

Rynek Główny 17. Dobry adres. Dobra literatura.

AP-G: Drodzy Państwo witamy już w Nowym Roku, po świątecznej przerwie, więc będzie to idealny moment na temat kulinarny.

Pierwszą moją propozycją będzie „*Mafijna książka kucharska*”, prezentująca włosko-amerykańskie dania, ale powstałe w tradycji włoskiej, konkretnie wywodzące się z Sycylii, bo jak mafia, to tylko ten rejon może być brany pod uwagę. Rzeczy mikroskopijna w swoim formacie, ale bardzo ciekawie wydana, bo już na tytułowej stronie jest widoczny postrzał i jest to określone, że został on autentycznie wykonany.

AS: Potwierdzam, dziura w książce.

AP-G: Dziura jest aż do końca, do ostatniej strony i nawet delikatnie przedziera się przez ten tylną okładkę. Prawie że takie ulotkowe wydawnictwo, broszurkowe, ale bardzo przyjemnie się to czyta i pomysł też powoduje, że sięgnęłam po nią z przyjemnością. Pomysł jest, żeby poprzez anegdoty, jakieś historie mafijne i to te rozgrywające się już na terenach Stanów Zjednoczonych, ponieważ spora część Włochów, w tym także przedstawiciele mafii, wyemigrowało właśnie do Stanów Zjednoczonych, stąd część tej kultury, także kulinarnej, została przeniesiona na tamten grunt. Te anegdoty, opowieści są również poprzedzielane wspaniałymi przepisami, a ich wspaniałość polega także na ogromnej prostocie z czego kuchnia włoska słynie. Oprócz doskonałych produktów to właśnie prostotą ich zestawienia, prostotą wykonania, szybkością też. I żeby nie być gołosłowną...

AS: No właśnie Aniu prosimy o jakiś przykład, bo ciekawość mnie zżera cóż takiego mafiozi spożywają.

AP-G: Jadali i może być może nadal jadają „*Kurczaka w ziołach*”:

*„1 kurczak (około kilogramowy)*

*natka pietruszki*

*świeża bazyli*

*350 g dojrzałych pomidorów*

*25 g masła*

*3 łyżki stołowe oliwy z oliwek*

*1 cebula pokrojona w krążki*

*jeden kieliszek wytrawnego białego wina*

*pieprz chili*

*sól*

*Umyć kurczaka, osuszyć i pociąć na kawałki. Umytą natkę pietruszki drobno posiekać wraz ze świeżą bazylią. Zdjąć skórkę z pomidorów i pokroić je na kawałki. Rozgrzać na*

*patelni masło i oliwę, a następnie podsmażyć na niej porcje kurczaka wraz z cebulą, od czasu do czasu polewając winem i posypując chili. Kiedy kurczak przybierze złoty kolor, dodać do niego pomidory, bazylię i natkę pietruszki. Wszystko posolić i dokładnie wymieszać, następnie przykryć patelnię pokrywą i całość dusić na wolnym ogniu przez godzinę. Jeśli jest to konieczne, dodać niewielką ilość wody”.*

Proste?

AS: Proste, a brzmi smakowicie.

AP-G: Brzmi smakowicie i oczywiście między tym wszystkim zdarzają się takie historie, jak przy okazji dania „*Słonki alla Cesare Mori*” (Cesare Mori - prefekt policji wymieniony w raporcie z Sycylii). *Typowy mafioso jest elegancko ubrany, szanuje każdego, mówi tylko cichym głosem i jest wyjątkowo powściągliwy i skromny. Kiedy zostanie przez kogoś obrażony, nie wybucha od razu gniewem, lecz raczej wygląda na skłonnego do polubownego rozwiązania spawy. Do zabójstwa ucieka się jedynie wtedy, gdy nadarza się okazja, i zawsze w taki sposób, aby z pewnością uniknąć kary. W stosunku do policji zachowuje się zawsze uprzejmie i z szacunkiem, a nawet sprawia wrażenie, jakby zawsze był do dyspozycji i chętny do pomocy. Ale kiedy ktoś go wypytuje o kogoś, kto jest podejrzany o popełnienie przestępstwa, to albo będzie przekonywał, że ten biedny gość padł ofiarą jakiegoś strasznego nieporozumienia, albo też będzie nieugięcie twierdził, że nie zna podejrzanego i nigdy nawet nie widział go na oczy”.*

Polecam Aniu. Niepozorna książeczką, a naprawdę czyta się z przyjemnością i niekiedy nawet z uśmiechem, który pojawia się także dlatego, że część z tych dań, choćby ten przepis przedstawiony przed chwilą, jest spokojnie przez każdą z nas do wykonania i KAŻDEGO, bo myślę, że skoro mafiosi jedzą, to pewnie też gotują, więc jak oni mogą, to panowie nasi również.

Natomiast potem, wchodząc głębiej w temat, trafiłam na cudowną książkę, która pojawiła się niedawno. Nie ma jej u nas jeszcze w bibliotece, ale mam zapewnienie, że lada moment się pojawi. Jest to najnowsza propozycja „Bogini kuchni” Nigelli Lawson. Ta książka ma tytuł „*Zrób, zjedz, powtórz. Składniki, przepisy, opowieści*”. Jest przepięknie wydana, bardzo starannie, ma oczywiście sporo zdjęć, ale w tych zdjęciach też podoba mi się to, że nie sili się autorka, dokonując ich wyboru, na to, żeby te potrawy były, wystylizowane, sztuczne, tylko atrakcyjne pod względem wyglądu, tak jak teraz to bardzo mocno forsuje Instagram czy inne media społecznościowe. One są domowe po prostu. Natomiast wyglądają bardzo smakowicie.

AS: Państwo tego nie widzą, Ania przy mnie wertuje książkę, potwierdzam. Cudowne zdjęcia.

AP-G: Jest bardzo proste, ale ma się ochotę już sięgnąć po na przykład takiego ziemniaczka z brytfanny, chociaż nie przepraszam, to jest akurat pigwa. Oprócz przepisów, które są bardzo precyzyjnie przez Nigellę opisywane, łącznie z podaniem wymiarów garnków, rodzaju stali, bardzo precyzyjnego czasu przygotowywania potraw, ona tłumaczy się tym, że tak naprawdę wszystko ma znaczenie, nawet to, o jakiej porze roku gotujemy też powoduje, że dana procedura może się zmienić, czas przygotowania danej potrawy może się wydłużać.

AS: Ale myślisz Aniu, że to zależy od sezonowości produktu?

AP-G: Też, ale nawet jeżeli robimy tę samą potrawę o różnych porach, to czas jej przygotowania według autorki się zmienia, bo produkty są zziębnięte, potrzebują zimą dłuższego czasu obróbki termicznej, natomiast latem one są już bardziej gotowe do przyrządzania, więc ten czas ich ugotowania jest według niej krótszy. Ponieważ uważa też, że wszystko ma znaczenie, to chce dokładnie odtworzyć to, jak ona robi pewne rzeczy, jakich garnków stosuje, jakiego rozmiaru, jakiej wysokości, żeby w jak największy sposób ułatwić wykonanie danej rzeczy, ponieważ też jest zwolenniczką...

AS: Chociaż obawiam się, że pewnych przyrządów w kuchni mogę zwyczajnie nie mieć.

AP-G: Z jednej strony tak Aniu, ale wydaje mi się, że akurat ona preferuję taką prostotę pewnych przyrządów kuchennych, więc myślę, że tutaj problemu raczej nie powinno być. Nie jest to on nic nieosiągalnego, albo takiego, którego byśmy nie mieli. Bardzo często produkty, po które sięga są ogólnie dostępne. Zwłaszcza teraz, kiedy w sklepach mamy szeroką gamę różnych owoców, warzyw, przypraw. Owszem zdarzają się i takie, które byłyby pewnie jakimś problemem, więc tutaj przypuszczam, że trzeba by było zamówić coś przez Internet. Cudowna poetyka tego, jak ona pisze o potrawach, a także o tym, z czym jej się kojarzą. Przywołuje pewne sytuacje rodzinne, jakieś zdarzenia. Dana potrawa jest pretekstem do jakiś innych rozważań, do przypominania sobie pewnych kwestii, do dzielenia się swoimi refleksjami na dany temat. Mnie się czytało tę książkę fantastycznie i też styl w jakim prowadzi swoją narrację, pewnie wynika z racji wykształcenia, bo sama też powiedziała niejednokrotnie, że to, co ją w pisaniu o gotowaniu najbardziej interesowało i co było dla niej punktem wyjścia, to język. Jak przełożyć na słowo coś, co wydaje się niewyraźne, co jest tak mocno związane z naszą wrażliwością, z tym, jak odbieramy pewne smaki, z naszymi ograniczeniami, bo trudno jest mówić o doznaniach, a osobie piszącej o kuchni... dla niej konieczne jest przelanie na papier, wyrażenie tego.

A wspominałam o wykształceniu, skończyła filologię średniowieczną i nowożytną, więc ta kwestia języka jest dla niej szczególnie ważna.

Tutaj muszę się posiłkować kilkoma fragmentami, żeby pokazać jak Nigella o gotowaniu pisze. Książka zaczyna się w ten sposób: *„Zrób, zjedz, powtórz - według tych, którzy nie cierpią stać przy garach sekwencja ta zapewne doskonale oddaje istotę syzyfowych trudów gotowania. Dla tych, którzy tak jak ja w kuchennym rytmie odnajdują strukturę, głębsze znaczenie i istotę egzystencji, stanowi ona wyzwajającą prawdę. (...) To właśnie w setkach takich bezmyślnych, zwykłych, powtarzalnych działań, z których składa się gotowanie, wielu z nas odnajduje spokój ducha. Moje liczne eksperymenty z medytacją zwykle kończyły się fiaskiem. Jej najlepszą namiastką jest dla mnie przyrządzanie posiłków. Rutynowa krzątania przy obieraniu, siekaniu i mieszaniu może być balsamem dla niespokojnego umysłu. Wiele kuchennych czynności zniechęconych nie ze względu na trudność, ich monotonię - przypadkowo skrobienie kilogramów ziemniaków - tak naprawdę nas odciąża, pozwalając na odrobinę relaksu albo chociaż uciszenie skołatanych myśli. (...) Jedzenie jeden jest dla mnie źródłem nieustających przyjemności: lubię myśleć o nim łakomie, głęboko się nad nim zastanawiać i czerpać z niego mądrość. Jedzenie daje mi otuchę, inspirację, sens i piękno; odżywia moje ciało i wyznacza porządek dnia. „Zrób, zjedz, powtórz” - dla mnie to nie tylko mądra. To historia mojego życia”.*

I wiedząc też jak Nigella mówi bezpośrednio o jedzeniu, jak je przygotowuje, w jaki sposób kręci swoje programy, to ja jej wierzę, że tak właśnie jest, że dzięki niej także jedzenie kojarzy mi się z czymś bardzo zmysłowym, ale też ogromnie przyjemnym.

AS: To prawda, ponieważ tak jak Aniu mówisz, widząc jej programy kulinarne, one są po prostu smaczne, smaczne wizerunkowo.

AP-G: Mimo, że też jej zarzucano tę higieniczność, oblizywanie łyżek, wkładanie palca do potraw, oblizywanie nawet talerzy czy zjadanie resztek. Mnie to nie razi w jej wykonaniu.

AS: To jest chyba sukces w ogóle Nigelli, że to nie razi. Ona jest tak zmysłowa przy tym staniu przy garach, że to naprawdę absolutnie mnie, jako odbiorcy nie uwiera.

AP-G: I tytuł „Boginki” jest w pełni uzasadniony i zasłużony.

AS: Ale jak zupełnie inaczej, po przeczytaniu twojego fragmentu, można odbierać żmudny proces przygotowywania potraw. Ma zupełnie inne znaczenie po przeczytaniu.

AP-G: I powiem Ci Aniu, że jak przygotowywałam się do naszego odcinka, to też inaczej zaczęłam patrzeć na sam proces tworzenia. I na przykład zastęgałam, patrząc, jak dochodzi cebulka, jak świergocze, jak pryska, jak zmienia kolor, jak zaczyna pachnieć. Po zapachu rozpoznajemy też na jakim etapie jest dane już danie czy już należy przemieszać, bo się zaczyna lekko przypalać. Cudowne aromaty, które przed świętami opanowywały nasze domy, mieszkania. Ja myślę, że nawet w codziennym, takim

pospiesznym pichceni, powinniśmy pamiętać o tych wszystkich wrażeniach, które jedzenie i przygotowywanie jedzenia nam dostarcza.

Gorąco namawiam do tej książki. Choć nie jestem jakąś wybitną kucharką, to na pewno każdy znajdzie w niej coś dla siebie. Nawet, jeśli nie rzuci się od razu na najtrudniejsze przepisy, to samo czytanie o tym, delektowanie się słowem też przysporzy nam sporo przyjemności.

Aniu zaraz oddam ci głos, bo wiem, że też przygotowałaś porcję smacznych kąsków, ale jeszcze chciałabym powiedzieć o książce...

AS: I na nią też czekam. Ze względu na to, iż to idol mojego męża, jeden z nich.

AP-G: I to jest cudowny duet. Piotr Bikont i Robert Makłowicz napisali książkę „*Stół z niepowyłamywanymi nogami*”, w podtytule „*Książka kucharska*”. Wstęp do niej napisał sam Grzegorz Turnau, a ona również zawiera w sobie pewien pomysł. A mianowicie duża jej część polega na korespondencji listownej między dwoma panami. Oprócz tego jest oczywiście szereg wspaniałych przepisów i część z nich to również jest cudowna dawka prostoty. A śmiejesz się Aniu, już mówię Państwu z czego, bo ta książka zawiera też cudowne, wprawiające nas w bardzo wesoły nastrój fotografie.

AS: Nic to proszę Państwa fotografie potraw...

AP-G: Fotografie obu panów, którzy różne stylizacje przybierają, czasem upodabniają się do warzyw, czasem do zatroskanych kuchmistrzów, a niekiedy już puszczają im wodze fantazji i żeby tylko czytelnika w dobry nastrój wprawić, robią to nie tylko poprzez słowo, ale także przez tę sesję fotograficzną, która jest zamieszczona w publikacji. Tytuły rozdziałów też oczywiście mówią same za siebie oraz różne nazwy potraw. Żeby przedstawić próbkę, to zaprezentujemy fragmencik i usłyszymy go w wykonaniu naszego kolegi Radosława.

Rynek Główny 17.

„*Piotrusiu!*

*Ze smutkiem głębszym niż Rów Mariański muszę ci zakomunikować, że głąbiki krakowskie szczelnie pokryła czarna sadza zapomnienia. Tę przyjemną endemiczną roślinę przez wieki całe oprawiona tylko w okolicach Krakowa. Jej dolne, zgrubiałe pędy kiszono, a następnie robiono z nich zupę, zbliżoną smakiem do ogórkowej. Pamiętam, że jeszcze w latach 70. czyniono larum wielkie, by głąbiki nadal wysiewać, ale na próżno. Zgodnie z maksymą o nieznanym sobie i chwaleniu cudzego gołąbki szlag trafił - na straganach leżą sałaty rzymskie, lodowe, maślane, dębowe, strzępiaste, kapusty pekińskie, endywie kędzierzawe i inne cudzoziemskie cuda, a głąbik krakowski w grobie złożon.*

*Cóż poczniesz, życie i śmierć głąbika to typowy dla naszych ziem dramat. Wracając do sałat dostępnych, chciałbym zwrócić Twą uwagę na fakt obcy naszej tradycji, mianowicie ich smażenie. Nie wszystkie się do tego nadają, ale na przykład kapusta pekińska jest - moim zdaniem - jadalna jedynie poprzez smażenie (i zakiszenie, jako koreańskie kimchi). Świetnie na ciepło sprawdza się sałata rzymska, równie wybornie fioletowe radicchio. Te wszystkie rzeczy trzeba jednak kupić, a przecież w początkach maja o niektóre zieleniny można postarać się samemu.*

*Piszesz o mleczu, a są i pokrzywy. Trzeba je zrywać, póki nie zaczną kwitnąć, i na przykład gotować z czosnkiem, a potem miksować na kremową zupę zaprawianą śmietanką. Na południu kraju na leśnych polanach można znaleźć dziki czosnek czyli czeremszą: długie, nieco podobne do konwalii liście, smakujące czosnkowo, lecz nie pozostawiające w buzi absmaku.*

*Zatem na targ, Przyjacielu, na targ lub na łąkę! A potem oczywiście do kuchni.*

*Twój Robert von Głąbik Makłowicz.*

Rynek Główny 17.

AP-G: Aniu, ponieważ gotowanie, to często także element uwodzenia, sztuki miłosnej, afrodyzjaków, to sięgnęłam po książkę, i to będzie chyba ostatnia z moich propozycji. Isabel Allende pod tytułem „Afrodyta”. Ona zawiera i opowiadania, i przepisy oraz innego rodzaju afrodyzjaki. Isabel Allende napisała ją wspólnie z zaproszonymi przez siebie gośćmi, a wśród nich jest bardzo ważna dla niej osoba – Carmen Ballcells. „Perspektywa przedstawienia pomysłu na książkę o afrodyzjakach najśłynniejszej na świecie agentce literackiej, której sama obecność sprawia, że wydawcy oblewają się zimnym potem, a pisarze wpadają w gorączkowe uniesienie” była dla niej trudna, ale niezwykle szczęśliwa i nie przypadkowa, bowiem przybliżając postać Carmen Ballcells, Isabel Allende opisuje spotkania, jakie odbywają się w domu Carmen: „Nikt nie jest w stanie opisać we właściwy sposób, jaki pokaz daje ta dama, gdy w fartuchu i chusteczce na głowie, nie gardząc zaklęciami, z istic cyrkową umiejętnością żongluje w swej kuchni drewnianymi chochlami, czarnymi, żeliwnymi rondlami, stertą produktów, słoiczkami pełnymi przypraw, pęczkami ziół i butelką leżącej się hojnym strumieniem najlepszej brandy. Nie da się opisać zapachu unoszącego się znad rondli, smaku bulionu, który zdołałby wskrzesić umarłego, struktury plastrów kaszanki, kurczaka i mięsa, które rozpływają się w ustach. Okrągły stół u Carmen Ballcells przykryty jest wykrochmalony lnianym obrusem, całym wyhaftowanym przez zakonnice, i zostawiony delikatną porcelaną; kieliszki z rżniętego kryształu podkreślają najdoskonalszą jakość wina z La Rioja, a sztucce z ciężkiego, starego srebra to wiekowa pamiątka rodzinna. Po wielu godzinach wytężonej pracy w kuchni przechodzimy obie do

*stołu, przy którym gospodyni wydobywa z należytych szacunkiem z brzuchatej wazy owe kulinarne skarby i rytualnie napełnia nimi talerze... I oddajemy się jedzeniu, póki dusza nie rozpułynie się w westchnieniach i nie odżyją najskrytsze przymioty naszego udręczonego człowieczeństwa, w miarę jak ta błogosławiona zupa rozlewa się po ciele, rozpraszając natychmiast całe zniechęcenie nagromadzone przez świadomość strat poniesionych w tej podróży, jaką jest istnienie, i przywracając nam ową bezgraniczną zmysłowość właściwą dwudziestolatka”.*

I takie opisy zawiera ta książka. Przedstawia też cały proces powstawania niektórych przepisów, testowania ich na młodych zaproszonych gościach, którzy często nie wiedzieli, jakim doświadczeniom są poddawani. Naprawdę gorąco polecam.

Dobry Adres. Dobra literatura.

AS: Oddajesz mi głos rozumem? Ania, skoro mówiłaś o gotowaniu i miłości, nie sposób drodzy Państwo wspomnieć, o kultowej pozycji tak myślę, „Przepiórki w płatkach róży” meksykańskiej autorki, gdzie Tita tylko w ten sposób, gotując dla swojego ukochanego, wyraża mu swoje uczucia, może mu pokazać jak bardzo jest jej bliski, jak bardzo jej przykro, że na skutek przesądów i pewnych uprzedzeń typowych dla Meksykan czyli tej świętej zasady, że najmłodsza córka nie może wyjść za mąż, bo to jej będzie dane się opiekować aż do śmierci swoją mamą. Więc tylko zostając nadworną, rodzinną kucharką i gotując dla swojego ukochanego, pokazuje mu jak go pragnie, jak go pożąda, jak jej smutno, jaka rozpacz jej towarzyszy w chwili ślubu Pedra i jej siostry. Bardzo ciekawy pomysł na wplatanie przepisów kuchni meksykańskiej w treść powieści. Jest to niezwykle, ponieważ w drugiej pozycji, którą chciałam Państwu polecić, przepis jest zupełnie odrębny, a tutaj proces przygotowania potrawy i jej powstawania jest wpleciony w treść.

AP-G: Miałaś ochotę Aniu, czytając książkę, przygotować coś?

AS: Oczywiście.

AP-G: I zrobiłaś to Aniu?

AS: Tak, z drugiej propozycji książkowej, owszem. Podam potem przykład, o który mi chodziło.

Ale jest coś w tym, że jak czytasz, już nie mówię o filmach, które też Państwu potem polecimy, ale nie czytamy książek z pustym brzuchem, będąc głodnym. Jest to trudne, bo mamy takie poczucie, że smak tych potraw nam towarzyszy, że wokół nas roznosi się smaczkowity zapach przygotowanej potrawy. A ta książka niosła w sobie pewną magię, bo jest tu taki element alchemii wręcz kuchennej i ten magiczny realizm cały czas głównej bohaterce troszkę towarzyszy. Miejscami absurdalna. Nie wiem czy Aniu czytałaś?

AP-G: Nie, to znaczy jak rozmawialiśmy Aniu, to nie mogłam sobie przypomnieć. Jeżeli czytałam, to bardzo, bardzo dawno temu, więc wymagałoby to powtórzenia.

AS: Ale myślę, że jeżeli skupimy się na wątku niespełnionej miłości i na miłości do mężczyzny i do gotowania, to myślę, że na tym poprzestańmy i pod tym kątem książka jak najbardziej godna polecenia. Niewielkich rozmiarów, czyta się w dwa wieczory.

Ale coś, co mnie absolutnie urzekło... Pewnie Państwu wspominałam o tym, że bardzo lubię czytać książki debiutantów, bo niosą ze sobą pewną świeżość, za każdym razem coś w danej pozycji jest zaskakującego. Tak samo jest w przypadku książki Marshy Mehran, irańskiej autorki, pt. „Zupa z granatów”. Cudowna, apetyczna. Jak mówiłaś Aniu o tym, jak można się skupić na tym, kiedy coś bulgocze, przypieka się, czujesz unoszące się aromaty, to ta książka właśnie ze sobą to wszystko niesie. To jest tak naprawdę historia, gdzie potrawa stanowi pewną tożsamość bohaterek, bo to uciekinierki z ogarniętego rewolucją Iranu, które swoje miejsce na ziemi znajdują w maleńkim miasteczku irlandzkim. Motyw bardzo aktualny moim zdaniem, motyw uchodźcy czyli kogoś obcego, komu nie ufamy i kto próbuje zdobyć zaufanie lokalnej społeczności, kto próbuje przebić mur nieufności, a trzy siostry robią to za pomocą potraw egzotycznych, doprawionych nietradycyjnymi, tajemniczymi przyprawami. Więc tutaj na wolnym ogniu bulgocze zupa z granatów, tu się sieka, tu czuć kolendrę, tu czuć aromat oregano. Cudowna jest ta książka, napisana fantastycznym językiem, takim isticie literackim. Jeżeli skupicie się Państwo na tych poszczególnych opisach, bo tak jak wspominałam tutaj możemy poznać 13 oryginalnych przepisów na potrawy perskie, ale proces powstawania cudownie oddała autorka, która nomen omen tak, jak główne bohaterki razem z rodzicami emigrowała i chyba jej zachwył Irlandią i tym elementem celtyckim wywodzi się stąd, że chodziła do szkockiej szkoły. Więc da się tutaj odczuć to w książce. Cudowna paleta postaci: od proboszcza, po lokalną plotkarę, po biznesmena, który chce zawładnąć całą społecznością i trzymać swoje macki nad wszystkim, i zarządzać, i mieć wpływ na rozwój całej lokalnej społeczności, na rozwój miasteczka. Fantastyczna książka. Wspominałam Państwu o przepisie, sprawdzony, przetestowany i podobno faktycznie działa. Mam tutaj na myśli, akurat z przekory, nie jako przepis na potrawę, a „*Lekarstwo na migrenę*”:

*1 łyżeczka mielonej gałki muszkatołowej*

*1 łyżeczka mielonego kardamonu*

*1 łyżeczka mielonych goździków*

*1 szklanka ciepłej wody*



*Przyprawy wymieszać starannie w czystym słoiczku lub w szklance, aż do uzyskania jednolitego brązowego proszku. Zażyć jedną łyżkę stołową i szybko połknąć. Popić ciepłą wodą. W razie potrzeby zażywać co 4 godziny.*

Fakt sprawdzony, z recenzji wielu czytelniczek potwierdzony, także mam nadzieję, że akurat zadziała. Ja na szczęście bóli migrenowych głowy nie posiadam, nie męczą mnie, więc na sobie testować nie będę, ale jeżeli ktoś z Państwa ma ten problem, to można spróbować. Fantastyczna książka, naprawdę. Siostry Aminpur cudowne, wszystkie trzy, każda z nich inna - jedna taką trochę rozważną, jedna bardzo romantyczną, a jedna, środkowa mierzy się ze swoją tragiczną przeszłością. I każda z sióstr wspomina i wraca myślami do momentu, kiedy musiały uciekać ze swojego rodzimego kraju. Cudowna książka, a jeżeli komuś z Państwa naprawdę przypadnie do gustu, to jeszcze mamy drugą część „*Wodę różaną i chleb na sodzie*”. Serdecznie Państwu polecam.

Ale jeżeli mówimy o jakimś kultowym naszym kucharzu, który jest naszemu sercu bliski, to też Państwu serdecznie chciałam polecić książkę Jamiego Oliviera. Też jej nie mamy w bazie, ale też będziemy lobbować koleżanki z opracowania, żeby zakupiły, bo warto. Jej podstawowym celem jest pokazać, jak lepiej jeść oraz jak mądrze kupować, jak gotować z głową i przede wszystkim, jak nie wyrzucać resztek jedzenia. W dobie zero waste myślę, że książka jak najbardziej trafiona.

Jamie to jest mój ulubieniec, bo moim zdaniem nikt jak on nie zachwyca się jedzeniem, które przygotował. Jest tak entuzjastyczny w tym wszystkim. Uwielbiam Nigelle ze względu na jej zmysłowość, a jego ze względu na entuzjazm, który towarzyszy mu w kuchni.

Świetnie podzielony jest wstęp. Jamie pokazuje trzy punkty, bardzo ważne, który każdy z nas, żeby gotować mądrze, z głową i przede wszystkim nie wyrzucać, powinien się zastosować do jego zaleceń. Pokazuje co ma w lodówce, co można u niego znaleźć w zamrażalniku, jakie zapasy gromadzi w spiżarni. Podstawowe produkty, które można mieć i które świetnie się w kuchni sprawdzają. Tak jak w przypadku Nigelli jest cały zestaw podstawowych przyrządów, które powinny się znaleźć w kuchni – począwszy od blendera ręcznego, po obieraczkę do warzyw, po folię spożywczą. Książka podzielona na sześć rozdziałów, dotyczących przygotowywania potraw z warzyw, z drobiu, z wołowiny, z wieprzowiny, z jagnięciny czy z ryb. Świetny jest z kolei spis treści, ponieważ każdy z przepisów opatrzony jest odpowiedzią literką R lub W. W to oczywiście przepisy wegetariańskie, a przepisy z literką R to przepisy z wykorzystywaniem resztek i zdecydowanie ich jest więcej. Książka fantastyczna, bo pokazuje jak z jednego kurczaka dla rodziny 3-osobowej, tak jak moja, która nie jest w stanie go zjeść na jeden raz,

przygotować smaczny, pełnowartościowy posiłek na bazie jednej potrawy. Cudowna książka. Serdecznie Państwu polecam, jako propozycję mojego ulubionego kucharza.

AP-G: A jaka jest twoja ulubiona potrawa? Taka, która cię przenosi w inny wymiar? Jak jest ci źle i tylko sobie pomyślisz o niej, to jest już dużo lepiej?

AS: Ale to będzie takie najprostsze, babcine, mamine, domowe...

AP-G: Wszystko jedno.

AS: Rosół.

AP-G: Widzisz, nie pomyślałabym o rosole, ale rzeczywiście rosół jest znany z tych właściwości.

AS: Dla mnie rosół jest po prostu lekiem na całe zło: na złe samopoczucie, na nadciągające przeziębienie, na tak zwany dzień PO np. po sylwestrze Jest wybitnym daniem, uwielbiam. A z kolei właśnie dla mnie rosół jest taką świetną bazą potem do tworzenia i wymyślenia na nim czy zupy, czy bazy innej potrawy. Ania, a dla ciebie? Pewnie ty może jakąś egzotykę...

AP-G: Nie, co prawda lubię egzotyczną kuchnię, lubię tajską, lubię intensywne przyprawy, uwielbiam curry, ale ... kocham ziemniaka.

AS: No proszę.

AP-G: I różne wariacje na temat, prawie w każdej postaci. Bardzo lubię tworzyć takie zapiekanki, które wymyślam tak naprawdę, na bazie ziemniaka z dodatkiem różnych serów. I tutaj muszę dzielić patelnię albo brytfankę, bo ja uwielbiam aromatyczne sery, za którymi niekoniecznie przypada moja rodzina, ale ziemniak u mnie jest królem. Natomiast w taki stan błogi wprowadza mnie czekolada i chodzi mi o taką, którą nadgryzasz i robi się takie pęknięcie i potem wypływa środek. Jeżeli to jest taka czekoladka nadziewana adwokatem...

AS: O rany Ania, Nigella z ciebie wychodzi.

AP-G: i to wszystko tak delikatnie, powolutku spływa i wtedy ja już jestem w niebie. A mam swoje ulubione, ale nie jestem hurtownikiem, więc nie, że zjem od razu całą paletę, ale jedna i ona już jest w stanie przenieść mnie gdzieś bardzo daleko.

AS: No właśnie, bo jeżeli ktoś z Państwa potrafi przyporządkować mój głos do mojej postury, to wie, że ja czekoladę to nie po kosteczce.

AP-G: Tylko że wiesz, u mnie jedna, ale codziennie.

AS: No nie, aż taką fanką czekolady nie jestem. Wolę lody.

AP-G: Lody też lubię bardzo.

Biblioteka ma głos.

AS: Ania, czy zdążymy jeszcze dzisiaj coś o filmach pogadać?

AP-G: Musimy szybciotko coś powiedzieć o filmach, ale tak bardzo, bardzo króciutko. Ja polecam Państwu bardzo, bardzo gorąco „*Karmel*”. Nie jest to do końca film kulinarny, bo akcja rozgrywa się w salonie piękności, takim kosmetyczno-fryzjerskim, ale prowadzą go cztery niezwykle kobiety, wspaniałe, każda inna, ale trzymają się razem. Swoją historią opowiadają tak naprawdę o różnych kobiecych sprawach, ale film polecają też na forach mężczyźni, także to nie jest tak, że to jest tylko wybitne kino kobiece. Natomiast łączy się poniekąd z naszym tematem, bo w tym salonie prowadzona jest usługa depilacji, a ta depilacja wykonywana jest poprzez rozgrzany karmel i ten karmel, jak na wstępie tego filmu rozpuszcza się, nabiera złotości i jeszcze tak bulgocze aromatycznie, to w zasadzie ja mam ochotę go zjeść, a nie wykorzystywać go do tych celów, do których jest przewidziany. Gorąco polecam „*Karmel*”, także ze względu na muzykę.

Wykorzystując ten motyw, o którym mówiłaś, to polecam „*Smak curry*”, gdzie też poprzez kuchnię, potrawy przygotowywane przez główną bohaterkę nawiązuje się nić porozumienia z przypadkowym mężczyzną, który jednak odegra bardzo ważną rolę.

AS: I nie sposób nie wspomnieć też o dwóch filmach. Jeżeli weźmiemy pod uwagę gotowanie i osobę, która profesjonalnie się tym zajmuje czyli szefa kuchni, to polecamy film „*Szef*” i o mój ukochany „*Ugotowany*”.

AP-G: Gorąco polecamy i już teraz zapraszamy Państwa my z błogimi uśmiechami na kolejny odcinek, który będzie...

AS: ...dotyczył pracy. Uznałam, że z taką pasją panowie gotowali, tak ważni byli w roli szefa, że pociągniemy temat i pogadamy o pracy.

AP-G: Dzisiaj dłuższy odcinek, ale myślę, że Państwo nam wybaczą, bo tak naprawdę mogłybyśmy dużo jeszcze dłużej

AS: Można gadać i gadać o jedzeniu, pewnie. Serdecznie dziękujemy za dzisiaj.

Anna Ptaszkiewicz-Godzina

Anna Sobuła

Realizacja i mixsing Radosław Świerkosz