

KUCHNIA

NR 07/2019 CENA 11,99 ZŁ W TYM 8% VAT

magazyn dla smakoszy

CIASTA Z JABŁKAMI
PROSTO UPIECZONE

**DYNIA, KALAFIOR,
BAKŁAŻAN**
PRZEPISY
Z CAŁEGO ŚWIATA

**SMACZNE
ZWIEDZANIE**
AMSTERDAM
GIRONA
KALISZ
IBIZA
SPLIT

KISZONKI
RZODKIEWKI
PATISONY
I BURAKI

**PIÓRO
I BIEŃCZYK**
O KUCHNI
W TŁUMACZENIU
GOOGLE'A



jesienna
gęś
i cały ten drób

Często się mówi, że wysokiej jakości produkty są same w sobie dobre i nie ma co ich psuć nadmiarem przypraw i dodatków smakowych. Zgadzam się z tym, czasami jednak dobrze jest zejść z utartych ścieżek. Dzięki eksperymentom powstają nowe połączenia smakowe. Kto więc szuka inspiracji, by w prosty i jednocześnie niezwykle sposób przygotować drób, znajdzie je w tym wydaniu „Kuchni” (str. 8-16), tak jak i nowe pomysły na przyrządzanie dyni, kalafiora oraz jabłek.

Ważnym bohaterem tego wydania jest fasola tyczna Piękny Jaś z Wrzaw. Zdawałoby się, że unijne dotacje, ogólnopolskie programy wspierające lokalne tradycje zdziałają cuda i wielbicieli dobrego jedzenia chętniej będą kupować polskie produkty niż importowane awokado. Otóż nie. Każda kampania kiedyś się kończy i zapominamy, o co w niej chodziło. A fasola z Kotliny Sandomierskiej wyjątkowo zasługuje na to, by ją chwalono i jadano jak najczęściej. Zapraszam do lektury reportażu o realiach uprawy certyfikowanej żywności (str. 120).

Do osób, które doskonale rozumieją potrzebę stawiania na polskie produkty wysokiej jakości, należy **KUBA HAMANKIEWICZ**, szef kuchni restauracji Affogato – warto wybrać się do Łodzi i poznać jego potrawy, bo takich szefów jak on brakuje (str. 78).

Nie tylko zresztą szefów kuchni. Mało jest dostawców i właścicieli sklepów, u których można kupić krajowe niepryskane warzywa czy smaczne kiszonki. Nie ma instytucji, która by dbała o pielęgnowanie dawnych tradycji w nowoczesny sposób oraz międzynarodową promocję polskiej kuchni. – Chwalmy się! Mamy wspierać kuchnię! – podkreśla **SANDRA ELIASZ**, właścicielka warszawskiego sklepu Kram. W rozmowie z „Kuchnią” mówi o swoich amerykańskich doświadczeniach i pomysłach na budowanie lokalnej społeczności zainteresowanej wysokiej jakości żywnością (str. 134).

Z kolei **GRZEGORZ ŁAPANOWSKI**, twórca fundacji Szkoła na Widelcu, zabrał głos w dyskusji na temat przyszłości jedzenia w odpowiedzi na ostatnie alarmujące raporty ONZ (str. 138).

Ewa Wąguś





zdjęcie na okładce:
Miód Malina Studio

- 3 WSTĘP OD REDAKCJI
- 4 SPIS TREŚCI, WSPÓŁPRACOWNICY
- 6 INDEKS PRZEPISÓW

GOTUJ W DOMU

- 8 **SEZONOWO** Kaczka, gęś, indyk, kurczak – jak je pomysłowo przyrządzić
- 18 **KOSZYK** Które produkty smakują teraz najlepiej
- 20 **WEGE** Marta Dymek piecze dynie i wyjaśnia różnice między nimi
- 24 **JAK TO JEŚĆ** Przegrzebki – jak je kupować i przyrządzić
- 26 **STREFA KOMFORTU** Jesienny piknik z dynią w roli głównej
- 34 **SZYBKO** Dynia, czosnek, soczewica, chili i cynamon – co z tego ugotowała Dominika Wójciak?
- 38 **BEZ GLUTENU** Kiszonki
- 42 **POJEDYNEK BLOGERÓW**

- 44 **SEZONOWO** Kalafior – jak się go je na świecie
- 50 **SŁODKO** Marieta Marecka piecze kokosanki i rurki z kremem kokosowym
- 54 **ZIOŁOWO** Samar Khanafer zaprasza na rozgrzewające potrawy
- 62 **KROK PO KROKU** Przygotuj z nami masło palone
- 66 **INNE WYPIEKI** Mąka kasztanowa – co da się z niej upiec
- 72 **NA WYNOS** Pudełka do pracy z pieczonymi warzywami
- 76 **NIE MARNUJ** Co z resztkami ugotowanych ziemniaków

JEDZ NA MIEŚCIE

- 78 **U MISTRZA** Jak gotuje Kuba Hamankiewicz, szef kuchni restauracji Affogato w Łodzi
- 86 **W RESTAURACJI** Amsterdam
- 90 **NA IMPREZIE** W Polsce i w Europie

ODKRYWAJ

- 94 **PODRÓŻE** Girona – co jeść i zwiedzać w Katalonii
- 104 **48 GODZIN** Na Ibiza
- 106 **SMAKI PRZYWIEZIONE** Meksyk – kaktusowy raj
- 110 **WEEKEND W POLSCE** Co warto zobaczyć i zjeść w Kaliszu i okolicach
- 112 **PODRÓŻE** Środkowa Dalmacja – co jeść i zwiedzać w okolicy Splitu

CZYTAJ

- 120 **SPOSÓB NA ŻYCIE** Piękny Jaś z Wrzaw – dlaczego jest go coraz mniej
- 126 **NA DWA GŁOSY** Marek Bieńczyk i Tadeusz Pióro o gotowaniu z tłumaczem Google'a – felieton
- 128 **HISTORIA** Losy truflii, najdroższych grzybów na świecie
- 132 **O WINIE** Utopione wino. I pieniądze? – felieton Tomasza Prange-Barczyńskiego
- 134 **WYWIAD** Sandra Elias chce w Kramie jednoczyć smakoszy
- 138 **O PRZYSZŁOŚCI** Zakładajcie w miastach ogródki – namawia Grzegorz Łapanowski – felieton
- 140 **LEKTURY KUCHENNE**
- 142 **KALEJDOSKOP**
- 144 **PRODUCENCI POLECAJĄ**
- 145 **PRENUMERATA**
- 146 **WSPOMNIENIE** Smaki dzieciństwa i odkryte Urszuli i Grzegorza Skawińskiego
- 147 **KONKURS „KUCHNI” I MARKI SMEG**
- 148 **ZAPOWIEDŹ WARSZTATÓW „KUCHNI” I AKADEMII KULINARNEJ WHIRLPOOL**
- 149 **GOTUJ KLASYCZNIE** 11 przepisów na ciasta i desery z jabłkami
- 162 **DELEKTUJMY SIĘ** Pijemy czekoladowy napój i zapowiadamy, co przygotowujemy w następnym wydaniu „Kuchni”

Ugotowali „Kuchnię”



KUBA HAMANKIEWICZ

Bohater Ligi Mistrzów (str. 78) jest szefem kuchni restauracji Affogato w Łodzi. W tym też mieście uczył się gotowania. Naukę kontynuował we Francji. Wrócił do Polski i z pasją zmienia polską gastronomię.



GRZEGORZ ŁAPANOWSKI

Kucharz, dziennikarz, twórca fundacji Szkoła na Widelcu oraz Food Lab Studio. Napisał felieton (str. 138), w którym zwraca się z apelem do czytelników „Kuchni” – smakoszy ceniących dobre jedzenie i kulturę kulinarną.



STANISŁAW TEKIELI

Pisarz, podróżnik. Autor kultowych książek, m.in. „Burdubasta albo skapcianiły osioł”. Twórca „Ephemeris”, jak dotąd jedynej na świecie gazety po łacinie. Czytelnikom „Kuchni” przypomina barwną historię najdroższego grzyba świata (str. 128).