

KONKURS! Smaż faworki, wygraj apetyczne nowości książkowe!

KUCHENIA

NR 2/2016

magazyn dla smakoszy

sezon na cytrusy

wykwintne przetwory
w kolorze słońca

KARNAWAŁ
PRZY POLSKICH
WINACH
MUSUJĄCYCH



ZIMOWE SOSY
jak podkreślić smak mięsa,
ryb i warzyw

SZWAJCARIA
WYPRAWA
PO SŁYNNNE SERY

GRZYBY MUNG
te azjatyckie przysmaki
znajdziesz teraz w naszym lesie

Kucharz Roku
zwycięzca naszego konkursu
piecze seler i ciasto
orzechowe

LOVE

kochaj i jedz
walentynkowy wieczór
rozkoszy





s. 80 Akademia wina



s. 36 Klasyka



s. 76 Wywiad

Będzie słodko, pikantnie i treściwie – bo trzeba się mocno postarać, aby jakoś przetrwać luty, jeśli nie spędzamy go w ośnieżonych górach, pachnących żywicą. Ewa Wieleżyńska, specjalistka od win, proponuje kieliszek portugalskiego **Alentejo**. Jak napisała: „Potrzebujemy win zdecydowanych – ekstrawertycznych, szczodrych, tryskających słońcem”. Ja dodałabym jeszcze porządny Eintopf, bo właśnie o tej porze roku najlepiej się gotuje w jednym garnku. A wielbicielom mięs polecam prawdziwe, esencjonalne **SOSY**, przygotowane na podstawie klasycznych receptur.

Pamiętamy też o nowej świeckiej tradycji – nasze **walentynki** niosą szlachetne smaki, które zmiękcza kobiety i rozgrzeją mężczyzn.

Mamy też coś mocno ożywczego, na poprawę humoru. W lutym pomarańcze smakują najlepiej, warto to wykorzystać. Zapraszamy Was na **przetwory cytrusów**. Przekonajcie się, jak odrobina marynowanych limonek z chilli zmienia smak pieczonej ryby.

Koniec karnawału już niedługo, więc to chyba dobry moment, by poruszyć poważniejszy temat. Magazyn „Kuchnia” hołduje zasadzie – jedzmy mniej, a lepiej. Dotyczy to przede wszystkim wyboru produktów, które wykorzystujemy w domowej kuchni. Zatem namawiamy Was, Drodzy Czytelnicy, do poszukiwania lokalnych wytwórców prawdziwego jedzenia. I nie tylko dlatego, że jest smaczniejsze. Ma to znacznie większy wymiar. Przeczytajcie wywiad z Sandy McLeod, autorką świetnego filmu dokumentalnego.

Opisuje w nim **banki nasion**. Te wielkie spiżarnie chronią bioróżnorodność upraw roślin w związku z zagrożeniem ich wyginięcia, m.in. na skutek genetycznych modyfikacji.

A my – zwykli zjadacze chleba – mamy największy wpływ na to, czy prawdziwe jedzenie ocaleje.

Ewa Wieleżyńska



s. 42 Przy okazji



s. 12 Przebój miesiąca



ZOBACZ WIĘCEJ NA SWOIM SMARTFONIE

» Pobierz bezpłatną aplikację Viuu na smartfon lub tablet z App Store albo Google Play.

» Uruchom aplikację, skieruj urządzenie na stronę **KUCHNIA** ze znakiem Viuu i obejrzyj dodatkowe materiały.



zdjęcie na okładce:
M&K Duklas/Duklas.pl

w lutym

spis treści

do „Kuchni” wpadli



MICHAŁ TKACZYK

Bohater lutowej Ligi Mistrzów to szef kuchni warszawskiej restauracji Elixir, specjalista od food pairingu, czyli łączenia potraw z alkoholem. Jego ulubione to wódki, miody pitne i nalewki.



ANKA DOBROWOLAŃSKA

Absolwentka łódzkiej Filmówki. Współpracowała jako fotoreporterka m.in. z „Gazetą Wyborczą”. Od paru lat zajmuje się fotografią kulinarną. Jest autorką bloga smaczneujecie.pl. W lutowej „Kuchni” sfotografowała przetwory z cytrusów.



KINGA KŁOSIŃSKA I MARYLA MUSIDŁOWSKA

Stylistki sesji z okazji walentynek. Kinga jest autorką bloga chatajoga.blogspot.com, projektuje biżuterię, maluje. Maryla prowadzi warsztaty kulinarne w Państwowym Muzeum Etnograficznym w Warszawie oraz w Muzeum Historii Żydów Polskich POLIN. Jej pysznych dań można skosztować w kawiarnio-księgarni Błk Konięk w PME.

- 003 wstępniak
- 004 współpracownicy
- 006 kalendarz co się dzieje w lutym
- 008 kalendarz nowości, trendy, informacje

GOTUJ

- 010 koszyk najlepsze produkty miesiąca
- 012 przebój stycznia cytrusy. Zimowe przetwory z limonek, grejpfrutów, pomarańczy, kumkwatów i mandarynek
- 022 wolno o poranku zestaw na szczęście. Mai Sobczak sposób na poranną lutową niemoc: budyń jaglano-waniliowy z piernikowym gofrem
- 024 liga mistrzów polski łącznik. Kuchnia Michała Tkaczyka, szefa warszawskiej restauracji Elixir
- 034 w rytmie wege walentynki według Marty Dymek – kawowe brownie ze słodkim wegańskim twarożkiem
- 036 klasyka sos to mus. Zestaw sosów na chłodne dni: bazowe jasny i ciemny, a z nich m.in. serowy, chrzanowy, wiśniowy, z suszonych grzybów i z zielonym pieprzem
- 042 przy okazji love. Przysmaki na walentynkową kolację
- 052 kucharz roku Nowy Kucharz Roku 2015 i jego zwycięska potrawa – krem i posypka z borowików, mus z sera, purée z selera, chipsy z jarmużu i grzybki shimeji
- 055 sztuka znikania były sobie... faworki

CZYTAJ

- 054 felieton rysowany pod kreską Zosi Różyckiej kokosowa panna cotta z marakują
- 058 wędrowniki z koktajlami jak powstają superdrinki
- 060 historia grzeszna gruszka, czyli klucz do martwej natury. Co można wyczytać z malarskich przedstawień mięs, owoców i wszelkiego jada?
- 064 miejsca pojadamy, polecamy. Restauracje, bary i kawiarnie, do których warto zajrzeć
- 066 podróż Szwajcaria na widelcu. Przysmaki Lozanny i kantonu Vaud opisuje Dariusz Kaźmierczyk
- 072 felieton kulinarny karnet Tessy o ziemniaczanych daniach włoskiego Wielkiego Postu opowiada Tessa Capponi-Borawska
- 073 felieton myśli na czubku widelca Ludwik Lewin nie tylko o winach Côtes du Couchois

- 074 | sposób na życie beczynność jest wrogiem duszy.
Jak powstaje benedyktyna z klasztoru w Lubiniu?
- 076 | wywiad jedzenie jest polityczne. Rozmawiamy z Sandy McLeod, amerykańską reżyserką, która nakręciła film „Seeds of Time” o globalnym banku nasion
- 080 | felieton **akademia wina** Ewa Wieleżyńska: Alentejo
- 082 | felieton **na dwa głosy** Marek Bieńczyk i Tadeusz Pióro o owocach tropikalnych
- 084 | felieton **buszujący w pokrzywach** Łukasz Łuczaj o uszakach, czyli grzybach mung
- 086 | książki przeczytaliśmy, polecamy

KUPUJ

- 088 | spiżarnia karob
- 090 | w sklepach zakupy spożywcze oraz gadzety na ocieplenie
- 092 | plus minus Łukasz Klesyk o polskich winach musujących
- 094 | ładne, bo polskie Slowpresso, ceramiczny zestaw do przelewowego parzenia kawy Justyny Karamuz
- 098 | pij na zdrowie sok ze szpinaku
- 096 | indeks przepisów – od A do Z
- 096 | w następnym miesiącu
- 097 | prenumerata

ORAZ DODATEK:

zeszyt z przepisami na dania jednogarnkowe



JESTEŚMY NA INSTAGRAMIE
zajrzyjcie na konto **magazyn_kuchnia!**



Znajdziesz nas też w internecie
www.magazyn-kuchnia.pl



publio.pl **kulturalnysklep.pl**



FACEBOOK.COM/KUCHNIA. MAGAZYN DLA SMAKOSZY

KUCHNIA

magazyn dla smakoszy

nr 2

luty 2016

ul. Czerska 8/10, 00-732 Warszawa
tel. (22) 555 68 13
e-mail: kuchnia@agora.pl
www.magazyn-kuchnia.pl

REDAKTOR NACZELNA: Ewa Wagner
e-mail: ewa.wagner@agora.pl

ZASTĘPCZYNI REDAKTOR NACZELNEJ:

Honorata Piwowarska,
e-mail: honorata.piwowarska@agora.pl

ZESPÓŁ: Monika Jankowska-Kapica,
Anna Nalikowska

KIEROWNIK ARTYSTYCZNA: Kasia Trzeszczkowska

GRAFIK: Halina Barańska

FOTOEDYTORKA: Alicja Górzynska

KOORDYNATOR PRODUKCJI: Elżbieta Rosa

SPECJALIŚCI PRZESTRZENI BARWNEJ:

Małgorzata Charewicz-Mostowska, Paweł Bajera

STAŁE WSPÓŁPRACUJĄ: Marek Bieńczyk,
Tessa Capponi-Borawska, Marta Dymek,
Łukasz Klesyk, Bartek Kociemba, Ludwik Lewin,
Anna Ładecka, Łukasz Łuczaj, Tadeusz Pióro,
Zofia Różycka, Maia Sobczak, Ewa Wieleżyńska

SERWIS WWW (magazyn-kuchnia.pl):

REDAKTOR: Małgorzata Gec,
e-mail: malgorzata.gec@agora.pl

AGORA

WYDAWNICTWO:

AGORA SA, ul. Czerska 8/10,
00-732 Warszawa
tel. (22) 555 40 00, (22) 555 40 01

DYREKTOR WYDAWNICZY: Katarzyna Kolanowska

WYDAWCA, DYREKTOR SPRZEDAŻY:
Agnieszka Rożewska

DZIAŁ SPRZEDAŻY

tel. (22) 555 68 13
e-mail: reklamaczasopisma@agora.pl

DYREKTOR ARTYSTYCZNY:

Andrzej Przygodzki

DZIAŁ MARKETINGU

e-mail: marketing@agora.pl

DYREKTOR MARKETINGU CZASOPISM I PRASY

BEZPŁATNEJ: Agnieszka Adamska

DZIAŁ KOLPORTAŻU tel. (22) 555 53 33

DYREKTOR KOLPORTAŻU: Robert Małaszek

PRENUMERATA tel. (22) 555 44 00

(opłata za połączenie zgodnie z taryfą operatora)
e-mail: prenumerataczasopism@agora.pl

PYTANIA I REKLAMACJE PROSIMY KIEROWAĆ

POD ADRESEM:

Dział Kolportażu, AGORA SA, ul. Czerska 8/10,
00-732 Warszawa

Druk Quad/Graphics Europe Sp. z o.o.,
ul. Pułtowska 120, 07-200 Wyszków
ISSN 1233-2976; INDEKS 329398

Copyright © Agora SA 2016

Wszystkie prawa zastrzeżone.

Materiałów niezamówionych nie zwracamy. Zastrzegamy sobie prawo do skracania i redagowania tekstów. Redakcja nie odpowiada za treść reklam. Wydawca magazynu „Kuchnia” ostrzega P.T. Sprzedawców, że sprzedaż aktualnych i archiwalnych numerów czasopisma po cenie innej niż wydrukowana na okładce jest działaniem na szkodę wydawcy i skutkuje odpowiedzialnością sądową.

Reklamy całostronicowe na stronach: 9, 21, 33, 95
oraz na II, III i IV okładce.

cytrusy

ZIMA TO IDEALNA PORA
NA PRZETWORY. OCZYWIŚCIE
CYTRUSOWE! A WYBÓR
CAŁKIEM SPORY: OD MAŁYCH
KUMKWATÓW I LIMONEK
POPRZEZ POMARAŃCZE,
NA GREJPFRUTACH KOŃCZĄC

.....
przepisy HONORATA PIWOWARSKA

stylizacja i zdjęcia ANNA DOBROWOLAŃSKA (SMACZNEUJECIE.PL)





**KAWOWE MANDARYNKI
W KORZENNYM SYROPIE**

Brytyjczycy marynują w ten sposób pomarańcze, zamiast kawą nabijając je goździkami. I podają na specjalne okazje do szynki na zimno oraz indyka. My proponujemy o wiele bardziej aromatyczną wersję: kawowo-mandarynkową. Gdy przetwór dojrzeje, skórka mandarynek lekko się pomarszczy.

Przepis na stronie 20



POLSKI ŁĄCZNIK

MICHAŁ TKACZYK W WARSZAWSKIEJ RESTAURACJI ELIXIR REALIZUJE MODNĄ IDEĘ FOOD PAIRINGU, CZYLI ŁĄCZENIA POTRAW Z ALKOHOLAMI. NIEZWYKLE AMBITNIE ZESPOIŁ REGIONALNĄ TRADYCJĘ KULINARNĄ Z GORZELNICZĄ

.....
zdjęcia ALBERT ZAWADA



.....
KASZUBSKI ŚLEDŹ Z PIECZONYMI BURAKAMI

Do niego Michał Tkaczyk proponuje wódkę Młody Ziemia 2014 Vineta Limited.

Przepis na stronie 29

**SOS BAZOWY
JASNY***Przepis na stronie obok*

SOS to mus

PIECZEŃ MIĘSNA, DROBIOWE SZNYCLE, RYBA Z PIECA...
CZYMŻE BYŁYBY BEZ DOSKONAŁEGO SOSU? NIE BEZ KOZERY
NAJLEPSZE RESTAURACJE MAJĄ SWOICH SAUCIERS
(KUCHARZY TYLKO OD SOSÓW). GRUNT TO ZROBIĆ DOBRĄ
BAZĘ, POTEM TYLKO BAWIMY SIĘ SKŁADNIKAMI. ZIMĄ
POLECAMY SOSY GORĄCE, PACHNĄCE I GĘSTE

przepisy EWA WAGNER *zdjęcia* NATALIA NOWAK-BRATEK (KREWIMLEKO.WORDPRESS.COM)

Robimy dużo sosu i część mrozimy. Przetrwa nawet pół roku.

Sos bazowy jasny

NA 1 LITR BAZY • PRZYGOTOWANIE: 6-8 GODZIN

1 gicz cielęca
1 łyżeczka tymianku
2-3 liście laurowe
4-5 ziaren pieprzu
150 ml oleju sezamowego
2 kości cielęce
150 g włoszczyzny (1 cebula lub
szalotka, 1 pietruszka, pół selera,
2 marchewki)
30 g purée pomidorowego (albo
2 dojrzałe pomidory lub 15 g
koncentratu pomidorowego)
150 ml białego wytrawnego wina

Pociętą gicz wkładamy do 3 litrów
zimnej wody i gotujemy razem
z przyprawami ok. 2 godzin.

Odstawiamy. W garnku o grubym
dnie podgrzewamy olej i obsma-
żamy kości, usuwamy tłuszcz.

Dodajemy pokrojoną włoszczyz-
nę (najpierw cebulę) i podsma-
żamy razem, mieszając. Dodaje-
my purée pomidorowe,
mieszymy, dolewamy wino.

Kiedy wszystko się zagęści, dole-
wamy 2 litry bulionu cielęcego
i gotujemy. Dolewamy resztę bu-
lionu. Gotujemy na małym ogniu
3 godziny. Przecedzamy przez gazę
i dalej gotujemy, aż zredukujemy sos
do około litra (to może trwać kilka go-
dzin). Przecieramy przez sito. Tę bazę
rozlewamy do słoiczków lub przelewamy
do foremek na lód i mrozimy.

Sos bazowy ciemny

Potrzebujemy tych samych składników,
co do sosu bazowego jasnego.

Różnica polega na tym, że kości
i włoszczyznę przed ugotowaniem
opiekamy. Kości pieczemy 30 minut
w 220°C. Dodajemy rozdrobnione
warzywa, pieczemy 20 minut. Potem
dokładamy purée pomidorowe,
wlewamy wino... i dalej postępujemy
jak w przepisie.

..... SOS BAZOWY CIEMNY

Przepis na stronie obok



GRZESZNA GRUSZKA, czyli klucz do MARTWEJ NATURY



Johannes
van der Beeck
(Torrentius),
„Martwa natura
z wędzidłem” (1614).

PRZYWYKLIŚMY DO OTACZAJĄCYCH NAS REPRODUKCJI OBRAZÓW Z GATUNKU MARTWA NATURA, Z OBFITOŚCIĄ MIĘSIWA, OWOCÓW I WSZELKIEGO JADŁA.

DZIWI JEDNAK PRZYMOTNIK „MARTWA” NA OPIS PRZEDMIOTÓW, KTÓRE JAKKOLWIEK OBIEKTYWNIE NIE ŻYJĄ, TO JEDNAK ZE ŚMIERCIĄ SIĘ NIE KOJARZĄ

.....
tekst JACEK UKLEJA



Bo też niekoniecznie

o śmierć twórcom tego pojęcia chodziło. Pochodzące z XVII wieku holenderskie *stilleven* znaczy „życie ciche/nieruchome” i miało zapewne obrazy tego gatunku odróżniać od dominujących w malarstwie przedstawień postaci ludzkich, malowanych najczęściej z wykorzystaniem żywych modeli. Stąd w dzisiejszym angielskim nurt ten nazywa się *still life*, natomiast my naszą nazwę wzięliśmy od Francuzów, którzy na określenie holenderskiej nowinki wprowadzili własny termin *nature morte*. Najbliżej prawdy znaleźli się bodaj Hiszpanie, którzy ukuli na martwą naturę nazwę *bodegón*, od *bodega* – „piwnica, spiżarnia” (no, taka przynajmniej, do której ktoś powstawał też trochę pozakulinarnych sprzętów).

Gatunek ten rozwijał się jednak już na długo, nim w XVII-wiecznym Amsterdamie czy Paryżu zaczęto zastanawiać się, jak go nazwać. Tak naprawdę obsesja malowania przedmiotów ogarniała twórców w najprzeróżniejszych epokach i regionach geograficznych. Niektórzy dopatrują się jej pierwowzorów w malowidłach zdobionych grobowce faraonów. Ryby i owoce morza były jednym z najczęstszych motywów zdobiących wazy greckie, pojawiały się też regularnie na antycznych mozaikach, a niektóre freski zachowane w Pompejach i Herkulanum do złudzenia przypominają późniejsze o 16-17 stuleci obrazy niderlandzkich mistrzów tego

Ugóry:
„Koszyk z figami”,
fresk w Villa
Poppea, Pompeje
(I wiek n.e.).

Po prawej:
Francisco Goya,
„Martwa natura
z głową jagnięcia”
(1808-1812).

Na dole:
Jacopo
de' Barbari,
„Martwa natura
z kuropatwą
i żelaznymi
rękawiczkami”
(1504).



gatunku, jak choćby „Koszyk z figami” w Villa Poppea. Ryby, kraby lub np. owoce w porcelanowych misach to regularny motyw w chińskim malarstwie tuszem, po który sięgali też XVII-XIX-wieczni japońscy artyści, wykorzystujący grafię i drzeworyt, w tym słynny Hokusai, twórca mangi.

Z MINIATUR NA PŁÓTNA

Nam martwa natura kojarzy się najbardziej z obrazami Caravaggia („Koszyk z owocami”), Pietera Aertsa („Stragan rzeźnika z ucieczką do Egiptu”) czy Joachima Beuckelaera („Rozpłataną świnia”). Jako pierwszy jednak w nowożytnym malarstwie nieożywione przedmioty zaczął portretować, na początku XVI wieku, Jacopo de' Barbari, znany m.in. z obrazu „Martwa natura z kuropatwą i żelaznymi rękawiczkami”. Wcześniej, w późnym średniowieczu, martwa natura stawała się niekiedy motywem miniatur umieszczanych na odwrotnej stronie ołtarzy, co wyrosło ponoć z figuratywnego przedstawiania przedmiotów o znaczeniu symbolicznym w ikonografii chrześcijańskiej.



Nurt martwej natury w malarstwie najsilniej rozkwitł w Niderlandach doby renesansu. Holandia była wtedy krajem przodującym w ekspansji zamorskiej, nic dziwnego zatem, że to tu przede wszystkim zaczęły się pojawiać – tak na obrazach, jak wcześniej na stołach bogatych mieszczan – wszelkie kulinarne nowinki z dalekich stron, np. cytrusy. Niderlandy, obok Włoch, przodowały w tej tematyce również w czasach baroku, kiedy to martwa natura znalazła się w wielkim stopniu pod wpływem tematyki eschatologicznej (związanej z życiem pośmiertnym, *vanitas*, *memento mori*), nam kojarzącej się z katolicyzmem, ale nieobcej też myśli protestanckiej.

JAK CZYTAĆ MARTWĄ NATURĘ

Każdy gatunek lub nurt sztuki ma swoją mniej lub bardziej ukrytą symbolikę, martwa natura nie jest tu wyjątkiem. Sekretne odniesienia przedstawianych na niderlandzkich obrazach przedmiotów wydają się zbitkiem wartości



*Dojrzewające kręgi
L'Etivaz co 5 dni są
przemywane wodą
z odrobiną soli,
dzięki temu sery
nabierają smakowej
finezji, a ich skórka
staje się żółto-
bursztynowa.*

Wpisane na Listę światowego dziedzictwa UNESCO tarasowo położone nad jeziorem Léman winnice Lavaux zajmują ponad 900 ha i rozciągają się na przestrzeni prawie 40 km pomiędzy Ouchy a Montreux.



Szwajcaria NA WIDELCU

NIE WYBRAŁEM SIĘ DO SZWAJCARII NA NARTY. PRZYJECHAŁEM NA KILKA DNI DO ZNAJOMYCH MIESZKAJĄCYCH W LOZANNIE. BYŁA DRUGA POŁOWA GRUDNIA. BEZŚNIEŻNA, SŁONECZNA I CIEPŁA. ODKRYŁEM OUCHY I KULINARNE PRZYJEMNOŚCI KANTONU VAUD tekst DARIUSZ KAŻMIERCZYK

Bezczynność jest wrogiem duszy

CZESI MAJĄ BECHEROVKĘ, NIEMCY SIĘGAJĄ PO JÄGERMEISTERA, WŁOSI WIEŃCZĄ POSILEK FERNET BRANCA, WĘGRZY SĄCZĄ UNICUM. CZY POLACY PO OBFITYM OBIEDZIE WEZMĄ W DŁOŃ KIELISZEK **BENEDYKTYNKI**, KTÓRĄ OD BLISKO 10 LAT PRZYGOTOWUJE OJCIEC PATRYK OSTRZYŻEK?

.....
tekst MAGDA WÓJCIK zdjęcia MATEUSZ SKWARCZEK/AG



Stare receptury w harmonii z nowoczesną aparaturą.

Klasztor w Lubiniu niedaleko Kościana nie jest duży. Mieszka w nim 17 benedyktynów. Ojcowie otworzyli ośrodek medytacji chrześcijańskiej, prowadzą też małą szwalnię. Wszystko po to, żeby utrzymać klasztor i znajdujący się na jego terenie kościół św. Leonarda, który zbudowano w XIII wieku, a następnie kilkakrotnie przebudowywano. – To jeden z najcenniejszych zabytków budownictwa romańskiego w Wielkopolsce – mówi ojciec Patryk Ostrzyżek, który mieszka tu od 25 lat.

Benedyktynka przytrafiła się ojcu Patrykowi właściwie przypadkiem. Kiedyś do jego obowiązków należało zajmowanie się szkółką roślin ozdobnych i zakładanie ogrodów. – Wyjechałem na rok z Lubinia, a gdy wróciłem, o szkółce można było zapomnieć. Mój zastępca nie miał

najwidoczniej ręki do roślin – mówi z uśmiechem ojciec Patryk. Wkrótce powierzono mu inne zadanie. Miał awansować na mistrza nalewkarzkiego i producenta benedyktynki. Przyjął wyzwanie ze stoickim spokojem.

WIELKA TAJEMNICA

Początki produkcji ziołowego likieru benedyktynów sięgają 1510 roku. Wtedy wenecki mnich Bernardo Vincelli ustalił recepturę trunku, w którego skład weszły rum oraz około 40 ziół i korzeni, m.in. kardamon, mięta, melisa, arcydzięgiel, kolendra, hyzop, wanilia i szafran. Alkohol wzmacnia działanie wielu ziół, więc likiery przygotowywano przede wszystkim w celach leczniczych. Każdy z klasztorów modyfikował pierwotną recepturę, podmieniając trudno dostępne i drogie składniki na lokalne rośliny i korzenie. Skład likieru objęty był tajemnicą,

a mało co działa na wyobraźnię pijącego tak, jak wielowiekowa receptura, do której dostęp mają tylko wybrani. Mnichom z węgierskiego opactwa Pannonhalma, produkującym wino, czy belgijskim trapistom – specjalistom od piwa – pomaga nimb otaczający klasztorne produkty. Czemu więc nie miałyby pomóc lubińskiej wersji słynnej Bénédictine?

REKONSTRUKCJA RECEPTURY

Próżno było szukać starych dokumentów. Opactwo zostało spustoszone podczas potopu szwedzkiego, po drugim rozbiorze Polski odbudowaną klasztorną bibliotekę przejęli pruscy urzędnicy, a w 1836 roku przeprowadzono kasatę zakonu. Benedyktyni powrócili do Lubinia w 1924 roku, zaledwie 15 lat przed II wojną światową, podczas której klasztorne zabudowania były siedzibą domu starców i ośrodka Hitlerjugend.

Benedyktynka przetrwała za to w kreśdachsach polskich gospodarstw. Przepisy na nią zamieszczała Lucyna Ćwierczakiewiczowa, która w „Jedynych praktycznych przepisach konfitur, konserw, soków, marynat, wędlin, wódek, likierów, win owocowych, ciast itp.” proponuje, by do stworzenia leczniczej mieszanki użyć araku, spirytusu, szafranu, jałowca, arcydzięgla i cukru. Najlepsza benedyktynka powstawała, gdy użyto się świeżego, wykopanego w maju korzenia arcydzięgla, a potem jesienią pomieszało wyciąg z niego z wyciągiem z właśnie zebranych jagód jałowca. Druga wersja przepisu przytaczana przez Ćwierczakiewiczową zakłada połączenie korzenia tataraku, arcydzięgla, cynamonu, wanilii, mirry i szafranu. Ojciec Patryk do produkcji benedyktynki używa wyciągów z 21 ziół, które suszone przyjeżdżają do klasztoru z hurtowni w Gostyniu. – Cukier zastąpiłem syropem owocowym, bo jest lepiej przyswajalny i daje gotowemu likierowi odpowiednią ciągliwość – tłumaczy reanimator klasztornej benedyktynki, który na rozgryzienie formalnych i praktycznych kwestii produkcji likierów i nalewek poświęcił wiele miesięcy.

ŻMUDNE PRÓBY

Dziś amatorzy benedyktynki z Lubinia mają spory wybór. Mieszanka wciągów z 21 ziół tworzy smak gorzkiego „Galla Anonima” o zawartości 40% alkoholu i jego delikatniejszego wydania „Od siedmiu boleści”, które ma 32% alkoholu (dostępna jest też słodzona stewią wersja dla

diabetyków). Na bazie 17 ziół ojciec Patryk przygotował z kolei półwytrawną benedyktynkę „Opata Awdańca” (41% alkoholu) i 31-procentową, wyraźnie anyżową „Do rany przyłóż”. – Po wielu próbach otrzymałem ostateczną wersję. Dla jednych okazała się za słodka, dla innych za gorzka. Trzeba było coś z tym zrobić – rozkłada ręce ojciec Patryk, tłumacząc obfitość asortymentu, po czym prowadzi do pomieszczenia na tyłach biura. Na każdej wolnej przestrzeni piętrzą się tu butelki z różnymi alkoholami, nalewami i destylatami. Zaglądamy też na tyły budynku, gdzie macerują się zioła i owoce. W piwnicy stoją stalowe kadzie wypełnione kolejnymi partiami benedyktynki i nalewek. Tam zajrzeć można jedynie przez judasza – dostęp pu bronią założone przez celnika plomby.

Liczne odmiany benedyktynki to nie wszystkie owoce pracy ojca Patryka. W końcu Reguła św. Benedykta głosi, że



LIKIER BENEDYKTYNKA *

10 g arcydzięgla, po 15 g korzenia tatarakowego, mirry, cynamonu i suszonych skórek pomarańczowych, 3 małe zielone pomarańczki, 8 g aloesu, laskę wanilii, 2 g gałki muszkatołowej, 5 g szafranu, 4 g imbiru, 4 goździki namoczyć w półkwarce (0,5 l) najlepszego spirytusu na 3 dni, nie dłużej. Zrobić syrop z 5 funtów (2 kg) cukru, biorąc kwaterkę wody na funt (1 l na 0,4 kg), rozpuszczając cukier na zimno; gdy się zagotuje, wlać w gorący, ale już nie na ogniu, pół garnca spirytusu i owe pół kwarty secdzone z korzeni, najprzód wymieszać, przefiltrować i zostawić na pół roku przed użyciem.

* „Kuchnia polska w przepisach Lucyny Ćwierczakiewiczowej”, wyd. Nowy Świat

bezczytność jest wrogiem duszy. Kolejne eksperymenty nie zawsze kończyły się sukcesem. – Zrobiłem orzech – bierze głęboki wdech ojciec Patryk. – I już nie będę robił – kwituje, biorąc kolejny wdech. Pozytywnie próby przeszły nalewki: aroniowa, z głogu, tarninowa, kawowa, z kwiatu czarnego bzu, berbersowa, z czarnej porzeczki, imbirowa, z pigwy, z chilli, modnych ostatnio jagód goji, jarzębiny, pokrzywy i z nawłoci. Wygląda na to, że roboty ojcu Patrykowi nie zabraknie. Ostatnio bonifratrzy pozazdrościli benedyktynom własnego trunku i poprosili, by zrobić dla nich partię nalewki z rosnącego przy klasztorze pigwowca. – Miało być jej 200 litrów. Ale tak się rozpędziłem, że zrobiłem 1200 – z zadumą pociera czoło ojciec Patryk.

KUCHNIA



ZESZYT



.....
Z
.....
PRZEPISAMI



Eintopf
czyli wszystko
w jednym garnku

ekstra 24 strony

2



Danie jednogarnkowe, o czym wie każda pani (i pan) domu, to najbardziej ekonomiczny sposób na szybki, sycący obiad lub gorącą kolację. A możliwości zestawiania składników jest w zasadzie nieskończenie wiele. Zachęcamy do wypróbowania naszych, sprawdzonych kompozycji, ale także do eksperymentowania, zastępowania jednych składników innymi, dodawania ulubionych przypraw. Tak właśnie rodzi się prawdziwa sztuka kulinarna

Indeks przepisów

Zupy

Chlebowa z serem	s. 7
Chrzanowa z boczkiem	s. 9
Fasolowa z papryką i makaronem	s. 7
Flaczki z kurczaka	s. 5
Kapuśniak litewski	s. 9
Kapuśniak z grochem	s. 9
Krem z brukwi na gęsinie	s. 7
Libañska z soczewicy	s. 7
Parzybroda	s. 9
Pikantna z kukurydzy	s. 9
Ryżowa z groszkiem i pulpetami	s. 7
Węgierska gulaszowa	s. 5
Wielkopolska	s. 5
Z owoców morza	s. 5

Dania z mięsem

Chilli con carne	s. 15
Czulent z wołowiną	s. 17
Gulasz jagnięcy	s. 11
Gulasz Szekely	s. 11
Gulasz wołowo-bakłażanowy	s. 11
Gulasz wołowy po wietnamsku	s. 11
Gulasz z chorizo i kurczaka	s. 13
Jambalaya	s. 17
Kielbasa z ziemniakami z patelni	s. 15
Kociołek meksykański	s. 15
Kociołek myśliwski	s. 15
Korzenny gulasz z kurczakiem	s. 13
Kulki indyjskie w warzywach	s. 13
Leczo z kielbasą	s. 15
Tadżin z jagnięciny	s. 17
Udka w sosie piwnym	s. 13
Wołowina po debreczyńsku	s. 17

Dania wegetariańskie

Fasola po walijsku	s. 21
Frittata z mozzarellą i brokułami	s. 19
Gulasz z buraków z kawą	s. 23
Gulasz z tofu z sosie curry	s. 23
Jajka na zasmażanych jarzynach	s. 23
Peperonata	s. 23
Risotto z grzybami	s. 19
Szachownica z jajek i szpinaku	s. 23
Tadżin z kaszą gryczaną	s. 21
Zapiekane warzywa z kozim serem	s. 21
Zapiekane warzywa z sosem serowym	s. 19
Zapiekanka z brukselki i ryżu	s. 19
Zapiekanka z cebuli, ziemniaków i jabłek	s. 21