

TESSY CAPPONI-BORAWSKIEJ
EKSPERYMENT Z KOLENDRA



Dobieramy sosy i wina
do szparagów



JAK SIĘ KRĘCI
LODY KOKOSOWE

KUCHNIA

NR 05/2016 CENA 9,99 ZŁ W TYM 8% VAT

**10 PRZEPISÓW
NA GRILL**
amerykańskie,
śródziemnomorskie
i polskie

magazyn dla smakoszy



**MEKSYK
W GARNKU
I NA PATELNI**



rabarbar

JUROR
TOP CHEFA
**GRZEGORZ
ŁAPANOWSKI**
PRZYRZĄDZA
OGÓREK NA
5 SPOSOBÓW

Druga w Polsce
gwiazdka
Michelina
dla restauracji
SENSES
w Warszawie

**NA MIARĘ
KOPERNIKA**

potrawy
Marcina Filipkiewicza
z krakowskiego
Copernicusa

**PYSZNE
WSPOMNIENIA
Z PODRÓŻY**

- kimchi w Seulu
- mango w Polinezji
- mortadela w Bolonii

Szczególony sentyment do maja dzielę pewnie nie tylko z Bykami. Wszystko jest świeże, pierwsze. I tak mam co roku mimo upływu lat. Zawsze cieszę mnie pierwsze truskawki, które w maju pachną najpiękniej. Tak działa też na mnie rabarbar. W tym wydaniu magazynu „Kuchnia” poświęcamy mu sporo miejsca, aby pokazać ogrom jego możliwości. Przekonajcie się sami, że nadaje się nie tylko do ciasta i na kompot. Natomiast Grzegorz Łapanowski, juror kulinarnego show Top Chef, uwielbia ogórki – za to, że są chrupiące i soczyste. Grzegorz potrafi je tak łączyć z innymi produktami, by wydobyć wszystkie ogórkowe zalety. W maju wybieramy się również w plener, by otworzyć sezon grillowy. Fanom tego sportu narodowego szczególnie polecam żeberka po amerykańsku i marynowane warzywa w chleбку pita. A wielbicielom polskich kiełbasek – ekstraostry sos z mango. Mamy też coś dla osób, które nie mogą jeść produktów zawierających gluten. Polenta, bo o niej mowa, to przysmak dobrze znany we Włoszech i innych krajach Europy. Z polenty zrobimy m.in. frytki, pizzę, muffiny. Być może stali czytelnicy zauważyli, że prawie co miesiąc publikujemy reportaże z Dolnego Śląska. Mamy nadzieję, że może w tym roku zamiast jechać jak zwykle nad morze, wybierzecie się w Karkonosze, Góry Sowie lub po prostu spędzicie weekend we Wrocławiu, który w tym roku jest kulturalną stolicą Europy. Zwiedzając miasto, poznacie też jego smaki, zwłaszcza te zrekonstruowane, jak choćby piwo rzemieślnicze Baran. Już w XVI wieku przynosiło ono chwałę miastu, co opisała dla Was Aneta Augustyn. Ale powody do dumy dają nam nie tylko produkty slowfoodowe. Niedawno wśród restauracji wyróżnionych gwiazdką Michelina znalazła się już druga polska restauracja (bo pierwsze było Atelier Amaro) – Senses z Warszawy. Jej współwłaściciel i jednocześnie szef kuchni, Andrea Camastra, w rozmowie z Honoratą Piwowarską opowiada o swojej drodze ku gwiazdkom. W majowej „Kuchni” jest co poczytać i co zjeść. Smacznego!

Elwira



W MAJU ODWIEDZILI KUCHNIĘ



DOROTA I BOGDAN BIALI

Ona – stylistka kulinarna, terapeutka, on – fotograf, parający się także stolarstwem. Od 18 lat mieszkają w wiosce pod Radziejowicami, gdzie uprawiają ogród, hodują kury i tworzą. W przyszłości chcą powiększyć sad i założyć przydomową pasiekę. Do majowej „Kuchni” przygotowali i sfotografowali dania z grilla.



PIOTR KUCHARSKI

Wydał dwie książki: „Chleb. Domowa piekarnia” i „Na słodko. Domowa piekarnia”. Gotuje w Dzień Dobry TVN. Jest właścicielem wrocławskiego Studia Kulinarne-go, które specjalizuje się w warsztatach i fotografii kulinarnej. Dla nas przyrządził słodkie i wytrawne smakołyki z rabarbaru. Potrawy stylizowała Martyna Peisert, a autorką zdjęć jest Małgorzata Kujda.



MARCIN FILIPKIEWICZ

Bohaterem majowej Ligi Mistrzów jest szef kuchni kameralnej restauracji Hotelu Copernicus w Krakowie. Jest zwolennikiem prostych połączeń – komponuje potrawy z najwyżej trzech, czterech składników. W 90 proc. są to produkty polskiego pochodzenia. Za podstawę w kuchni uważa masło. Dużo biega, nie tylko w kuchni, bo w wolnym czasie uprawia biegi terenowe.



zdjęcie na okładce:
Małgorzata Kujda

SPIS TREŚCI w maju

KONKURS

Czekamy na wasze warianty potraw z majowej „Kuchni”! Przyślijcie swój przepis i zdjęcie dania, na którym widoczna będzie okładka majowego numeru magazynu. Zgłoszenia przysyłajcie do 16 maja na adres: kuchnia@agora.pl. Pod przepisem podajcie swój adres pocztowy. Autorzy pięciu najciekawszych pomysłów otrzymają zestaw książek.



3 Wstęp od redakcji, współpracownicy

4 **spis treści**

5 **koszyk**

Najlepsze produkty miesiąca

6 **kalendarium**

Co się dzieje w maju

8 **słodko rysuje Zosia Różycka**

Tarta sernikowa z cytrusami i różowym pieprzem

10 **kalejdoskop**

Nowości, trendy, adresy

GOTUJ

14 **przebój kwietnia**

Rabarbar na słodko i wytrawnie

22 **przebój kwietnia**

Ogórek – pięć propozycji Grzegorza Łapanowskiego

28 **na wynos**

Zielone kanapki z gruszką i kiszoną marchewką według Mai Sobczak

30 **liga mistrzów**

Marcin Filipkiewicz, szef kuchni restauracji Hotelu Copernicus w Krakowie

38 **zielono mi!**

Marty Dymek twarożek z tofu i lody kokosowe

42 **przy okazji**

Majówka – grillujemy w amerykańskim i śródziemnomorskim stylu

50 **kucharz roku**

Filetowanie ryby
– porady Pawła Zastawskiego

54 **klasyka**

Szybkie przekąski z polenty

62 **jak to jeść**

Czosnek niedźwiedzi

64 **kuchnia debutanta**

Robimy sosy do szparagów

CZYTAJ

68 **podróż**

Jak się robi kimchi w Korei Południowej
– relacja Katarzyny Boni

74 **felieton Anny Kwiatkowskiej**

Smaki przywiezione z Polinezji

76 **48 godzin**

W Bolonii

78 **historia**

Kwas chlebowy – między piwem a colą

82 **felieton Tessy Capponi-Borawskiej**

O kalmarach

84 **felieton Ewy Wieleżyńskiej**

Jak dobrać wino do szparagów?

86 **wywiad**

Andrea Camastra, szef warszawskiej restauracji Senses, która zdobyła gwiazdkę przewodnika Michelin

90 **felieton Marka Bieńczyka**

i Tadeusza Pióro

Twardziele o twardym

92 **sposób na życie**

Co się warzy w rzemieślniczym Browarze Stu Mostów we Wrocławiu?

96 **felieton Łukasza Łuczaja**

Smardze

98 **lektury kuchenne**

Co czytamy przy garach?

100 **zakupy**

Producenci polecają

102 **miejsca**

Restauracje, bary, kawiarnie

103 **zaprosili nas**

Imprezy, warsztaty, pokazy

104 Indeks przepisów – od A do Z,

stopka redakcyjna,
w następnym miesiącu

105 **zeszyt z przepisami**

Kuchnia meksykańska

129 **prenumerata**

130 **pij na zdrowie**

Sok z truskawek

oraz dodatek
(od str.105):

**ZESZYT
Z PRZEPISAMI
NA DANIA
MEKSYKAŃSKIE**



[magazyn_kuchnia!](https://www.instagram.com/magazyn_kuchnia/)



[facebook.com/Kuchnia.Magazyn.dla.smakosz/](https://www.facebook.com/Kuchnia.Magazyn.dla.smakosz/)

rabarbar

POJAWIA SIĘ, GDY WIOSNA JEST W ROZKWICIE. NA SUROWO ZBYT CIERPKI,
DUSZONY Z CUKREM LUB OWOCAMI ŁAGODNIEJE I OSZAŁAMIA SMAKIEM

przepisy: Honorata Piwowarska przygotowanie potraw: **Piotr Kucharski** stylizacja: **Martyna Peisert** zdjęcia: **Studioo Małgorzata Kujda**





Karmelizowany rabarbar
z tymiankiem i z lodami
tymiankowymi.
Przepis na str. 20

**OGÓRKOWE
MENU**

- 1 Sałatka z wodorostów
- 2 Laksa i kulki rybne
- 3 Chłodnik z groszku
- 4 Lemoniada ogórkowa
- 5 Tatar z pstrąga



Ogórek

3

4

LUBIĘ ŁĄCZYĆ SMAKI
PRODUKTÓW, KTÓRE SĄ NAM
BLISKIE, JAK OGÓREK, Z CZYMŚ,
CO NAS MOŻE ZABRAĆ
W DALEKĄ PODRÓŻ, JAK
KORZENNE PRZYPRAWY.
ZWŁASZCZA ŻE OGÓREK JEST
BARDZO SWOJSKI NIE TYLKO
W POLSCE, ALE I WIELU
KRAJACH NA CAŁYM ŚWIECIE.
ZOBACZCIE, NA CO GO STAĆ!

tekst: Grzegorz Łapanowski
zdjęcia: Marcin Klaban

5

Neorenesans

CO JADAŁ MIKOŁAJ KOPERNIK, GDY PRZEBYWAŁ W KRAKOWIE? BYĆ MOŻE
DOMYŚLA SIĘ TEGO MARCIN FILIPKIEWICZ, SZEF KUCHNI RESTAURACJI HOTELU
COPERNICUS. TUTAJ BOWIEM, W DAWNEJ SIEDZIBIE KANONIKÓW KATEDRALNYCH,
ZATRZYMYWAŁ SIĘ SŁYNNY ASTRONOM. PRZYRZĄDZANE PRZEZ MARCINA
POTRAWY SĄ PEANEM KU CZCI POLSKIEGO DZIEDZICTWA KULINARNEGO

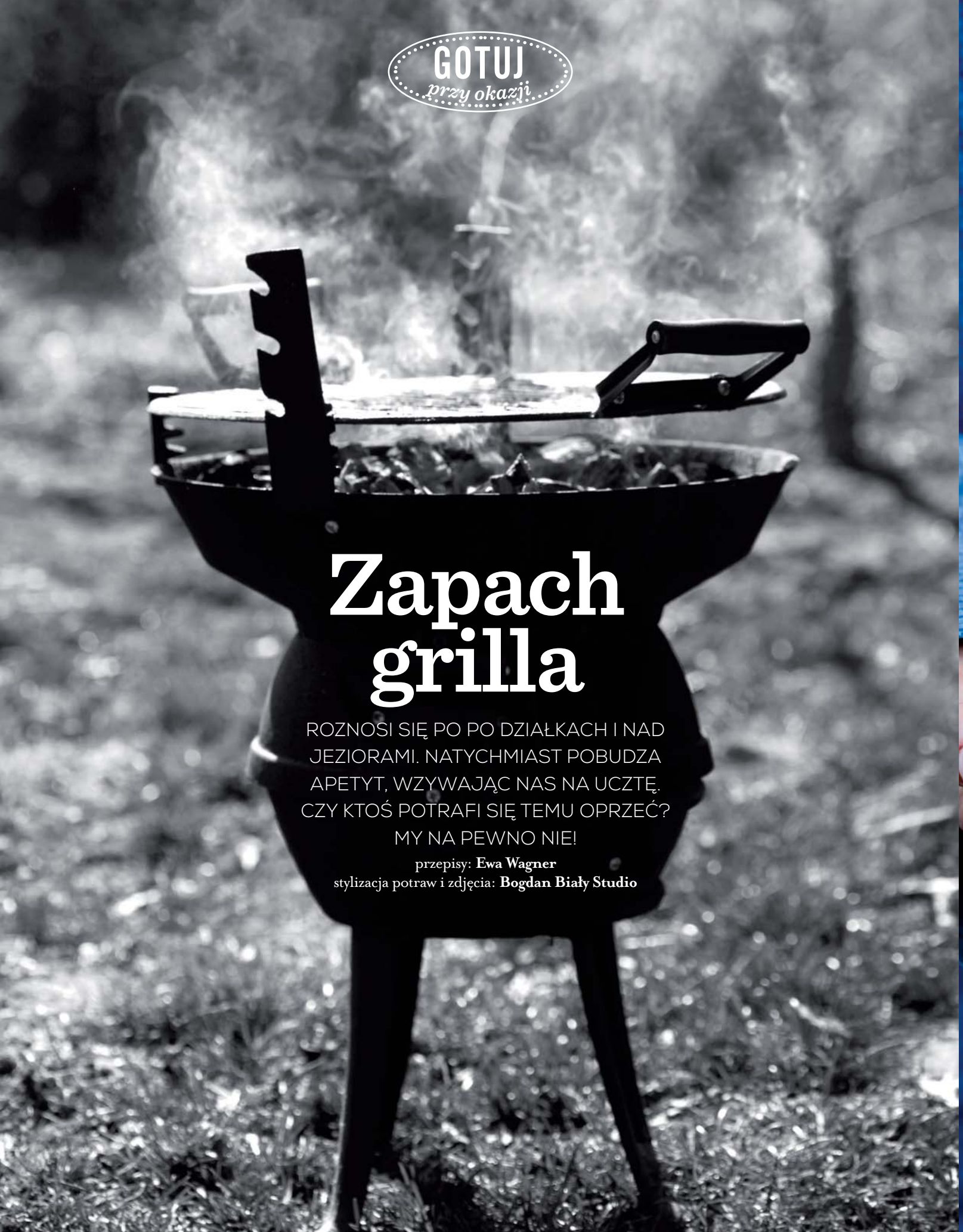
potrawy: Marcin Filipkiewicz zdjęcia: Paulina Jakóbiec





Podhalański comber i grasicja jagnięca z ciecierzycą

Do tego dania wykorzystuję trzy różne części jagnięciny: comber, grasicę i kości. Najłatwiejsze do przygotowania, także w domowych warunkach, są jagnięce comberki – delikatne jak pierś kurczaka. Trudniej jest z poprzerastaną błonkami grasicą. Należy ją dobrze wymoczyć w zimnej wodzie, by puściła krew, wtedy łatwiej oddzielić mięso od tych błonek. Ja smażę grasicę na palonym maśle, bo nadaje jej lekko orzechowy smak. Do jagnięciny pasuje burak (żółty, pokrojony na plasterki i bordowe liście botwinki) oraz ciecierzycza (podana na dwa sposoby: usmażona na maśle i w formie purée). To mój talerz polskich smaków.



GOTUJ
przy okazji

Zapach grilla

ROZNOŚ SIĘ PO PO DZIAŁKACH I NAD
JEZIORAMI. NATYCHMIAST POBUDZA
APETYT, WZYWAJĄC NAS NA UCZTĘ.
CZY KTOŚ POTRAFI SIĘ TEMU OPRZEC?
MY NA PEWNO NIE!

przepisy: Ewa Wagner
stylizacja potraw i zdjęcia: Bogdan Biały Studio



*Przed grillowaniem żeberka
warto obgotować w domu,
szybciej upieką się na ruszcie,
przepis na stronie 48*

KUCHNIA

ZESZYT



..... z



PRZEPISAMI



**Kuchnia
meksykańska**

ekstra 24 strony



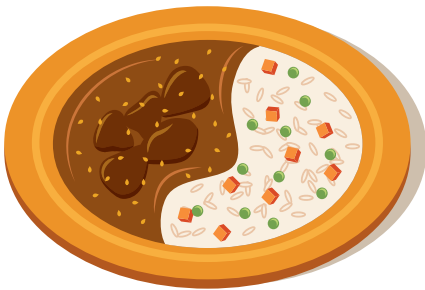
chili con carne



chimichanga



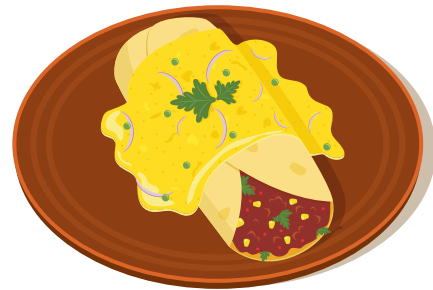
empanadas



mole poblano



fajitas



enchilada



tacos



burrito



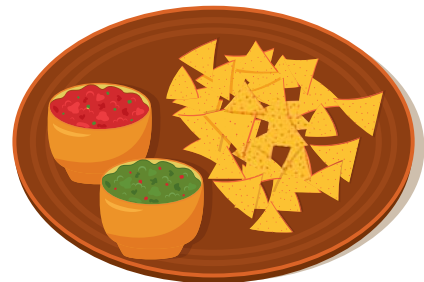
quesadilla



tamales



ceviche



nachos, guacamole
and salsa

Chociaż kuchnia meksykańska została w 2010 roku wpisana na listę niematerialnego dziedzictwa UNESCO, nie jest monolitem. Wciąż zmienia się pod wpływem rozmaitych wpływów, niegdyś hiszpańskich, potem z całej Europy, a nawet z Teksasu. Nie jest też oparta wyłącznie na składnikach, z którymi nam się kojarzy: fasoli, kukurydzy i chilli. Bogactwo jej oryginalnych warzyw i przypraw jest o wiele większe i, co ważne, są one dostępne też u nas. Warto się o nie postarać, by spróbować dań tej interesującej kuchni, która może zachwycić – przede wszystkim smakiem i aromatem

Indeks przepisów

Przekąski na mały i większy głód

Burritos z wołowiną	7
Chimichanga z indykiem	7
Enchilady drobiowe	7
Odsmażana fasola	5
Quesadilla z chorizo	5
Tamale	7
Tortille z wołowiną	5
Tostady z kurczakiem	5

Feeria sosów i sałatek

Guacamole	9
Salsa pico de gallo	11
Salsa z mango i chilli	11
Salsa z pestek dyni	11
Sałatka makronowa	11
Sałatka ryżowa	11
Sałatka z mango i awokado	9
Sałatka z wołowiną	11
Sos taco	9

Szybka sałatka z fasolą	9
Zielona salsa z kolendrą	9
Zielona sałatka z boczkiem	9

Sycące zupy

Zupa limonkowa	13
Zupa pomidorowa	13
Zupa z Tlalpan	13
Zupa z tortillą	13

Aromatyczne mięsa

Empanady	17
Kaczka w soku z pomarańczy	17
Klopsiki	15
Kurczak w sosie chilli	15
Pierś indyka w czekoladowym mole	17
Pikantna wołowina	15
Wieprzowina w czerwonym mole	17
Zapiekanka jukatańska	15

Specjały z ryb i owoców morza

Ceviche z krewetek	21
Ceviche z ryby morskiej	21
Dorsz po meksykańsku	21
Fajitas z krewetkami	19
Marynowana dorada z paprykową salsą	19
Pijane ośmiornice	21
Ryba à la Veracruz	19
Ryba w sosie migdałowym	21

Słodkie co nieco

Ciastka pomarańczowe	23
Churros	23
Flan czekoladowy	23
Pudding ryżowy	23