцето на Италия

Марлена де Бласи

Приятелят. Яж, моли се и обичай в Рим

Лука Спагети

Хиляда дни в Тоскана

Марлена де Бласи

Разбито сърце и спагети

Джулия Мелучи

Мед, море и Афродита

Дженифър Баркли

Сватбени пчели

Сара Кейт Линч

Една година в Париж

Ан Ма

Парижката книжарница

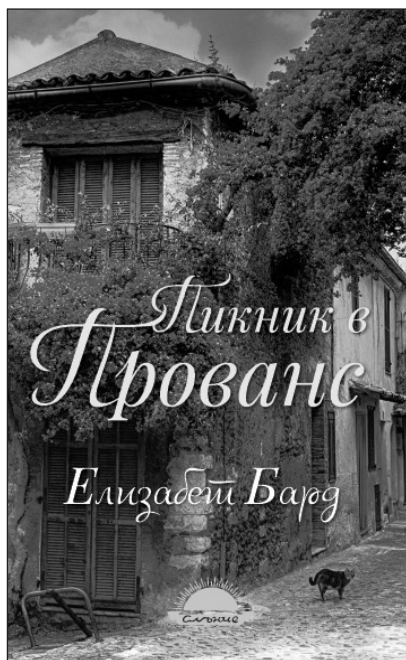
Нина Георге

Пикник в Прованс

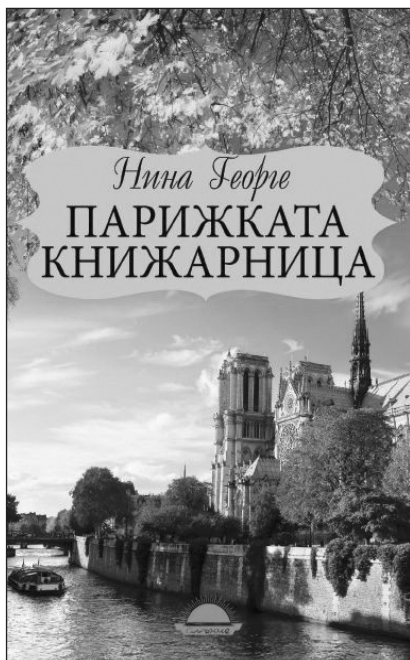
Елизабет Бард

Клуб Умбрийска вечеря

Марлена де Бласи



След бестселъра „Обяд в Париж“ Елизабет Бард ни повежда към поредното вкусно приключение – този път в Южна Франция. Преди години тя прекъсва обяда си в парижки ресторант и последва красив французин нагоре по извита стълба до любовно гнездо в сърцето на Париж. Сега, с бебе на път, Елизабет е сигурна, че е намерила своето място завинаги. Пълна с различни съблазнителни рецепти като плодова пита със смокини и сладолед с мед и мащерка, книгата „Пикник в Прованс“ е история за всичко, което се случва след думите „и заживели щастливо“. За обичта в семейството, намерило нова професионална страст, и за посвещението в класическата провансалска кухня. С настроение, хумор и топка сладолед със сладко от диви ягоди, авторката ни напомня, че животът в кухнята и извън нея е среща с неочакваното.



В един закотвен кораб на кея на Сена до „Шанз Елизе“ са подредени над осем хиляди книги. Това е книжарницата на господин Пердю, човек с особена дарба. От пръв поглед той може да долови душевното състояние на клиента си и да му предложи подходяща книга. Продава романите като лекарства, но не е успял за помогне на себе си, след като преди много години красивата Манон от Прованс внезапно и без обяснения го напуска. Оттогава Пердю живее като вцепенен и се движи единствено до кораба книжарница и до родителите си. Чрез книгите лекува чувствата на другите, но не успява да помогне на себе си. Едно неочаквано разкритие прогонва летаргията на г-н Пердю, той развързва въжетата на кораба и тръгва на път към Прованс. В последните минути на кораба се качват и един объркан млад писател, готвач от Неапол – майстор в занаята, и влюбена в книгите млада жена. Пристигат в Прованс и Пердю успява да се пребори със сенките на миналото и да тръгне към нова любов.



Издателство „Слънце“
Създадено през 1937 г.
Редактор основател
Стефан Кабакчиев (1909–1949)

Марлена де Бласи
КЛУБ УМБРИЙСКА ВЕЧЕРЯ

Редактор **Йоана Йорданова**
Коректор **Снежана Бошнакова**

Американска, първо издание

Печат ИНВЕСТПРЕС АД

Адрес на издателството:
1000 София, пл. „Славейков“ 11
тел.: (02) 988 37 97
e-mail: sluntse@dir.bg; www.sluntse.com

Книгите на издателство „Слънце“
могат да бъдат купени с отстъпка от офиса,
от добрите книжарници в страната
или да се поръчат с безплатна доставка на сайта ни
www.sluntse.com