

**JOANNA
CHMIELEWSKA**
KSIĄŻKA
poniekąd
KUCHARSKA



*z ilustracjami
Szymona Kobylińskiego*

TMN

SPIS TRESCI



który z serca radzę przeczytać

W przedwojennej książce kucharskiej, zresztą doskonalej, autorstwa niejakiej pani Idy Plucińskiej, znajdowała się ostrzegawcza uwaga, której w całości już zacytować nie zdołam. Dokładnie pamiętam tylko jej fragment najcelniejszy.

Pani Ida mianowicie zaleca szanownym czytelniczkom staranne zachowanie zamieszczonego na końcu książki spisu rzeczy i zagłądanie doń, bez tego bowiem żadnej potrawy za cholereę nie znajdą. I oto cytat: „Nerwy lub rozumowania osobiste nic tu nie pomogą.”

Cudo! Rozbawiły mnie te słowa już w wieku młodzieżowym, bo przedwojenne cierpienia nerwowe rozmaitych zamożnych dam znałam doskonale nie tylko z licznych lektur, ale i z doświadczeń własnych. Nie znaczy to, żeby mnie samą dotknęły, nic z tych rzeczy, wiek nie ten i zaraz wojna wybuchła, więc zrobiło się śmiesznie i rozrywkowe, przed wojną istniało zatrzesienie bab, nudzących się śmiertelnie, przeważnie rozczarowanych seksem, którym z nieróbstwa we łbach się przewracało. Chore były na nerwy. Udało mi się jakimś cudem skojarzyć słowa z książki kucharskiej z owymi babami i oczyma duszy ujrzałam, jak taka we łzach i szlochach szarpie kartki i ciska lekturą w kuchenną makatkę, z nadzieją, że otworzy się to akurat na roladzie wieprzowej. Albo siedzi i strasznie myśli, gdzie też znajdzie pieczeń wołową. Pod P, czy pod W, czy może w ogóle pod „Mięso”...? Albo racuchy...

O, do licha! Bardzo porządnie tam wszystko było poukładane, oddzielnie mięsa, cielęcina, wieprzowina, wołowina, oddzielnie „Przystawki zimne i gorące”, oddzielnie „Ciasta”, oddzielnie „Leguminy, lody i kremy”, oddzielnie „Torty”, oddzielnie „Konfitury, marmelady i soki”... Gdzie, u diabła, były racuchy? W ciastach? W leguminach? W

potrawach mącznych? No i proszę, za skarby świata nie mogę sobie przypomnieć, a rozumowanie osobiste nic mi kompletnie nie pomaga.

Chyba niesłusznie się wtedy śmiałam i głupio...

Na marginesie muszę zauważyć, że spis rzeczy do owej książki zginął mi już przeszło ćwierć wieku temu, a i sama książka, w postaci strzępów, w ostatnich latach przepadła. Szkoda.

Nie o panią Plucińską jednakże rzecz idzie. Niniejszy wstęp należy przeczytać, żeby pozbyć się złudzeń. Niech się nikt nie spodziewa rzetelnych, porządnych przepisów ani też informacji, jak się, na przykład, piecze chleb. Nikt mnie nigdy nie uczył gotować. Nie spędzam połowy życia w kuchni, nie mam na to czasu. Mam wyłącznie doświadczenia własne i cudze oraz jakieś coś tam w genach, bo moja matka gotowała znakomicie.

Jeśli powyższe zdania nie napelniły osoby czytającej lękiem, wstrętem i zgrozą, proszę bardzo, osoba może zaryzykować ciąg dalszy.

A skoro jest tu mowa wyłącznie o żarciu, to niby jak to ma się nazywać? Poniekąd książka kucharska, nie?



Żywe raki lubiej być wrzucane do wrzącej wody.

Jest to bezwzględnie najtrafniejsza informacja, jaką udało mi się znaleźć w pouczających dziełach traktujących o sztuce kulinarnej. Nie było jeszcze raka, który by przeciwko temu twierdzeniu zaprotestował. Może i rzeczywiście lubiej.

Inne komunikaty mają raczej charakter zaleceń, jak na przykład:

Zabitego indora wypatroszyć. (Bardzo istotne, niedoświadczona pani domu mogłaby spróbować patroszyć żywego, co zniechęciłoby ją zapewne na zawsze do przyrządzania drobiu).

Zająca złapać. (Sposób mordowania potrawy nie został sprecyzowany, wyjaśniono tylko, iż ustrzelenie śrutem jest o tyle niepraktyczne, że na śrucinie zęb łatwo złamać).

Wziąć sześć silnych dziewczek kuchennych. (Rzecz oczywista, jest to posunięcie wstępne przy produkcji prawdziwego tortu mokka. Wbrew pozorom, z dziewczek się części jadalnych nie wykrawa).

Rano wstawszy, pościel odrzucić. (Jak Boga kocham, też z książki kucharskiej!).

I tym podobne.

Jeśli różne książki kucharskie prezentują tak imponującą różnorodność treści, ja też mogę sobie pozwolić. Żywię straszliwe obawy, że wyjdzie z tego bezsensowny wtręt do autobiografii, ale skoro wszyscy chcą ciągle wszystko wiedzieć, proszę bardzo, niech mają.

Przy okazji powyważam trochę otwarte wierzeje od stodoły i napiszę także i to, co jest powszechnie znane, ale skoro Maria Skłodowska-Curie nie miała pojęcia, że do gotowania rosółu używa się wody, inna, mniej od niej znana, całkowicie dorosła facetka upiekła kurę z całą zawartością, bez wypatroszenia, druga facetka zaś ze łzami w oczach potwornie długo gotowała jajka, a one nie chciały zrobić się miękkie, to znaczy, że wszystko jest możliwe. Nawet najprostszych instrukcji należy udzielać.

Niewykluczone, że uda mi się stworzyć książkę kucharską dla półgłówków.

Rzecz oczywista, prawdziwe przepisy też się tu znajdują. Wszystkie, z wyjątkiem jednego, zmodyfikowane i przystosowane do egzystencji ludzi pracujących zawodowo nie w kuchni. Nie wszystkie natomiast sprawdzone, więc jeśli ktoś zechce je wypróbować, niech czyni to na własne ryzyko.

Osobom, niezadowolonym z wyniku prób, przypominam wielką prawdę:

Absolutnie najdoskonalszy sposób odchudzania, to jeść wyłącznie to, czego się nie lubi i co człowiekowi wcale nie smakuje! Przyjemność wprowadzić żadną, za to skutek gwarantowany.

Modyfikacja zaś nie tyle wydała mi się niezbędną, ile wyszła sama z praktyki.



Wziąć sześć silnych dziewczek kuchennych.

Wpadła mi niedawno w ręce precudowna dieta odchudzająca, oparta na owocach i jarzynach, upiękuszona niewielką ilością białego mięska, wątróbki i rybki. Zadałam sobie trud przeliczenia roboty przy niej na czas.

Otóż, gdybym się zdecydowała na to całe krojenie, siekanie, mieszanie, podduszanie, podsmażanie, dokładanie do rondelka, pilnowanie, obieranie, podgrzewanie, ucieranie na drobniejszej albo grubszej tarce i tak dalej, i dalej, musiałabym spędzić w kuchni od ośmiu do dwudziestu trzech godzin na dobę. Przeciętnie wypadało dwanaście i pół, a rekord wyniósł dwadzieścia trzy godziny i dziesięć minut.

Pociechę stanowi fakt, że nie miałabym kiedy tego wszystkiego zjeść. A nawet, gdybym zdołała wreszcie na chwilę spokojnie usiąść, byłabym tak zmęczona, że straciłabym apetyt.

W obliczu powyższego, niemal wszystkie porządne i drobiazgowo przepisane poprzerałabym na znacznie mniej praco — i czasochłonne, i też się dało to spożyć bez najmniejszej przykrości. Nie ja jedna zresztą tak uczyniłam. Posługuję się tu doświadczeniami nie tylko osobistymi, ale także całego mojego otoczenia, głównie przyjaciół i znajomych, z reguły pracujących, wyczerpanych z czasu, siły, a niekiedy także z talentów kulinarnych.

Zarazem, już na samym początku, ostrzegam przed bezkrytycznym stosowaniem przepisów, pochodzących wprost z komputera, wyglądają one bowiem następująco:

Potrawę posypać solą i pierzem.

Tort przybrać owcami w galarecie.

(...) na wierzchu gruba warstwa sra.

Osoba niedoświadczona rozpruje poduszkę albo zacznie się rozpaczliwie rozglądać po podgórskiej łące. Trzecie zalecenie, przyznaję, może spowodować wątpliwości nie do zwalczenia, wyjaśniam zatem, że miało brzmieć: „posypać na wierzchu grubą warstwą sera”.

Zważywszy wachlarz tematów dodatkowych, które same się pchają, nie widzę innego sposobu ułożenia tekstu, jak tylko w porządku alfabetycznym.



A zatem:

Aby ugotować cokolwiek, należy wejść do kuchni. Dobrze jest przy takiej okazji mieć pod ręką telefon, a w pamięci numer pogotowia.

Adam w Raju zeżarł jabłko, które mu Ewa podetknęła. Z czego wynika, że każdy mężczyzna zeżre wszystko, co podetknie mu podstępna, kochająca, kobieca dłoń.

Ponadto na A istnieje coś interesującego. Mianowicie:

ALKOHOLE

I proszę bardzo, mogę zacząć od tej zguby ludzkości.

Wychowałam się w abstynenckim domu. Do tego stopnia, że w rozmaite imieniny, w świąteczne śniadania i obiady, na obficie zastawionym stole nie było ani kropli niczego mocniejszego od kompotu albo herbaty. Jeśli na takie imprezy przychodzili obcy goście, owszem, zdarzało się, że ojciec postawił jakąś butelkę, jeśli jednak biesiadnicy składali się z samej rodziny, nikomu nic takiego nie przychodziło do głowy. Już jako dorosła kobieta potrafiłam, zaprosiwszy gości, z alkoholi mieć w domu dokładne zero, i dopiero znacznie później dowiedziałam się, że wszystkim się to wydawało odrobinę dziwne.

Ponadto męża miałam abstynenta doskonałego.

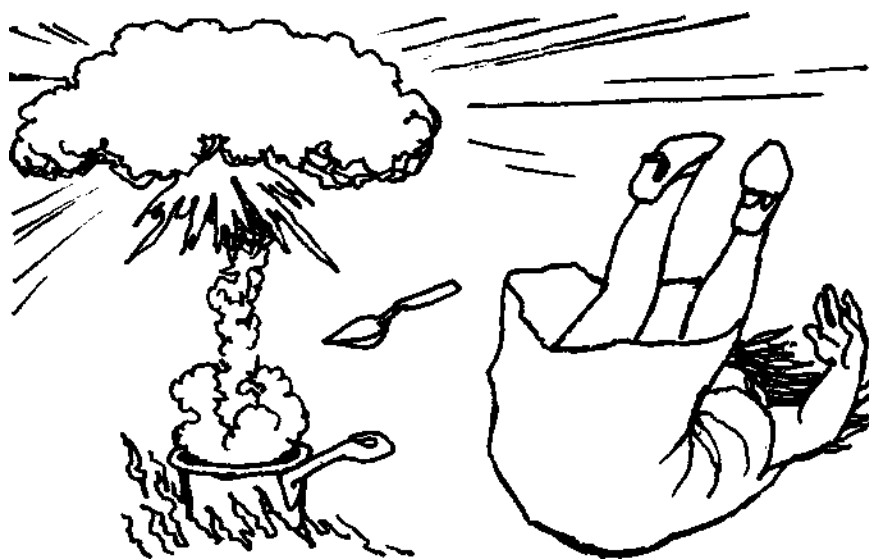
Jakim cudem, wobec powyższego, mogę mieć jakiegokolwiek pojęcie o produkcji napojów nie całkowicie niewinnych, sama zrozumieć nie potrafię. W dodatku w tej całej abstynencji istniały specjalności rodzinne. Chociażby:

GRZANKA

Napój, który w dzieciństwie uratował mi jeśli nie życie, to co najmniej zdrowie. Nie wiem, jak inni to robią, ale u nas było tak:

Do garnka włożyć czubatą łyżkę masła, czubatą łyżkę miodu i tabliczkę czekolady. Postawić na małym ogniu, wszystko rozpuścić i wymieszać. Wlać trzy czwarte półlitrowej butelki spirytusu, cały czas mieszając, bardzo ostrożnie, bo na ogniu to stoi. Poczekać, aż się zagotuje, w jednej ręce trzymając zapaloną zapałkę, a w drugiej szczelną pokrywkę. Podpalić zawartość i natychmiast przykryć, bo buchnie zdrowo. Odstawić i pić na gorąco.

Moja ciotka przy takiej okazji spaliła sobie brwi, rzęsy i część włosów na przedzie. Niepotrzebnie zaglądała do garnka.



Moja ciotka przy takiej okazji spaliła sobie brwi, rzęsy i część włosów na przedzie.

Niepotrzebnie zaglądała do garnka.

Ja natomiast, w wieku lat dwunastu, wczesną wiosną, przeleciałam trzy i pół kilometra w dzikim wichrze i zamieci śnieżnej, i pojawiłam się u mojej drugiej ciotki sina, skostniała i niemal półmartwa. Ciotka na mój widok przeraziła się śmiertelnie, bo byłam wówczas dzieckiem łatwo łapiącym wszelkie zaziębienia i zapalenie płuc już mi zza kołnierza złośliwie chichotało. Jak oszalała rzuciła się do kuchni, ugotowała grzanekę w rekordowym tempie i wlała we mnie tego specjału całą filiżankę od kawy. Natychmiast przestałam trząść się i szczerkać zębami, siność ze mnie zeszła, kropnęłam się spać i nawet kataru nie miałam.

CYTRYNÓWKA I GREJPFROTÓWKA

To, co pod nazwą cytrynowki w tamtych dawnych czasach sprzedawano w sklepach, było niezmiernie obrzydliwe, a grejpfrutowki w handlu w ogóle nie spotkałam. Urządziłam pierwsze w życiu samodzielne przyjęcie na dwadzieścia cztery fajerki i mój mąż-abstynent wpadł na szatański pomysł osobistej produkcji gatunkowych wódek.

Jedno i drugie, cytrynówka i grejpfrutówka, miało powstać na zasadzie:

Żadnego wyciskania soku! Ani kropli!

Żadnego cukru!

Zetrzeć skórkę z owocu — na pół litra spirytusu dwie cytryny albo jeden duży grejpfrut.

Pół jednej cytryny pokroić w drobną kostkę i wrzucić do butelki razem z tą startą skórką.

To samo uczynić z grejpfrutem, tylko nie pół, a ćwierć.

Wlać te pół litra spirytusu. (Jeśli robimy jedno i drugie, rzecz oczywista wyjdzie nam cały litr, pół na cytryny, pół na grejpfrut).

Odstawić chociaż na parę dni.

Zważywszy, iż samo w sobie ma to moc straszliwą, doprawić przegotowaną i ostudzoną wodą, raczej nie z kranu, chyba że ktoś ma własne ujęcie wody źródlanej.

Wodzie dla cytrynówki można dosypać płaską łyżeczkę cukru.

Odstawić chociaż do nazajutrz.

Grejpfrutówką zajął się mój mąż osobiście, cytrynówkę produkowałam do spółki z przyjaciółką. Trochę się może zagadałyśmy przy tym zajęciu i przesadnie dużo nam się z tych cytryn starło. Nie tylko żółty wierzch, ale także i to białe. Stropione nieco, popatrzyłyśmy na mieszaninę, popatrzyłyśmy na siebie i machnęłyśmy ręką. Wola boska, co będzie, to będzie.

No i rezultat okazał się wstrząsający. Nikt nie tknął niczego innego, dopóki bodaj kropla obu napojów pozostawała na stole. Szczególnie cytrynówka wzbudziła entuzjazm, zawierała w sobie bowiem osobliwą goryczkę, która dodawała jej niezwykłego uroku, jakiego nikt nigdy w niczym nie spotkał.

Oczywiście, to białe. Wiadomo przecież, że gorzkie. Aby nie przesadzić!

Przypominam uprzejmie, że działo się to w czasach, kiedy nie wszystko jeszcze było zatrute. Skórki z owoców nie groziły natychmiastową śmiercią i kalectwem, wystarczało je zwyczajnie umyć. Teraz podobno wystarcza wyszorować szczotką, wrzącą wodą, mydłem, spirytusem salicylowym, proszkiem do prania...

A najlepiej, na wszelki wypadek, poradzić się jakiegoś toksykologa.

SMORODINÓWKA

Wszyscy wiedzą, że jest to nalewka na czarnych porzeczkach.

Metoda najprostsza: bardzo niedbale poobrywać czarne porzeczki, nie przejmować się ogonkami, jak ich tam trochę wpadnie do butelki, to nawet lepiej, zapelnąć butelkę luźno, bez upychania, zalać spirytusem i cześć. Odstawić co najmniej na trzy tygodnie, a bezpieczniej nawet na sześć. Można i na pół roku.

Po czym zlać spirytus. Zagotować i ostudzić wodę z jedną, a góra dwiema łyżeczkami cukru, doprawić zlaną z owoców zajzajer do właściwej mocy, żeby był pitny, i znów

odstawić. Gdyby się ktoś uparł, może wypić już następnego dnia.

Informuję jednakże, że kiedyś w moim domu znalazła się tajemnicza butelka z nie znaną zawartością. Trafiłam na nią w rozpaczliwym poszukiwaniu jakiegokolwiek sfermentowanego soku, bo kropli alkoholu znów w domu nie miałam, a na kanapie siedziała moja przyjaciółka, zdychająca sobie łagodnie na gwałtowny spadek ciśnienia. Spirytusu salicylowego nie chciała, w sfermentowanym soku dałoby się może znaleźć jakieś promile. Z nadzieją powąchałam ową butelkę i zaleciała mnie interesująca woń. Nalałam do kieliszka, spróbowałam odrobinę i czym prędzej wetknęłam naczynie przyjaciółce.

Kategorycznie postanowiła potem doznawać spadku ciśnienia wyłącznie u mnie, ale musiałam ją rozczarować, bo drugiej takiej butelki już nie było. Obie zgodnie stwierdziłyśmy, że nic równie dobrego nie istnieje na świecie, zdanie to zaś potwierdzili ci ze znajomych i przyjaciół, którzy się jeszcze na tę butelkę zdążyli załapać.

Była to smorodinówka, która przez pomyłkę stała cztery lata.

Inny, acz podobny i równie łatwy, sposób sporządzania smorodinówki polega na tym, że do butelki wrzuca się równo połowę porzeczek oberwanych z gronek, a połowę ze wszystkim, z ogonkami i gałązką. Spirytus miesza się pół na pół z wódką i tym zalewa owoce.

Po czterech tygodniach zlewa się płyn i dosypuje do pozostałych w butelce owoców dowolną ilość cukru, zależy, co się chce uzyskać, słodkie czy wytrawne. Jedną łyżeczkę, dwie, pięć... Cukier wyciąga z surowca jeszcze trochę esencji, więc znów trzeba odczekać dwa tygodnie. Po czym znów się zlewa, miesza z wcześniejszym i doprawia przegotowaną i wystudzoną wodą.

Osobiście wolę wytrawne. Kwestia gustu.

PIJAWKÓWKA

No, to już tylko ciekawostka. Taką nazwę nosił w mojej rodzinie zwyczajny likier waniliowy, chociaż nie wiem, czy był taki całkiem zwyczajny. Robiło się go dość prosto: upalić ze dwie szklanki cukru na karmel, wlać pół litra spirytusu, podpalić, przykryć, po czym zlać do butelki, w której musiała się znajdować laska wanilii. Ta właśnie czarna laska wanilii, wyglądająca jak wygłodzona pijawka, nadała napojowi nazwę. Przepisu nie podam, bo nie mam pojęcia, ile dokładnie tego cukru się upalało, umiała to robić wyłącznie moja matka. Słodkie było przeraźliwie, dość gęste i o mocy rzetelnej, bo matce brakowało cierpliwości przy rozcieńczaniu przegotowaną wodą, a często brakowało jej także miejsca w karafce.

Piły to z zachwytem nawet osoby nie uznające innych alkoholi, jak tylko wytrawne.

SAMOGON

Czyli bimbler. Od razu się przyznam, że pić go, owszem, piłam, o produkcji natomiast nie mam żadnego pojęcia i cała niezbędna do niej maszyna nijak do mnie nie przemawia. Co nie przedstawia sobą żadnej straty, ponieważ większość społeczeństwa zna się na tym doskonale.

Bliskie mi są za to niektóre okoliczności towarzyszące.

Łatwo zgadnąć, że pędzili to dość intensywnie nasi, przebywający na kontraktach w krajach arabskich, w tym moje własne dzieci w Algierii. Kartofle oczywiście nie wchodziły w rachubę, wszyscy posługiwali się raczej cukrem. Ordynarna wersja nosiła nazwę Bitwy pod Grunwaldem z racji daty: 1410. Kilo drożdży, cztery kilo cukru i dziesięć litrów wody.

Subtelniejsze warianty opierały się na owocach.

Pierwsza próba wypędzenia czegoś w rodzaju koniaku z mandarynek skończyła się tym, że wychodek, do którego produkt wylano, śmierdział przez dwa tygodnie. Później wynalazczość osiągnęła swoje i pulpy z winogron, pomarańczy, mandarynek, fig oraz



wszelkich innych owoców zaczęły zdawać egzamin. Podobno najlepiej wypadła.

Zważywszy, iż jeżyny w naszym kraju również istnieją, spróbuję jako tako sprecyzować sposób produkcji.

JEŻYNÓWKA

Zważywszy, iż jeżyny w naszym kraju również istnieją, spróbuję jako tako sprecyzować sposób produkcji.

Używszy jeżyn, doprowadzili do zwyczajnej fermentacji na drożdżach. Wyszło im z tego nędzne wino, którego nawet nie usiłowali pić, tylko wszystko razem przedestylowali owym

bimbrowym sposobem, mnie bliżej nie znanym. Uzyskali nalewkę jeżynową potężnej mocy, którą, w przypływie natchnienia, zaleli świeże jeżyny i zostawili na jakieś trzy tygodnie. Rezultat przerósł podobno wszystkie nektary świata.

ŻMIJÓWKA

O nie, przepisu na to proszę ode mnie nie oczekiwać. Sądzę, że zaczyna się od słów: złapać żmię...

Rzecz w tym, że podobny napój istnieje i byłam zmuszona osobiście się do niego zbliżyć. Z przyczyn następujących:

Urzędowałam w domu moich dzieci, które wyjechały na wakacje, pozostawiając dwa psy. Przyjechali dziennikarze rosyjscy, spragnieni wywiadu ze mną, i chyba ktoś tam jeszcze od wydawcy w sprawie umów. Ze względu na psy kazałam wszystkim przybyć tamże, ściągając przy tym mojego plenipotentą, a zarazem tłumacza. Nie chodziło oczywiście o to, żeby ich psy pogryzły, tylko o to, żeby biedne zwierzątka nie poczuły się całkiem osierocone.

Czekając na ruską ekipę, obejrzelśmy z plenipotentem duży nabój, stojący na bufecie między kuchnią a salonem, po czym zgłosiłam propozycję:

— Wie pan co, otworzymy tę tequilę. Przywożę ją mojemu synowi w dużej obfitości, a jeszcze ani razu nie spróbowałam. Zobaczmy, co to jest.

Wybraliśmy byle którą butelkę i spróbowaliśmy. No owszem, nadawało się do picia, ale żaden szal.

Nic więcej nie nastąpiło, goście dostali piwa i wody mineralnej, nikt się nie upił, sprawy zawodowe zostały załatwione i na tym, zdawałoby się, koniec.

A otóż nic podobnego.

Dzieci wróciły z wakacji i zadzwoniła do mnie moja synowa.

— Czy to mamunia napoczęła tequilę swojego synka? — spytała jakimś niepokojącym głosem.

Przyznałam się natychmiast, nieco zdziwiona. Synowa odetchnęła z najwyższą ulgą.

— Boże, co za szczęście! Bałam się, że to może mój tatuś. Gdyby to był tatuś, już by się znajdował w drodze do Meksyku, ale skoro mamunia, to on nic nie powie.

Zdziwiłam się bardziej i zaciekawiałam. No i okazało się, że owa kolekcja na bufecie stanowiła ekspozycję. Mój syn zbiera niezwykle alkohole i, jako eksponaty, muszą one pozostawać w stanie nienaruszonym, z nietkniętą banderolą, korkiem i nie wiem, czym tam jeszcze. Na widok otwartej i napoczętej butelki o mało się nie popłakał.

Szanuję wszelkie zbieractwo, więc zmartwiłam się bardzo.

— Biedne dziecko! Ale nic, przywiozę mu nową, taką samą...

— Nie — powiedziała grobowo moja synowa. — Ona była z robakiem.

— Co...?!

— To była tequila z robakiem. Akurat na nią musiała mamunia trafić...

Nie wierząc własnym uszom, pojechałam do nich czym prędzej, żeby to zobaczyć. Zobaczyłam. Do dziś mi w oczach stoi.

Ohydny, wielki, gruby, biały pędrak na dnie. Coś niebotycznie obrzydliwego!

Zbyt wiele czasu upłynęło od chwili spróbowania napoju, żebym go mogła zwrócić. Przepadło. Ogarnięta równie wielkim wstrętem, jak skruczą, przeprosiłam dziecko i uroczyście zobowiązałam się skombinować mu drugiego robaka w nieskazitelnym stanie. Jediną pociechą była mi myśl, że uszczęśliwię informacją plenipotentą, który też to pił.

Ile się naszukałam cholernejszej tequili z robakiem po całej Europie, ludzkie pojęcie przechodzi! Nie było nigdzie, w Danii, w Anglii, we Francji, nie mówiąc o Polsce, nawet w renomowanych sklepach. Sprowadzili mi ją wreszcie specjalnie w wielkim supermarkecie w Stuttgarcie, musiałam czekać tylko dwa dni, ale za to, niestety, robak był mniej obrzydliwy. Nie taki tłusty i nie tak trupio biały. Nie poczułam się usatysfakcjonowana, krzywda dziecka wciąż mnie gnioła, obiecałam zatem, w ramach rekompensaty, dostarczyć mu prawdziwą żmijówkę. Wiedziałam, że coś takiego istnieje, bo przywieźli to kiedyś z Dalekiego Wschodu nasi sportowcy i jeden mój kumpel osobiście to pił.

Rozpoczęłam starania. Też nieźle potrwały, a wspomógł mnie w końcu mój plenipotent, który czuł się mniej zbrzydzonej, a bardziej współwinnym, chociaż tę butelkę wtedy ja sama wybrałam. Poprzez znajome osoby, metodą łańcuchową, kochająca czytelniczka przysłała dla mnie żmijówkę, zdaje się, że z Korci, i plenipotent triumfalnie przyniósł. Postawił na stole i odwinął papier.

Siedziały u mnie akurat, ze mną licząc, cztery dziewczyny. Jedna popędziła do okna i zaczęła pilnie wpatrywać się w podwórze, druga zamknęła się w łazience, trzecia skamieniała na kanapie i tylko ściśle zacisnęła powieki, co jakiś czas pytając, czy już? Czwarta, z uwagą oglądając żyrandol na suficie, poprosiła łagodnie, żeby natychmiast tę potworność czymkolwiek zakryć i wynieść do przedpokoju. Reakcja na produkt byłaby może mniej intensywna, gdyby nie to, że prawie równocześnie ze żmijówką przybył młodzieniec, który z wielkim zainteresowaniem obejrzał całość i rzekł:

— To dla alkoholika akurat. Chłapnie sobie prosto z flaszki i od razu ma zagrychę. Sama mu do ust wejdzie.

Osoby płci żeńskiej kazały mu natychmiast opuścić pomieszczenie, czego rozsądnie nie uczynił.

Ale chyba miał rację, rzeczywiście, okropna żmija w skrętach zapełniała całą butelkę, a łeb miała tuż pod korkiem, co robiło takie wrażenie, jakby tylko czyhała na otwarcie naczynia, żeby ze straszliwą siłą z niego wyprysnąć. Kazałam dziecku przyjechać po rekompensatę i zabrać ją sobie samemu, bo ja się brzydziłam wziąć to do ręki nawet przez papier i torbę.

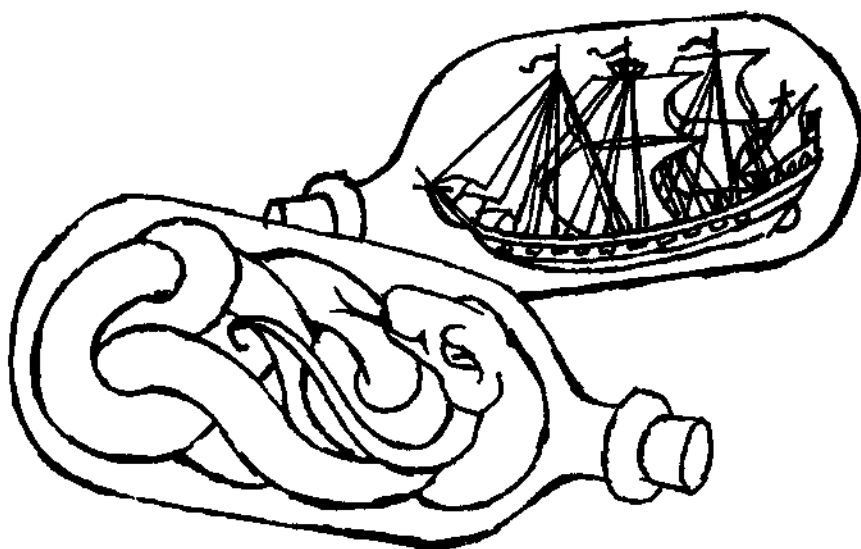
Rzecz jasna, żmijówka została dołączona do kolekcji i stanęła u dzieci na bufecie.

Przy tymże bufecie jadł śniadanie malarz, który coś tam u nich poprawiał i właśnie miał przerwę obiadową. Bardzo długo wpatrywał się w eksponaty, aż wreszcie wskazał palcem najbliższą butelkę i spytał:

— A to, proszę pani, to prawdziwe, czy sztuczne?

— Prawdziwe — odparła uprzejmie moja synowa. Malarz nic już nie powiedział, tylko jakoś dziwnie szybko zakończył posiłek.

Wreszcie dostałam dla dziecka jeszcze jedną butelkę żmijówki, którą mój plenipotent osobiście przywiózł z podróży. Ta druga żmija była odrobinę mniejsza, ale i tak poczułam, że obowiązki macierzyńskie udało mi się spełnić do końca.



Próbować nektaru nie usiłowałam i nie zamierzam.

Nie poczułam się usatysfakcjonowana, krzywda dziecka wciąż mnie gniołła, obiecałam zatem, w ramach rekompensaty, dostarczyć mu prawdziwą żmijówkę.

ŚLIWOWICA

Nie, to nie przepis, tylko coś w rodzaju informacji.

Na Słowacji zostałam dawno temu poinformowana, jak się robi prawdziwą śliwowicę. Mają tam ludzie własne, małe sady śliwkowe. Śliwki z tych sadów zostają zawiezione gdzieś tam, do wytwórni, którą wcale nie wiem, czy można nazwać gorzelnią. Za jakąś tam ilość owoców dostają jakąś tam ilość gotowej śliwowicy.

No i podobno owe śliwki zostają wrzucone do ogromnej kadzi, o kubaturze mniej więcej przeciętnego pokoju mieszkalnego. Jak leci, nie myte, prosto z drzewa, z ogonkami, pestkami i robakami. Leżą, nie wiem jak długo, ale chyba parę tygodni, fermentują i wydzielają z siebie

sok.

Kadź na dole ma niewielki kranik, ten kranik się odkręca i wylatuje z niego doskonała, czysta śliwowica.

Śliwovicę piłam, ale za ścisłość informacji nie gwarantuję. Kto posiada sad śliwkowy i jakąś bardzo dużą beczkę, jeśli chce, może spróbować.



BARSZCZU CZERWONEGO, przyznaję się dobrowolnie, nie gotowałam nigdy w życiu ani z buraków, ani z papierka. Białego zresztą też nie. Jadałam natomiast wielokrotnie, ale w czym innym rzecz.

No owszem, trochę i w tym. Barszczyk czerwony miewa różne smaki i jest to kwestia gustu, jeden lubi słodszy, drugi kwaśniejszy, trzeci całkiem wytrawny i na ostro, osobiście zaliczam się do tej trzeciej kategorii. Owe smakowe efekty z łatwością można osiągnąć to rezygnując z cukru, to wciskając cytrynkę, to używając octu, to operując umiejętnie solą i pieprzem, i niech każdy robi, jak mu się podoba.

Jeden czerwony barszczyk zaznaczył się szczególnie.

Osoba znana, której nazwiska mam nie wymieniać, wróciła do domu zdrowo podcięta. Osoba była płci męskiej, więc przejdźmy na właściwy rodzaj. Wrócił zdrowo podcięty. Wiedział, że w kuchni znajduje się czerwony barszczyk, na który miał wielką ochotę, znalazł garnek i ten czerwony barszczyk z wielką przyjemnością zjadł. Z racji stanu nie zdziwiło go, że w barszczyku znajdują się skwarki, człowiek całkowicie trzeźwy zastanowiłby się może, skąd się tam te skwarki wzięły, człowiek na bani nie. Nazajutrz wyszło na jaw, że garnek stał otwarty, okres był letni i te skwarki, to były muchy.

Od tego czasu wystarczy, żeby w talerz wyżej wymienionego osobnika ktoś popatrzył z uwagą. Cokolwiek by się na tym talerzu znajdowało, już on tego nie zje.

BAŻANT

Nie żyjemy w epoce pasztetów ze słowicznych języków, bażant jednakże niekiedy nam się przytrafia. Raczej rzadko. I bardzo dobrze, że rzadko, ponieważ nie ma lepszego sposobu zwalczania stonki ziemniaczanej niż skromne stadko bażantów. Widziałam taką akcję na własne oczy, żrą tę stonkę, aż iskry idą, i po godzinie hektar kartofli, czysty jak łąka, oddycha z ulgą. Zatem szanujmy żywe bażanty, jeśli jednak przytrafi nam się zamrożony...

Zamrożony, oczywiście. Każde zamrożone mięso robi się kruche, każda świeża dziczyzna, jest twarda niczym szwejkowska krowa i nic na to nie możemy poradzić. Co do przyrządzania bażanta, najlepiej go upiec, owinąwszy cienkimi plasterkami wędzonego boczku, może być i świeżego, ponieważ bażant to nie tuczny wieprz i słoniny na sobie nie ma. Boczek mu daje tłustość i soczystość, bez czego równie dobrze możemy konsumować trociny. No,

przyprawione.

Ostrzegam przy tym, że jeden bażant na cztery osoby może stać się motywem zbrodni.



Stwierdziłam to osobiście.

Jeśli w grę wchodzi tylko bażant, jedna sztuka na łba to jest minimum absolutne.

Czterem, zdawałoby się inteligentnym i normalnym, jednostkom ludzkim wpadło do głowy wyjechać w plener i upiec na ognisku bażanta. Okres był zimowy. Mieliśmy przy sobie wszystko, bażanta, boczek, sól, pieczywko, sreberko i zapalki. Owinięty najpierw boczkiem, a potem folią bażant piekł się w żarze jak trzeba, osoby stopniowo głodniały, pieczone wydzielalo z siebie coraz intensywniejszą woń, osoby traciły umiar i ukradkiem podskubywały chleb i resztki boczku, wreszcie pożarte zostało wszystko do ostatniego okrucha i wtedy bażant upiekł się doskonale. Trzęsącymi się dłońmi został podzielony sprawiedliwie, dziw, że nie zjedzono z nim razem folii aluminiowej, po czym w szalonym pośpiechu osoby popędziły do domów w stanie nienawiści wzajemnej, głodne jak rozbitkowie na tratwie, i wyłącznie wyjątkowej szlachetności charakterów należy zawdzięczać fakt, że nikt tam nikogo nie zamordował, nie upiekł i nie zeżarł.

Jeśli w grę wchodzi tylko bażant, jedna sztuka na łba to jest minimum absolutne. Dekoracja w postaci ogona nie ma żadnego znaczenia.

BORÓWKI

Najlepiej nazbierać ich samemu, w lesie, przebrać i od razu usmażyć. Zważywszy jednak, że nie każdy ma na to czas, ponadto nie każdemu do lasu blisko, ponadto nie w

każdym lesie rosną, dopuszczalne jest nabycie na bazarze.

Zakładając, że już mamy te borówki, suche, przebrane, nie zgniłe i bez śmieci, smażymy następująco:

Dwa razy tyle borówek, co cukru. Kilo borówek, pół kilo cukru, słoik borówek, pół słoika cukru, ile naprawdę, nie mam pojęcia, bo posługiwałam się niegdyś przepisem, który liczył na garnce i litry. Ale metodą jeden na pół smażyłam całe życie i wychodziło doskonale, tyle że raz były słodsze, a raz kwaśniejsze.

Wrzucić to razem do garnka, postawić na małym ogniu i tylko z początku parę razy przegarnąć drewnianą łyżką od dna, żeby się nie przypaliło, zanim borówki sok puszczą, a cukier się rozpuści. Następuje to po paru minutach.

Nie dolewać żadnej wody!!!

Dosypać trochę goździków. Tak z pół łyżeczki od herbaty.

Obrać i pokroić na ćwiartki jabłka i gruszki, też ilość w zasadzie dowolną. Połowę tego, co borówek, trzy czwarte, drugie tyle, aby nie więcej. Wrzucić do tegoż samego garnka z chwilą, kiedy borówki z cukrem zaczną się gotować i niech się to wszystko razem kotłuje na małym ogniu.

Na ogół gotowe jest, kiedy jabłka i gruszki zaczynają się robić przezroczyste. Wlewa się do słoików gorące.

Oczywiście, że im więcej borówek i mniej innych owoców, tym produkt jest szlachetniejszy, ale ileż tego wówczas będziemy mieli? Tyle, co kot napłakał. Jabłka i gruszki stanowią wypełniacz, a że przechodzą dokładnie borówkami, możemy sobie na nie pozwalać.

Między nami mówiąc, powinno się to szumować. Szumowanie polega na zbieraniu łyżką brudnej piany, która gromadzi się na wierzchu i pochodzi z zanieczyszczeń cukru. Wyrzuca się ją do zlewu tak długo, aż przestanie się pojawiać i masa w garnku stanie się czysta.

Czysta w tym całym interesie jest tylko teoria. Możliwe, że niegdyś, w zamierzchłych czasach, ilość zanieczyszczeń w cukrze była ograniczona i po iluś tam godzinach anielskiej cierpliwości zamierzony efekt udawało się uzyskać. W czasach współczesnych, uparłszy się raz odszumować produkt rzetelnie, musiałam poddać się i przestać, kiedy zaistniały obawy, że do zlewu wyrzucę wszystko.



No dobrze, poszumujmy trochę i czort bierz resztę.

Poza krojeniem **CEBULI** nic mi do głowy nie przychodzi i o niczym nie wiem, co do krojenia zaś okazuje się, że nie wszyscy znają najlepszy sposób...

Powyższe zdanie napisałam w chwili, kiedy rzeczywiście umknęły mi z pamięci wszelkie produkty spożywcze na literę C. Później jednak coś mi się przypomniało, zdanie jest zatem

aktualne tylko w połowie.

Otóż przy obieraniu cebuli należy jej zostawić ogonek, możliwie długi, przeciąć ją wzdłuż na pół, tak żeby i ogonek został przecięty, po czym kroić, za ten ogonek przytrzymując. Bez ogonka nie ma za co trzymać i cebula się z palców wyślizguje.

Zważywszy, iż w młodych latach pracowałam na budowie, gdzie personel techniczny z upodobaniem na drugie śniadanko spożywał tatar, metody krojenia cebulki do tego tataru mieliśmy opracowane i sprawdzone dokładnie. Na samym początku czas jakiś trwały kłótnie, bo każdy prezentował własne poglądy, po kilku tygodniach jednakże efekty przemówiły same za siebie. Sposób z ogonkiem okazał się najlepszy, szczególnie przy krojeniu drobniutko, najpierw wzdłuż, a potem w poprzek, przy czym, z powodów nikomu nie znanych, płakać zaczynało się dopiero przy ósmej połówce cebuli.

Krojąc wzdłuż, w celu pokrojenia drobniutko, należy uważać, żeby końcem noża ogonka nie sięgnąć, bo wtedy cała połówka cebuli do reszty się rozleci. Jeśli chce się cebulę zetrzeć na tarce, ogonek również pomaga.

CZOSNKU niech się nikt po mnie nie spodziewa.

Można go używać, oczywiście, jeśli ktoś lubi. Nadaje się doskonale do wypędzania robaków z małego dziecka, przy której to operacji niezbędny jest nocnik.

Gotuje się mleko z dużą ilością posiekanego czosnku, wrzące wlewa się do nocnika i sadza na tym dziecko. Rzecz jasna, nie w celu poparzenia, więc należy dopilnować temperatury pary, ale użyć tak gorącej, jak dziecko wytrzyma. Jeśli protestuje niezbyt gwałtownie, już można. I niech sobie posiedzi.

Wszystkie robaki wyjdą z niego do tego mleka z czosnkiem, bo najwidoczniej bardzo to lubią.

Ja nie.

Zatem wszędzie tam, gdzie w grę wchodzi cebula i rozmaite inne przyprawy, można dołożyć odrobineczkę czosnku, skąpo i ostrożnie, żeby nie przerzucić się od razu na kuchnię bułgarską, ponadto, żeby ukazać elementarną przyzwoitość. Osoba nasycona czosnkiem sama nie zdaje sobie sprawy z tego, jak przeraźliwie wonieje, dech zatykając otoczeniu. Sto papierosów nie zastąpi jednej główki czosnku, która może i zdrowsza, ale za to bardziej nie do zniesienia.

CHRZAN

Wszelkie badania wykazują, że chrzan jest bardzo zdrowy i należy go spożywać jak najwięcej.

Bardzo zdrowe są także buraczki. Oraz marchewka.

Zważywszy, iż konsumowanie łyżką świeżego, porządnego, nie zwiędniętego chrzanu nie leży w możliwościach przeciętnie normalnego człowieka, należy po prostu te bardzo zdrowe rzeczy łączyć ze sobą.

Wiadomo, co to jest ćwikła. Buraczki z chrzanem. Utarta marchewka też może być z chrzanem. Twarożek z chrzanem. Jajka na twardo z chrzanem, parówki z chrzanem, śmietana z chrzanem...



Buraczki z chrzanem. Utarta marchewka też może być z chrzanem. Twarożek z chrzanem. Jajka na twardo z chrzanem, parówki z chrzanem, śmietana z chrzanem...

A nie, zaraz, to już trochę mniej zdrowe. Jednakże można ten chrzan pchać do wszystkiego, co da się utrzcąć, i już potrzeby zdrowotne mamy przyjemnie zaspokojone.

CIEŁĘCINA

Szał na tle cielęciny zawsze uważałam za wysoce szkodliwy, bo po pierwsze, z cielęcina wyrasta krowa, dająca mleko albo młody wół, i większy i, jako mięso, smaczniejszy, po drugie, cielęcina jest mięsem bezwartościowym (niektórzy upierają się, że owszem, i nie będę się z nimi sprzeczać) i bez smaku, a po trzecie, z racji jakichś komplikacji ustrojowych, marnowane były skandalicznie przy tej okazji skóry cielące i biedni ludzie musieli sobie przemycać płaszczki z Turcji.

Politycznie zatem cielęcinie byłam przeciwna, kucharsko zaś znam tylko dwie potrawy, które pozwalały tę beznadzieję zjeść.

Jedna, to były **ZRAZIKI CIELEŃCE ZAWIJANE**.

Cielęcinę na sznycle albo na pieczeń pokroić tak, żeby po rozbiciu wyszły owalne kawałki. Nie wiem, jak. Mnie samej udawało się to zapewne jakimś cudem.

Rozklepać.

Każdy kawałek posolić, odrobinę popieprzyć pieprzem zwykłym i ziołowym, na środku położyć kawałek masła wielkości dużego orzecha laskowego, zwinąć w rulonik i spiąć wykałaczką.

(Były w moim życiu takie chwile, kiedy każdy zrazik zeszywałam białą nitką. Były także i takie, kiedy nic spinałam ich niczym i niech szlag trafi potrawę. Jak widać, prowadziłam egzystencję urozmaiconą).

Obtoczyć w jajku i bułce tartej i usmażyć na maśle.

Jak Boga kochani, miało to smak!

Druga, to **MOSTEK CIELEŃCY NADZIEWANY**

Mostek cielęcy przeciąć w sobie.

Innymi słowy, przeraźliwie ostrym nożem oddzielić mięso od żeber, zaczynając od szerszego końca, nie całkowicie, tylko w środku, żeby po bokach się trzymało. Krótko mówiąc, zrobić dziurę, możliwie dużą, od tej strony, gdzie jest więcej mięsa. Osoby doświadczone osiągają rezultat bez żadnego trudu, osoby niedoświadczone umęczą się jak dziki osioł, ale też im wyjdzie.

Przygotować nadzienie jak do indyka, bułka tarta, mleko, jajko, cukier, rodzyнки i migdały.

Wepchnąć w ową dziurę, ile się zmieści.

Miejsce przecięcia zeszyć białą nitką.

Posolić, rzecz jasna, posmarować z wierzchu masłem, podlać wodą na oko, tej wodzie dołożyć ze dwa listki bobkowe i wsadzić wszystko do pieca.

Piec bez pośpiechu na małym ogniu, od godziny do dwóch, zależnie od rozmiarów mostka. Na końcu powinno się z wierzchu zarumienić.



Łatwo zgadnąć, że wszyscy lecieli głównie na to nadzienie, a osoby lubiące chrząstki także na całą resztę. Odrobinę mięsa w tym produkcie też można znaleźć, przechodzi nadzieniem, więc daje się zjeść.

DRÓB, jako taki, zawiera w sobie całą epopeję.

Sama już nie wiem, czy zostawić go pod D, czy też porozdzielać na kury, kaczki, indyki i gęsi. Mają swoje cechy ogólne, ale mają i szczegółowe.

Do cech ogólnych należy fakt, iż przed użyciem powinny być oskubane.

Własną ręką próbowałam skubać łabędzia. Bądź co bądź, też drób, a jeśli nawet dziczyzna, alfabetycznie pasuje. Nie, nie w celu spożycia i nie zamordowałam go osobiście, stracił życie w nie znanych mi okolicznościach i morze wyrzuciło go na brzeg. Wydawało się, że jest w niezłym stanie, ale było to wrażenie złudne, przy bliższym kontakcie bowiem okazało się, że śmierdzi straszliwie. No dobrze, ale przecież nie zamierzałam go zjeść, chciwość ogarnęła mnie na tle puchu. Puch łabędzi, rarytas zgoła dziewiętnastowieczny! Starając się oddychać w inną stronę, jęłam skubać ten puch nawet dość umiejętnie, niestety, wiał potężny wicher i co wyskubałam, wyrwał mi z ręki. Śmierdziało niezmiernie. W rezultacie do dziś dnia nie wiem, z jakiej przyczyny nie zdobyłam łabędziego puchu, z racji smrodu, czy z racji warunków atmosferycznych.

Słuszna istniała zatem niegdyś zasada, iż darcie pierza, tak samo jak sianie maku, powinno się odbywać w dzień bezwietrzny.

Całkowicie odmienna scena nastąpiła w Warszawie. Pewna moja przyjaciółka przybyła do swojej przyjaciółki i ujrzała, iż owa przyjaciółka w wielkim skupieniu i w pocie czoła goli kurę żyłką.

*Jestem zgorzkniały, bo żona mi
stałe o coś wypruwa flaki...*



Wypatroszyć ptactwo potrafią dziś już tylko fachowcy.

Drugą wspólną cechą drobiu jest to, że powinien być wypatroszony. To znaczy pozbawiony wnętrza. Wątpi. Podróbek.

Wypatroszyć ptactwo potrafią dziś już tylko fachowcy. Głowę daję, że połowa młodych pań domu nie ma zielonego pojęcia o trudności zasadniczej, mianowicie o woreczku żółciowym, który przy tej operacji nie ma prawa pęknąć. Jeśli pęknie i jeśli żółć rozleje się wokół, mięso stanie się gorzkie. Sama jadłam okropnie gorzkiego rekina, którego widocznie patroszono nieumiejętnie i niedbale.

Z wiekiem i pod wpływem nie sprzyjających okoliczności człowiek zdoła nauczyć się wszystkiego, ale była w moim życiu taka chwila, kiedy skądś dostałam dużą, świeżą rybę. Panował lekki mroźnik, położyłam ją na balkonie i nazajutrz zadzwoniłam z pracy do mojej sprzątaczkii, która powinna właśnie być u mnie w domu.

— Dzień dobry — powiedziałam z rozpaczą i bez wstępów. — Czy pani umie wypatroszyć rybę?

— Umiem — odparła z lekkim zdziwieniem osoba po drugiej stronie.

— To niech pani weźmie z balkonu rybę, ona tam leży, i niech ją pani wypatroszy, bardzo panią proszę...

— Ale proszę pani, ja nie mam balkonu...

No oczywiście, zadzwoniłam do obcej facetki i wyjechałam jej z tą rybą. Normalna pomyłka telefoniczna.

Nauczyłam się później patroszyć ryby, co nie znaczy, że to zajęcie polubiłam... Nie o rybach jednakże mówimy, tylko o drobiu.

Cecha trzecia zawiera się w informacji, że tyle godzin należy coś piec, ile to coś waży.

Całkiem nieprawda.

Jedyne, co rzeczywiście umiem, to piec drób i żadnych głupot nikt we mnie nie wmówi.

Lata całe, od wczesnego dzieciństwa poczynając, jadłam drób to ogólnie twardy, to twardy przy kości, to wysuszony, to czerwony w środku, a najczęściej z reguły niedopieczony, aż wreszcie tajemnicza siła wyższa wywarła na mnie swój wpływ.

Najbłedszego pojęcia nie mam, w jaki sposób do tego doszłam, choć nastąpiło to zdumiewająco szybko. No, oczywiście, we własnym domu, we własnej kuchni...

Otóż rekomenduję pieczenie pod przykryciem. Symbolicznym, może to być naczynie z przykrywką, może być zwykłe przykrycie z folii. W brytfance czy na blasze, rzecz obojętna.

Wstawić drób (kurczaka, trzy kurczaki, kaczkę, dwie kaczki, gęś, indyka... dwie gęsi albo dwa indyki nikomu się nigdzie nie zmieszczą, więc nie ma o czym gadać) do świeżo zapalonego pieca, jeszcze nie rozgrzanego, na najmniejszy ogień, jaki się zdoła uzyskać. Oczywiście przykryty albo osłonięty folią aluminiową, z wierzchu, możliwie szczelnie, ale tak, żeby folia mięsa nie dotykała. Rzecz jasna przedtem posolony, posypyany albo natarty przyprawami, posmarowany masłem, chudy kurczak więcej, kaczka i gęś mniej, a nawet wcale, indyk owszem, średnio. Podlany wodą znów różnie, im tłustsze, tym więcej. (Chudsze wymaga raczej masła albo oliwy). Zamknąć piecyk i udać się do innych zajęć.

Po jakimś czasie... przy jednym małym kurczaku w grę wchodzi pół godziny, przy większych ilościach drobiu możemy spokojnie przez całą godzinę oddawać się czynnościom szlachetniejszym... zaglądamy do pieczystego, odchylając folię. Powinno robić wrażenie rozparzonego i bladego. Rozmazujemy po nim to, co ściekło, zazwyczaj jest to tłuszcz wymieszany z początkami sosu, i spokojnie oddalamy się na następne pół godziny.

Po czym wchodzi w grę ta nieprawdziwa zasada początkowa. Zwykły kurczak wymaga jeszcze tylko kwadransa, większa ilość kurczaków, kaczka, gęś oraz indyk wymagają proporcjonalnie więcej czasu. Zwykłego kurczaka częściowo odkrywamy i zaglądamy do niego co 10 minut, polewając sosem, po czym odkrywamy całkowicie i czekamy, aż się prześlicznie zarumieni. Następnie spożywamy go w towarzystwie zachwyconej rodziny.

Zaraz, chwileczkę. Mnóstwo zależy od pieca. Każdy normalny piec, gazowy czy elektryczny, rozgrzewa się stopniowo coraz bardziej i wcale nie musimy podkręcać płomienia. Jeśli piec uparcie trzyma niską temperaturę, po godzinie (dwóch, trzech, zależnie od ilości tego czegoś w środku) należy ją zwiększyć. Doświadczenia nabiera się, zaglądnąc co parę minut i sprawdzając, czy nie piecze zbyt szybko. Po kilku przypalonych, względnie surowych kurczakach wie się już wszystko.

Pi razy oko wychodzi to tak:

Jeśli jednego przeciętnego kurczaka pieczemy dwie godziny, licząc od tej pierwszej fazy rozparzania, to dwa kurczaki razem potrzebują trzech. Tyleż samo porządna kaczka...

Zaraz, moment. Kaczka ma właściwość szczególną, należy ją obrócić. Każdy drób kładzie się na plecach, brzuchem do góry, kaczkę jest sens położyć odwrotnie, na brzuchu, plecami do góry. Odpracować pierwszą fazę, odkryć, doprowadzić do zarumienienia, po czym obrócić jak należy, brzuchem do góry, i całą resztę odwalić od początku. Ta reszta trwa już znacznie krócej, bo kaczka, w zasadzie upieczona, wymaga tylko zarumienienia, ale, rzecz jasna, że trzy kwadranse należy jej dać. Możliwe, że godzinę.

Przy dwóch kaczkach, porządnej, tłustej gęsi, solidnym indyku, od dwóch do trzech godzin musimy dolożyć. Jeśli zamierzamy uszczęśliwić gęsiną gości o godzinie piątej po południu, pieczenie musimy zacząć najpóźniej o wpół do pierwszej. Kaczki wpychamy do pieca godzinę później. Indyka godzinę wcześniej, o ile nie sięga ośmiu kilo, ale zdaje się, że ośmiokilowy w naszych normalnych piecach nie chce się zmieścić. Dwa rzetelne, tłuste kurczaki żądają trzech godzin, do trzech i pół.

Co tam się w tym drobiu dzieje ze składnikami zdrowotnymi, nie mam zielonego pojęcia i nic mnie to nie obchodzi.

O nadzieniu pogawędzimy pod inną literą.

DYNIA

Z dyni mamy pestki, to każdy wie.

Przy okazji: kupne pestki z reguły są niedosuszone. Należy je w domu wysypać na blachę i wsunąć do piecyka na małeńki ogień, pozostawiając uchylone drzwiczki. Pilnować, od czasu do czasu przegarniając i nie dopuszczając do zarumienienia. Mniej więcej po godzinie są już gotowe, można zgasić piecyk i pozostawić je w środku do wystygnięcia.

Ponadto istnieje **DYNIA MARYNOWANA**, o czym też każdy wie.

Obecnie dynia marynowana krojona jest w kostkę. Niegdyś, w zamierzchłych, pięknych, przedwojennych czasach marynata miała kształt kulek. Wycinało się te kulki z miąższu dyni specjalnym przyrządem, dostawało się odcisków na palcach, ale Bóg raczy wiedzieć dlaczego, przy identycznym sposobie przyrządzania, ta marynata w kulkach miała inny smak. Lepszy. Szlachetniejszy.

Jeśli już ktoś się chce użerać z marynowaniem dyni, niech się zdobędzie na nieco więcej wysiłku i wytnie kulki. Owe przyrządy wycinające z pewnością poniewierają się jeszcze po rozmaitych ludzkich domach albo na straganach ze starociami, a podobno bywają nawet w sklepach.

Marynata z dyni, nawet wcale nie słodka, lubi dostać trochę goździków i ze dwa patyki cynamonu.

Z wielkiej, wysuszonej dyni, po wydłubaniu zawartości, można wykonać przepiękną mordę upióra, wyciąwszy w niej odpowiednie dziury i wstawiwszy do środka świeczkę. Zawartość usuwa się przez dziurę największą, wyrżniętą z boku, po stronie przeciwnej niż, jak by to nazwać... twarz. Zostawić dno i na tym dnie przyklepić świeczkę do straszenia. Naprzeciwko bocznej dziury, rzecz oczywista, powinny się znajdować otwory na oczy, nos i gębę.

Do jedzenia, jak łatwo zgadnąć, ostateczny rezultat nie nadaje się wcale.

Poza marynatą, pestkami i mordą upióra, nikt nie wie, co właściwie można z dynią robić. Wielkie to, dość wodniste, bez zapachu i smaku. Liczne obozowe i więzienne zupki z dyni zniechęciły ludzkość do owocu ostatecznie.

A jednak.

Moja przyjaciółka, żywiąca wielkie upodobanie do eksperymentów najrozmaitszych, otrzymawszy w prezencie dynię średnich rozmiarów, postanowiła jakoś ją, mimo wszystko, wykorzystać. Uzupełniłam później jej próby i razem wzięwszy wyszedł nam z tego zdumiewająco dobry

KISIEL Z DYNI

Robić należy to tak:

Pokroić miąższ dyni w średnie kostki i nie załować sobie. Niech tej dyni wyjdzie czubaty talerz od zupy albo cała salaterka.

W takiej kostki pokroić jedno jabłko.

Można dokroić także jedną gruszkę.

Można dołożyć pół pomarańczy, pół cytryny, pół grejpfruta, wszystko w kostkę, ale jeśli nie mamy pod ręką cytrusów, obejdzie się i bez nich. Tylko sok z połówki cytryny zdecydowanie przydatny.

Dorzucić garść rodzynek.

Z przypraw nadają się do tego goździki.

Nabyć uprzednio dwa kisiele w torebeczkach, najlepiej ananasowe albo pomarańczowe, ale rodzime owoce też mogą być. Wskazane o wyraźniejszym smaku, wiśniowe czy malinowe.

Zagotować wodę na kisiel.

Dosypać dodatkową łyżkę cukru.

Wrzucić do tej wody, jeszcze przed zagotowaniem, całą zawartość salaterki z dyniowo-owocowym melanzem w kostkach.

Po zagotowaniu wsypać kisiel z torebeczek, mieszając i w ogóle postępując normalnie, wedle przepisu.

Wylać kisiel do naczyń i niech sobie ostygnie.



Z wielkiej, wysuszonej dyni, po wydłubaniu zawartości, można wykonać przepiękną mordę upiora.

No owszem, krojenia dosyć dużo, chociaż brzmi to gorzej niż wychodzi w praktyce, ale za to deser obsłuży kompanię komandosów. I, rzecz najdziwniejsza, dynia w tym całym interesie nabiera smaku doskonałego melona, prawie zaczyna podchodzić pod ananasa. Jeśli, robiąc wielkie przyjęcie, dowlimy do tego bitą śmietaną albo lody waniliowe, nikt się nie połapie, co je, a przyjemnie mu będzie. Dzieci, w każdym razie, mamy z głowy co najmniej na dwa dni, bo nie daje się rady zjeść całości za jednym zamachem.

Ogólnie biorąc, można potrawę udekorować konfiturami. Można ją dosłodzić. Można dokwasić sokiem z cytryny. Można powrzucać do tej dyni wszystko, co nam wpadnie w rękę, i zobaczyć, co z tego wyniknie. Można wszystko, nie rekomenduję jednakże mieszaniny kisielu owocowego z cebulą, rosółkiem i ćwikłą...



W tym miejscu Czytelnik może powiedzieć: E tam, zawracanie głowy...



FASOLA... Zmiłuj się, Panie, nade mną!

Fasolę w wysokim stopniu otrzymujemy z puszek. Od czasu do czasu jednakże przytrafia nam się fasola w stanie surowym.

Przytrafiła mi się, dlaczego nie. Moja własna, prosto z działki. Tak zwany Głupi Jasio.

Miałam na nią dziki, straszliwy apetyt. Jakies złe we mnie wstąpiło, fasola i fasola, bez żadnych dodatków, bez niczego, bez okras, aby fasola!

Nie było przeszkód, świeżą fasolę wrzuciłam do garnka, nalałam wody, posoliłam nawet od razu, nie zważając na jakieś tam naukowe zalecenia, po czym usiadłam do pracy.

Przypuszczam, że była to wczesna jesień. Siedziałam sobie spokojnie przy otwartym oknie, pisałam, a po pewnym czasie jakaś drobna cząstka mojego umysłu zajęła się czymś obok. Ta drobna cząstka myślała:

Facetka piętro niżej gotuje kawę.

No to co, że gotuje kawę, niech sobie gotuje, co mnie to obchodzi?

Nie, ta facetka gotuje kartofle.

A czort ją bierz, niech gotuje i kartofle!

Czy te kartofle jej się przypadkiem nie przypalają...?

Przypalają się, jak w pysk dał...

Zwariowała, czy co? Tak kartofle na ogniu zostawić...?!

Ejże, niech ta baba wróci do domu, bo sfajczy całą chałupę!

Z jakiej przyczyny spojrzałam w głąb własnego mieszkania, w stronę przeciwną niż okno, nie mam pojęcia. Dość, że spojrzałam.

Od przedpokoju do pokoju snuły się po suficie wyraźne smugi dymu.

W tym momencie mój umysł w całości sformułował następny pogląd:

Rany boskie, to nie ona gotuje kartofle, tylko ja fasolę...!!!

Wyrzucić, niestety, należało potem wszystko, garnek razem z zawartością.

Wciąż jednak miałam apetyt na fasolę, przystąpiłam zatem do gotowania ponownie. Jeszcze trochę tego mi zostało.

Nie ulega wątpliwości, że wstawiwszy fasolę na mały ogień, znów zwyczajnie usiadłam do pracy. Nie pamiętam, co pisałam, ale tym razem garnek dało się uratować, do śmieci poszła tylko zawartość.

Uparłam się, chciałam zjeść trochę fasoli. Została ostatnia resztką.

Teraz już nie siadałam do pracy, wzięłam książkę, czytałam w kuchni. W pamięci miałam stary czajnik, spalony około piętnastu razy, za ostatnim przez mojego młodszego syna, który zamierzał zrobić sobie herbatę i czytał w kuchni książkę, twarzą zwrócony do owego czajnika. Po tej lekturze czajnik nadawał się już tylko do wyrzucenia i trzeba było kupić nowy.

Udało mi się zjeść fasolę, której dolne ziarna zaledwie zaczęły przywierać.

Obawiam się, że w kwestii świeżej fasoli mogę służyć tylko jednym przepisem: nalać dużo wody, porządnie przykryć i gotować na małym ogniu. Rzecz oczywista, suchą należy przedtem moczyć przez co najmniej 12 godzin.

Jedna z moich przyjaciółek natomiast rozgotowała tę fasolę doszczętnie, nie specjalnie, tylko przez zapomnienie, odlała jak się dało i przetarła przez durszlak. Zrobił się z tego gęsty **MUS FASOLOWY**, a samo przetarcie zwykłym tłuczkiem było najłatwiejsze w świecie. Wymieszała to z majerankiem, połała słoninką ze skwarkami i okazało się, że wynalazła doskonałą potrawę, nadającą się do wszystkiego.

O zupie fasolowej pogawędzimy przy zupach.

FRYTKI

O, frytki, to zupełnie co innego.

Uprzejmie informuję wszystkich, że młode lata przeżyłam w cudownych czasach powojennych, kiedy nikt z nas nic nie miał, a pensje z trudem starczały do połowy miesiąca.

W politykę nie będę się wdawać za żadne skarby świata, pozwolę sobie tylko przypomnieć co poniekąd taką jedną kronikę filmową. Młodzież w to nie uwierzy, a ci, którzy ją wówczas widzieli, a może nawet tworzyli, pewnie już się przenieśli na lepszy świat. Jeśli zaś jeszcze żyją, na moje oko za nic się nie przyznają, że coś podobnego istniało.

Dociekliwych szperaczy zachęcam, niech znajdą, bo był to rodzaj arcydzieła.



Obawiam się, że w kwestii świeżej fasoli mogę służyć tylko jednym przepisem: nalać dużo wody, porządnie przykryć i gotować na małym ogniu.

Otóż na tej kronice zaprezentowano, jak nam dobrze. Pokazana tam została pani domu, która z radosnym uśmiechem na twarzy przez cały miesiąc odwała niezmierną robotę, gotując pierożki i pyzy, smażąc placki kartoflane, przyrządzając wymyślne kotleciki z dorsza, własną ręką robiąc pranie, dokonując zakupów na tańszych bazarach, szyjąc odzież sobie i dzieciom, zarazem pracując zawodowo, i wreszcie zaoszczędza przez ten miesiąc tak szaloną sumę, że może sobie nabyć prześliczny fartuszek kuchenny. Przy owym fartuszkach kuchennym cała sala wybuchnęła przerażającym śmiechem, w którym dźwięczały wyraźne akcenty histeryczne.

Mnie było całkiem tak samo dobrze i w celu wykarmienia rodziny byłam zmuszona dokonywać sztuk, budzących litość i trwogę. Jedną z tych sztuk okazała się zdumiewająco sensowna.

Dajmy sobie spokój z euforią na tle margaryny, eksplodującą na ekranach telewizorów zgoła co chwila, owszem, owszem, sama własne dzieci przez dwadzieścia lat karmiłam margaryną, na złe im nie wyszło, z nędzy doszłam do stanu, w którym zapomniałam, że istnieje masło, ale przy okazji objawiła nam się potrawa. Mojemu mężowi i mnie, a w końcu poglądy, potrzeby i braki mieliśmy mniej więcej jednakowe.

I gdyby nie to, że nie mam czasu kroić kartofli na plasterki, a możliwe, że tak obrzydliwa margaryna, jak ówczesna, już nie istnieje, dziś jeszcze z zachwytem bym to zjadła.

FRYTKI NA MARGARYNIE

Surowe kartofle, obrane rzecz jasna, kroi się na cienkie plasterki. Dwa do trzech milimetrów. Im cieńsze, tym lepiej. Wrzuca się to na dużą patelnię, na wielki kawał margaryny, miesza i przewraca, no, niestety, wymaga to trwania w pobliżu patelni. Soli się po drodze. Smaży wszystko na złoty kolor, przywierają te płatki do siebie, nie szkodzi, można próbować, mięknią, robią się jadalne. Nie należy ich rumienić, a jeśli, to najwyżej odrobinę. Do tego niezbędna jest miska zielonej sałaty, poprawionej śmietaną z cukrem, solą i pieprzem. Wszystko do smaku. Po czym konsumuje się to razem, te frytki z sałatą, i muszę przyznać, że było to i jest nadal zdumiewająco znakomite jedzenie.

I powiem od razu. Nic innego, wyłącznie margaryna. Próbowалам, wzbogaciwszy się, na maśle, na oliwie, a skąd! Ohyda. Margaryna, i to wcale nie ta najdoskonalsza, a przeciętna, uważana niegdyś za niezdatną do smażenia, w ogóle im gorsza, tym lepiej! Ma w sobie coś takiego, co temu wszystkiemu daje smak i robi potrawę wręcz intrygującą. I nikt we mnie nie wzmówi, że kosztowną.

Różnych frytek w różnej postaci jadłam przez całe życie mnóstwo. Do dziś nic nie przebiło owych cienkich plasterków na margarynie! Z sałatą koniecznie.

Daję słowo, że nie było drogie.

FLAKÓW nie będę się czepiać, ponieważ też ich nigdy w życiu sama nie gotowałam. Świadczeniem przyrządzania bywałam wielokrotnie, pochodząc z przyzwoitej, przedwojennej rodziny. Moja matka z dzikim uporem do końca życia twierdziła, że nie wierzy żadnym flakom oczyszczonym nie własnoręcznie, robocie zatem napatrzyłam się do upojenia. Pracującej zawodowo pani domu z serca radzę nabyć je w sklepie.

Mnie osobiście flaki dostarczyły przeżycia upojnego. Polubiłam je z wiekiem i kiedyś w Radomiu, głodna bardzo, zdecydowałam się je spożyć. Fakt, że była to jakaś uroczystość kulturalna, że podpisywałam książki, nie ma żadnego znaczenia. Nastąpiła chwila przerwy, popędziłam do baru naprzeciwko budowli historycznej, poprosiłam o flaki, podano mi je. Chciwie i zachłannie wzięłam pierwszą łyżkę do ust.

Naprawdę nie wiedziałam, co zrobić. Przełknąć ten żywy ogień, potrzymać dłużej, niszcząc sobie całą jamę ustną, przelykać po odrobinie...

Miało to temperaturę około 200 stopni. Myśl, żeby wypluć, bodaj na łyżkę, nie miała do mnie dostępu. Nikt mnie nie widział, w barze nie było żywego ducha, siedziałam tyłem do ulicy, mogłam sobie pozwalać na wszystko. Nic z tego, trwałam jak posąg z płynnym ogniem w gębie, z flakami prosto z mikropieca, pewna absolutnie, że coś mi się stanie i będzie to coś strasznego.

No i zgadłam świetnie. Przełknęłam te flaki, gdzieś tam, marginesowo, zastanawiając się, po jaką cholere mnie dobrze wychowali, po czym przez dwa tygodnie miałam rzetelnie sparzony przewód pokarmowy.

Ach, jak doskonale zrozumiałam króla Midasa!

(Tym, którzy nie czytali „Mitów greckich” Hawthorne’a, wyjaśniam: wygłodniały król usiłował szybko połknąć gorący kartofel, który, oczywiście, zdążył zamienić się w gorące złoto).

No i teraz będzie...!



Na G zaczynają się rozmaite **GLUPOTY**. Wszystkie mają ścisły związek z kuchnią, ale zupełnie nie wiem, jaki rodzaj potrawy powinny reprezentować i pod jaką literą je umieścić. Tylko do głupot pasują doskonale.

Dokładnie ta sama moja przyjaciółka, która nadziała się na dziewczynę, golącą kure żyletką, musiała mieć ślepy fart, bo rychło potem trafiła na kolejną przyjaciółkę, która, płacząc rzewnymi łzami, skubała pęsetką zająca. Komunikat, że zająca obdziera się ze skóry, przyniósł jej wprawdzie ulgę, ale poza tym dał niewiele, bo ze skóry go obdrzeć też nie umiała.

Kolejna przyjaciółka usiłowała zagnieść kluski na DDT. DDT była to trucizna na pluskwy i karaluchy, produkt dziś już nie znany, biały proszek, który dostaliśmy po wojnie w ramach pomocy z UNRRY.

Insekty tępił skutecznie, pakowany był różnie i bardzo śmierdział. Jako mąka nie zdawał egzaminu i przyjaciółka zdenerwowała się okropnie, nie pojmując przyczyn, dla których ciasto jej nie chce wyjść, a woni nie poczuła, ponieważ akurat miała potężny katar.



(...) nadziała się na dziewczynę, golącą kurę żyłką (...)

Katar zgubił już niejednego. Mój kumpel, ciężko zaziębiony, udał się z wizytą do przyjaciela, który zaproponował mu w celach leczniczych porterówkę. Sięgnął po półlitrową butelkę, nalał rzetelne 50 gramów i mój kumpel rąbnął sobie bez wahania. Rąbnąwszy, poczuł, co rąbnął, i miał trudności z zamknięciem ust. Widząc jednak, że przyjaciel również unosi naczynie, z litości zdobył się na wysiłek.

— Nie pij tego!!! — wychrypiał rozpaczliwie. Była to bowiem politura do mebli. Butelka z porterówką, identyczna, stała tuż obok.

— I nie powąchałeś przedtem? — spytałam zgorazona, kiedy mi to nazajutrz opowiadał.

— I co by mi przyszło z wąchania? Przecież miałem katar!

Sąsiadka mojej matki beztrąsko usmażyła placki kartoflane na pokoście. Też nie poczuła woni, ponieważ miała katar. Wywęszyłam pomyłkę ją, wróciwszy ze szkoły, po czym okazało się, że znów dwie butelki, ta z pokostem i ta z olejem jadalnym, stały blisko siebie.

W tych samych czasach co DDT przychodziły do nas z odległych krajów różne inne proszki, przeważnie spożywcze. Głównie zupy, stanowiące nowość bezcenną. Zarazem odnajdywały się rodziny, pogubione przez wojnę, korespondencja kuląła, jedni wracali, inni nie, wszyscy stamtąd starali się przysłać do wygłodzonego kraju, co tylko mogli. Duże zamieszanie jeszcze trwało.

No i przyszła paczka ze Stanów Zjednoczonych do pewnej rodziny. Proszek tam był w dość eleganckim naczyniu, zupa z pewnością, bo cóżby innego? Wąchali, oczywiście, ale akurat wszyscy mieli katar i brak woni mięsnej, rosółowej, czy przyprawowej złożyli na karb dolegliwości. Ugotowali tę zupę i zjedli, nie bardzo im smakowała, po czym przyszedł

spóźniony list od amerykańskiej rodziny, że przysłali im w urnie prochy dziadka, który właśnie umarł i chciał zostać pochowany w ojczystym kraju.

Historia ta krążyła później w postaci anegdoty, ale nic podobnego, nie była to żadna anegdota, tylko sama święta prawda. Do skonsumowania dziadka warszawska rodzina amerykańskiej gałęzi nigdy się nie przyznała.

Oto, co może sprawić katar!

Całkiem bez kataru natomiast, dwie obce sobie dziewczyny, każda we własnym zakresie, wywinęły prawie jednakowy numer. Obie słyszały, że kaszę i ryż najlepiej gotować pod pierzyną albo owinięte grubo gazetami i kocem. Obie uczyniły to samo, z tym, że jedna złapała się za kaszę, a druga za ryż.

Ta z kaszą wsypała do garnka produkt, nalała wody, przykryła i ostrożnie wetknęła to pod prawdziwą pierzynę, otrzymaną w spadku po babci. Ta od ryżu garnek z ryżem zalany wodą okręciła całą prasą, jaką znalazła w domu, dodatkowo kocem, i zostawiła na kuchennym stole.

Obie wróciły z pracy i obie doznały straszliwego rozczarowania, znalazłszy kaszę i ryż w pierwotnym stanie, nawet odrobinę nie podgrzane. Oburzenie na idiotyczny przepis również zaprezentowały identyczne.

Osobom, które padły ofiarą podobnego wstrząsu, na wszelki wypadek wyjaśniam, że zawartość garnka najpierw należy zagotować na ogniu, a potem dopiero, taki gorący, wpychać pod pierzynę lub też w zwały makulatury.

Osobny rozdział w kuchni stanowią **MEŹCZYŹNI** i może powinni zostać umieszczeni pod M, ale chyba jednak nie, bo nie są jadalni.

Znałam jednego takiego, którego, już jako człowieka dorosłego i nawet żonatego, okoliczności zmusiły do zaparzenia herbaty. Postąpił następująco: wsypał do czajniczka suchą herbatę, nalał zimnej wody z kranu i postawił to na ogniu, żeby się zagotowało. Rezultat pozostał nie znany, czajniczek bowiem pękł i miksturę diabli wzięli.

Moja rodzona ciotka leżała chora i wuj, jej mąż, miał zalecone zaparzyć dla niej ziółka. Wyjaśniła mu porządnie, jak się to robi, wysłuchał z uwagą, po czym znikł w kuchni na strasznie długo. Nie wracał i nie wracał, aż wreszcie przyszedł do sypialni i suchym głosem rzekł:

— Sześć szklanek już pękło. Czy mam zaparzać dalej?

Pewien mąż wrócił do domu w czasie nieobecności żony i bez grymasów zjadł to, co

znalazł w lodówce. Nie miał wielkich wymagań, ale drobne zastrzeżenie jednak później zgłosił, bo zazwyczaj żona gotowała doskonale.

— Zjadłem tę sałatkę z lodówki — powiedział delikatnie. — Ale ona była jakaś taka nie przyprawiona...

Była to rzeczywiście mieszanina owocowo-warzywna, przygotowana przez żonę jako maseczka kosmetyczna.

Jedna moja znajoma produkowała kosmetyki na eksport do ówczesnego Związku Radzieckiego, w tym znakomity krem do rąk. Bił na głowę wszystkie renomowane firmy i nie można go było kupić, bo nie miała prawa produkować na rynek wewnętrzny. Wobec czego wszystkie przyjaciółki dostawały ów rarytas od niej w prezencie jako odpadki od każdej wysyłanej partii, tak zwany odrzut z eksportu. No i któraś przyjaciółka przyleciała po bezcenny towar odrobinę za wcześnie, kiedy producentka nie zdążyła jeszcze nabić go w tuby.

— Nic nie szkodzi — powiedziała czym prędzej amatorka kosmetyku. — Wezmę luzem, jak jest.

Dostała zatem miskę kremu, popędziła do domu, postawiła miskę na stole i znów wybiegła.

Wrócił za to jej dwunastoletni syn, jakby nie było, też mężczyzna.

— Matka — powiedział z niezadowoleniem, kiedy pojawiła się ponownie wieczorem — całkiem niesłodki ten krem zrobiłaś, chyba cukru zapomniałaś nasypać?

W misce została ledwo jedna czwarta, resztę pożarł. Na chwałę kremu należy stwierdzić, że nie zaszkodził mu wcale.



Była to rzeczywiście mieszanina owocowo-warzywna, przygotowana przez żonę jako maseczka kosmetyczna.

Zdarzyło się, że mój własny ojciec został w domu sam, z psem. Siebie karmić jako tako potrafił, z psem było gorzej. Należało mu ugotować makaron.

O tym, że suche produkty trzeba moczyć przed gotowaniem, ojciec mniej więcej wiedział. Namoczył zatem ten makaron na 24 godziny i potem ugotował. Pies bardzo stanowczo odmówił spożycia potrawy.

Skoro już jestem przy ojcu, na scenę wkracza **GROCH**.

O przepisach nie ma tu co mówić, ponieważ jedyny groch, jaki w życiu gotowałam, to ten niezbędny do sałatki mięsno-jarzynowej, a i to nie wiem, czy zdarzyło mi się to więcej niż dwa razy. O sałatce będzie gdzie indziej, groch ojca natomiast dostarczył przeżyć niezapomnianych.

Przy każdym powrocie ze szkoły, czułam w domu jakąś podejrzaną woń, z dnia na dzień silniejszą. Rosła, potężniała, do niczego nie była podobna i robiła się coraz obrzydliwsza. Poczuli ją wszyscy. Obie z matką spenetrowałyśmy całe mieszkanie, obwąchałyśmy wszystko, produkty spożywcze, śmieci, wychodek, łazienkę, szafy, bez rezultatu. Podejrzenie padło na sąsiadkę, rozslawioną już plackami kartoflanymi na pokoście, też została obwąchana, nic. Nie ona. Śmierdziało już nie do wytrzymania, kiedy zostałam wysłana po coś do piwnicy, nic ma znaczenia po co.

Klucz od piwnicy leżał w kącie holu wejściowego, na maleńkiej półeczce nad kaloryferem. Sięgając po niego, ujrzałam obok nieduży, półlitrowy słoik z zakrętką, a zarazem cudowny aromat bez mała zbił mnie z nóg. Znalazłam źródło woni, o Boże! Chwyciłam słoik.

W środku znajdował się ugotowany przez ojca groch na ryby. Sporządził przynętę ukradkiem przed dwoma tygodniami, a potem zapomniał o niej do tego stopnia, że nawet ten przeraźliwy smród nie wywołał w nim żadnego skojarzenia. Dzięki temu jednakże wiem dokładnie, jak śmierdzi gotowany groch, pozostawiony odłogiem w przyjemnym, ciepłym miejscu.

Resztę głupot, przynależnych do określonych potraw, opiszę pod właściwymi literami alfabetu.

GROCHÓWKA w porównaniu z powyższym, stanowi produkt kontrastowy.

Rzecz miała miejsce w czasie okupacji, już pod koniec wojny, kiedy front utknął na Wiśle. Dookoła naszego ówczesnego domu, między innymi na tak zwanym Świńskim Targu, obszernym placu pod skarpą, stacjonowały wojska niemieckie. Wydarzenie opisałam już w

„Autobiografii”, ale powtórzę, bo z pożywieniem wiąże się ściśle.

Ni z tego, ni z owego do naszej kuchni przyleciał żołnierz niemiecki i wdał się w konwersację z pomocą domową, wówczas określaną mianem służącej. Konwersacja nic mu nie dała, bo on nie mówił po polsku, a ona po niemiecku, każde operowało językiem własnym, rozejrzał się zatem dookoła, chwycił dość duży garnek i wybiegł.

Służąca natychmiast popędziła do mojej matki z donosem:

— Proszę pani, szkop tu przyleciał i ukradł nam garnek! Ten duży, czerwony!

— Niech się udławi — wyraziła mściwe życzenie moja matka, na garnku kładąc krzyżyk.

Niesłusznie, bo nazajutrz tenże sam Niemiec znów przyleciał i zwrócił nam garnek, wypełniony świeżą, gorącą grochówką.

Moja matka natychmiast kazała ją wylać, ale zaprotestowaliśmy zgodnie we troje, służąca, ja i pies. Ojca nie było, ukrywał się gdzieś po lasach, nie dla balsamicznego powietrza, tylko z konieczności.

Trzy wyżej wymienione jednostki najpierw spróbowały delikatnie, z pustej ciekawości, co też te szkopy jedzą, a potem pożarły cały garnek grochówki zachłannie i z największą przyjemnością.

W życiu nie jadłam równie dobrej grochówki! Przez całe lata domagałam się od matki ugotowania takiej samej, starała się z całej siły, różne sztuki czyniła, próbowała wędzonki z rozmaitych mięs, dokładała składniki bigosu, przebierała w grochu, brała to świeży, to suchy, wszystko na nic. Upragnionej ambrozji nie zdołała osiągnąć.

W końcu doszła do wniosku, że cały smak opierał się na niemieckich konserwach wojskowych i dała spokój, bo niemieckich konserw wojskowych nie było już nigdzie. Przepadły razem z niezwyciężoną armią.

GRZANKI

Do grochówki, szczególnie przetartej, jak wiadomo, najlepsze są grzanki.

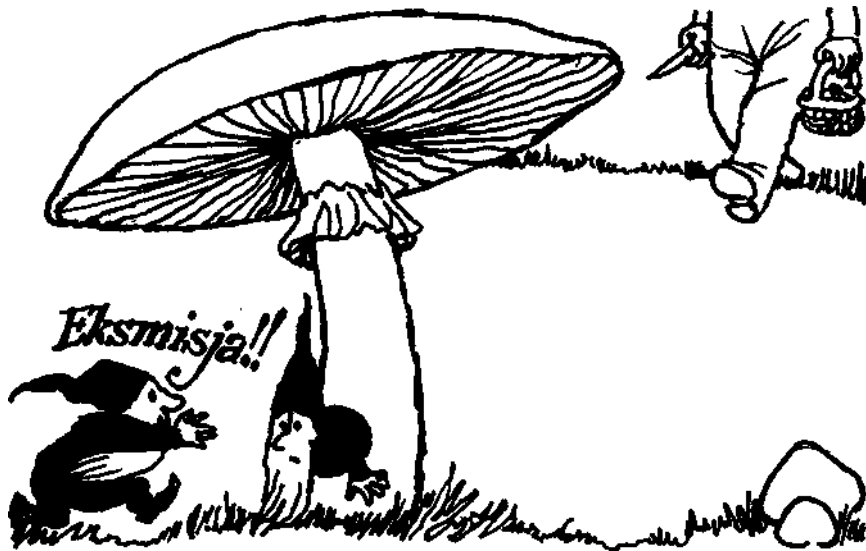
Normalne panie domu na ogół przygotowują grzanki w piecyku. Zdaje się, że normalną panią domu byłam dwa razy w życiu i nie więcej, z przyczyn bardzo prostych. Albo robiłam przyjęcie i piecyk miałam zajęty czym innym, jakimś mięsem względnie kruchymi ciastkami, albo robiłam zwykły obiad i wówczas nie miałam czasu zwracać sobie głowy zapalaniem i rozgrzewaniem piecyka. Znalazłam prostszą metodę.

Bułeczkę w drobną kostkę pokroić, to żadna sztuka i trwa dwie minuty. Kostkę się rzuca na dużą patelnię z odrobiną masła i potem wystarczy już tylko od czasu do czasu pomieszać. Przyrumienia się same, zdążą nawet wystygnąć i z głowy. Bułeczka nawet nie musi być taka bardzo świeża.

GRZYBY

Grzyby mają tę przyjemną cechę, że są niskokaloryczne. Głównie może dzięki temu, że są także niestrawne.

Nie będę ich rozdzielać na cały alfabet, tylko załatwię je hurtem. Jako pierwsze, pchają mi się na myśl kurki i pieczarki.



Grzyby mają tę przyjemną cechę, że są niskokaloryczne. Głównie może dzięki temu, że są także niestrawne.

KURKI

Niby nic, a stwarzają mnóstwo możliwości. Rosną wszędzie, można ich nazbierać samemu i nie bywają robaczywe. Chrupkość sprawia, że da się z nich zrobić wszystko.

Nie wiadomo dlaczego, przez całe lata karmiono mnie grzybami, w których znajdowała się cebula. Wcale nie zawsze ta cebula jest potrzebna. Szczególnie przy kurkach po większej części można ją sobie darować.

Żeby zrobić zwykłe kurki duszone, kroi się umyte grzybki nie bardzo drobno, wrzuca do

garnka i czeka, aż puszcza sok. Można na początek dolać odrobinę wody, tyle, żeby się nie zaczęły przypalać, albo na dnie garnka umieścić kawał masła. Potem zostawić w spokoju, mieszając tylko od czasu do czasu i pilnując przykrycia. Trwa to długo, co najmniej godzinę. Potem dolewa się już tylko gęstej, kwaśnej śmietany, wbija się jajko, soli się, pieprzy dość obficie pieprzem zwykłym i ziołowym, i na tym koniec, pożywienie gotowe.

PIEROŻKI Z KUREK

Jedna z najlepszych potraw świata i oczywiście jej podstawą jest farsz. W ciasto na pierogi nie będę się wdawać.

Farsz przyrządza się następująco: Ugotować kurki w dużej ilości wody, nie krojąc ich wcale, w całości. Gotowanie musi potrwać co najmniej godzinę, nawet do dwóch, i o tyle nie wchodzi w paradę, że odbywa się samo. Mieszać nie trzeba, zmniejszyć ogień i po krzyku, można się zająć czym innym. Jeśli ktoś chce i potrafi, może przez ten czas zagnieść ciasto.

Po tej jednej czy dwóch godzinach należy precedzić kurki, używając durszlaka i przepuścić przez maszynkę do mięsa. W zmieloną masę wbić jedno albo dwa jajka, wsypać dwie czubate łychy majeranku i jedną łyżkę tartą bułki, posolić i popieprzyć.

Na dużej patelni roztopić i przyrumienić słoninę, drobno pokrojoną, żeby wyszły małe skwareczki. Wrzucić na to grzybną masę, wszystko razem podsmażyć, mieszając, i w zasadzie farsz gotowy.

Nadziać pierogi i ugotować.

Warianty wyglądają następująco:

Można dołożyć cebulę, niedużo, w dwojakiej postaci. Albo przepuścić surową cebulę przez maszynkę razem z kurkami, albo, drobno pokrojoną, rozparzyć na patelni razem ze słoniną.

Można nie robić pierogów, tylko nadziewane naleśniki, ale pierogi są lepsze.

Można niczego nie nadziewać, tylko wykonać krokieciki z samego farszu. Uformować łyżką grube placuszki, spłaszczone kulki, walce, czy cokolwiek innego, obtoczyć w jajku i tartą bułkę i zwyczajnie usmażyć, najlepiej na maśle.

Cały urok tych pierogów polega na majeranku, więc jeśli ktoś nie lubi majeranku, niech nawet nie próbuje.

Gorzej, że podanie ścisłych proporcji nie leży w moich możliwościach, od dawien dawna już robię to wszystko na oko, i podobnie postępowała moja matka. Nie przypominam sobie, żebym kiedykolwiek ważyła grzyby, zazwyczaj własną ręką zbierane, chyba że chodziło o pieczarki. Posłużę się objętością.

Ilość kurek, które na surowo zajmą trzy czwarte pojemności pięciolitrowego garnka,

powinna dać po ugotowaniu i przejściu przez maszynkę czubaty talerz od zupy zmielonej masy. Jest to akurat porcja na te dwie łychy majeranku, łyżkę tartej bułki, jedną małą cebulkę, jedno-dwa jajka i pięć do ośmiu deka słoniny. Majeranku nie żałować, nigdy nie będzie go za dużo. Jeśli grzybków wyjdzie więcej, rzecz oczywista, pozostałe składniki też muszą być obfitsze.

Takież pierogi można zrobić również z pieczarek i prawie dorównują tym z kurek. Prawie...!

Nic innego się nie nadaje, ponieważ muszą to być grzyby twarde i chrupkie, które zawierają w sobie mało wody.

PIECZARKI

Produkując pierogi z pieczarek, postępujemy tak samo jak przy kurkach, tyle, że gotuje się je znacznie krócej. Wystarczy trzy kwadransy, a nawet pół godziny.

Nie do tego jednakże pieczarki są akurat najlepsze.

Przede wszystkim można je spożywać na surowo, co jest nader istotne przy odchudzaniu.

Mnóstwo osób popełnia straszliwy błąd i te nieszczęsne pieczarki obiera, usuwając to, co najsmaczniejsze i nawet najwartościowsze. Nie ma to żadnego sensu. Pieczarki czyści się najlepiej starą szczotką do zębów (nie ma zakazu używania nowej) pod strumieniem wody, i pogład, jakoby rosły w końskim łajnie, jest najzupełniej błędny. Rosną w torfie, który nie ma w sobie nic obrzydliwego, i nie łajno z nich zgarniamy, tylko torf, właściwie wyłącznie po to, żeby w zębach nie zgrzytał.

Ponadto z hodowanych pieczarek najsmaczniejsze są wcale nie te zamknięte, pierwszego gatunku, tylko właśnie starsze, już otwarte. Świat preferuje małe, zamknięte, ze względów higienicznych, przez błędne pojęcia wyrzekając się najlepszego. Dostatecznie długo kotłowałam się w pieczarkarni, żeby to wiedzieć na pewno, i komunikuję wszystkim, że obie z moją synową dla własnych potrzeb wybierałyśmy sobie czwarty gatunek, te wielkie i rozłożone całkowicie. Dwanaście lat minęło od tamtego czasu, obie żyjemy i przewód pokarmowy mamy w idealnym porządku.

Do jedzenia na surowo, owszem, lepiej nadaje się gatunek pierwszy i drugi z przyczyn szczególnych. Więcej chrupie i dłużej pozwala się gryźć.

Przydatne jest to zaś przy odchudzaniu. Jak wiadomo, głównym nieszczęściem osób z nadwagą jest wściekły apetyt wieczorem. Osoba, która kładzie się spać głodna, nie utyje nigdy w życiu, osoba, która idzie spać nażarta, nie schudnie, choćby pękła! W ciągu dnia to jeszcze jak cię mogę, ścisła dieta wielkich trudności nie sprawia, od dziewiętnastej osobę opada rozszalała bulimia. Nieszczęsna ofiara rąbie, co jej pod rękę wpadnie, tynek ze ścian

gotowa obgryzać, drzwiczki lodówki z zawiasów wrywa, płacze, ale żre, choćby o pierwszej



w nocy.

Przed wszystkim można je spożywać na surowo, co jest nader istotne przy odchudzaniu.

Otóż wtedy właśnie przydają się surowe pieczarki. Niskokaloryczne, nie tuczące w najmniejszym stopniu. Pokroić sobie na połówki, na plasterki, posolić troszeczkę, usiąść i błogo pochrupać, ile chcąc. Czytając przy tym książeczkę albo prasę, oglądając telewizję, nic nie robiąc i tylko delektując się myślą, że od tego się nie tyje.

Jest jeszcze kilka innych, równie użytecznych produktów, a o nich będzie na O. Przy odchudzaniu.

Co do sposobów przyrządzania pieczarek, jest ich milion.

Surowe do sałatek. Nie surowe do duszonych mięs i do sosów, jako wypełniacz. Ponadto same w sobie smażone, nie za mocno, najlepiej w dużych kawałkach. Ponadto uduszone w potrawce, w śmietanie.

To ostatnie, niestety, trzeba mieszać.

Poddusić drobno pokrojone pieczarki na maśle, posolić, dolać gęstej śmietany z łyżeczką mąki, każdy wie, że od tej chwili bez mieszania się nie obejdzie, doprawić, czym się chce i co się lubi. Wrzucić, na przykład, mnóstwo posiekanego koperku i trochę posiekanej pietruszki. Ewentualnie dosypać papryki. Ewentualnie robić to wszystko na rosółku z kostki, z tym, że kostkę wrzuca się na początku, przed śmietaną. Ewentualnie dorzucić ulubione przyprawy. Koperek z pietruszką w zasadzie najlepsze.

Ewentualnie wepchnąć na końcu do pieca, posypawszy grubo utartym żółtym serem,

możliwie ostrym.

Jeść to można ze wszystkim. Samo, z pieczywem, z kartoflami, z mięsem, z jajkami na twardo, z pyzami, z makaronem, ograniczeń właściwie nie ma. No, powiedzmy, że nie radziłabym konfitur...

Zupa z pieczarek też bardzo dobra, ale o tym każdy wie.

Mnie osobiście jedna pieczarkaomal nie pozbawiła życia.

Z dawien dawna wiadomo, że produkty hodowane tracą smak i nie umywają się do tych dziko rosnących. Wystarczy porównać poziomki leśne i ogrodowe, także same maliny i agrest, pomidory z ogrodu i ze szklarni, kury w kojcach i na swobodzie i jajka od tych kur, pszczoły z hodowli i z górskiego strumienia...

I, oczywiście, pieczarki. Z pieczarkarni i z łąki...

Poszłam kiedyś na tor wyścigowy, rzecz jasna, nie rzucając się pod końskie kopyta, tylko w dzień przerwy, w celu szukania jakiegoś zielska, zapewne mniszka. Znalazłam ogromną pieczarkę, co na tym terenie często się przytrafia.

Pieczarka była tak duża, że pokrojona i usmażona zajęła mi całą patelnię i w zupełności wystarczyła na kolację.

Boże, jakaż była niezmiernie dobra! Co za smak, co za zapach! Od dawna zapomniałam, że pieczarka może prezentować takie walory! Jadłam ją z zachwytem, delektując się, aż do chwili, kiedy przy ostatnim kęsie przypomniało mi się nagle coś potwornego.

Otóż wiele lat wcześniej moje dwie szwagierki, studiujące medycynę, odbywały praktyki na wsiach. No i jedna z nich, po powrocie, ciężko zgnębiona i przejęta, opowiadała o tragedii pewnej rodziny, w ratowaniu której uczestniczyła osobiście. Oważ to rodzina znalazła grzyby, ich zdaniem pieczarki, przyrządziła je i zjadła, po czym z pięciu osób ocalało tylko jedno dziecko, najmłodsze, trzyletnie. Potrawa mu nie smakowała, wzięło do ust i wypluło, dzięki czemu zatrutą miało wyłącznie jamę ustną. Reszta zeszła z tego świata, przy czym w ostatniej chwili przed śmiercią ojciec rodziny zdążył się zwierzyć właśnie mojej szwagierce, że ach, jakież te grzyby były dobre...!

Na to wspomnienie upiorne włos mi się zjeżył na głowie. Rzuciłam się do telefonu.

— Jadziu — spytałam w panice — po jak długim czasie objawiają się skutki zatrucia grzybami?

— Do dwudziestu czterech godzin — odparła szwagierka uprzejmie.

Jezus Mario...! Takie nadzwyczajnie dobre...! Czy to była na pewno pieczarka...?!

Niewątpliwie przez tę dobę szlag by mnie trafił na bazie autosugestii, gdyby nie to, że szczęśliwie zaraz nazajutrz zapomniałam, iż czekam na swoje śmiertelne zejście i przypominałam sobie o tym dopiero następnego dnia, całkiem żywa i zdrowa. Więc jednak była to pieczarka!

I niech się nikomu nie wydaje, że przesadzam, ponieważ w mojej rodzinie zdarzył się wypadek następujący:

U teściowej mojej ciotki, na wsi i wśród lasów, bawiło liczne grono, które poszło na grzyby. Przynieśli te grzyby, przyrządzili, zjedli na obiad, po czym mojej ciotce wpadł do głowy szatański pomysł, skierowany, nie wiadomo dlaczego, przeciwko jej własnemu mężowi. Żyli w zgodzie, nie kłócili się, więc skąd jej się to wzięło, Bóg raczy wiedzieć.

Namówiła wszystkich, żeby zaczęli prezentować objawy śmiertelnego zatrucia. Jeden tylko mój wuj nie został wtajemniczony w spisek. Wesołe towarzystwo chętnie przystało i już od wczesnego wieczora jęli narzekać na tajemnicze dolegliwości, chwytając się za brzuch, symulując brak apetytu, jęcząc i czyniąc inne podobne sztuki. Myśl o trujących grzybach pojawiła się natychmiast i każdy robił, co mógł. Starali się słać i mdleć, a ktoś tam nawet dostał piany na ustach, zręcznie posłużywszy się mydłem.

Jedynym człowiekiem, który pochorował się naprawdę i rzetelnie, był mój wuj. Odratowano go z dużym trudem.

Groziło mi to samo, gdyby nie, chwalić Boga, roztargnienie.

Żeby już skończyć o grzybach, przypominam wszystkim, że:

Po pierwsze — prawdziwy grzybowy smak i zapach uzyskuje się wyłącznie z suszonych prawdziwków. Reszta stanowi tylko dopełnienie masy.

Po drugie — najsmaczniejsza potrawka wychodzi z grzybów mieszanych o podobnej konsystencji. Prawdziwki, kozłaki (względnie kozaczki), podgrzybki, zajączki, białe surojadki, maślaki. Mogą być i kurki, ale drobno posiekane, bo inaczej odznaczają się twardością.

Po trzecie — żeby dołożyć do tego rydze, o ile ktoś na nie trafi, trzeba upaść na głowę. Najdoskonalsze są smażone, szkoda je marnować.

Po czwarte — w wypadkach wątpliwych można grzyb nadgryźć. Jeśli gorzki, wyrzucić natychmiast.

Po piąte — prawdziwki i kozaczki można smażyć na maśle tak samo, jak pieczarki, tylko odrobinę dłużej.

PAPKIN: Jam otruty!...



(...) zapomnialam, iż czekam na swoje śmiertelne zejście i przypomniałam sobie o tym dopiero następnego dnia, całkiem żywa i zdrowa.

GRUSZKI

Do czego służą gruszki, każdy wie, ale jakoś dziwnie mało osób docenia gruszki marynowane. A tymczasem jest to smakołyk zgoła uniwersalny.

Do marynowania w zasadzie powinno się używać bergamutek, twardych i chrupkich, mnie jednakże spotkała kiedyś klęska urodzaju i byłam zmuszona posłużyć się klapsami.

Grusza-klapsa na mojej skromnej działce pracowniczej obrodziła wprost zastraszająco i w dodatku robiła mi tę złośliwość przez kilka lat z rzędu. Wpychałam gruszki komu się dało, rozdawałam znajomym w prezencie, więcej już nie chcieli i wciąż zostawał mi nadmiar. Należało je może sprzedawać, ale w owych czasach handel prywatny i sporadyczny był źle widziany, ponadto nie miałam środków transportu, nie umiałam zorganizować sobie zbytu i w ogóle brakowało mi czasu. Pełna troski, że takie dobrodziejstwo plonów całkiem się zmarnuje, klapsa bowiem, jak wiadomo, jest nietrwała, z rozpaczy przystąpiłam do przetwórstwa.

Na palcach miałam odciski, odgniecenia i bąble od obierania, bo oczywiście musiałam używać owoców jak najtwardszych, nie czekając, aż zmiękną. Zużyłam cały zapas słoików, pałętających mi się w domu, i cały zapas cukru, który bez gruszek wystarczyłby mi na najbliższe dziesięć lat, zważywszy, że prawie wcale go nie używam. Wysłuchałam mnóstwa wiadomości radiowych, mając wolne tylko uszy, i zrobiłam się niezwykle upolityczniona, co gruszkom, na szczęście, nie zaszkodziło.

Wynik był rewelacyjny.

Wlać do garnka szklankę mocnego octu i szklankę wody, wsypać w to kilo cukru,

począć, aż się cukier rozpuści, oczywiście mieszając, nie bez przerwy, tylko od czasu do czasu. Wrzucić ze dwa patyki cynamonu, garstkę goździków i dwa kilo gruszek w ćwiartkach, gotować na małym ogniu, aż gruszki zaczną się robić przezroczyste, wyjmować je sukcesywnie, bo nie chcą się robić przezroczyste wszystkie równocześnie. Upchnąć do słoików, zalać syropem z garnka i zakręcić pęki gorące.

W zasadzie tak się to powinno robić, ale po całej operacji zawsze zostaje za dużo syropu. Zniecierpliwiona, wprowadziłam odmianę i nie ograniczałam się do przepisowych dwóch kilogramów gruszek. Pchałam do garnka, ile się zmieściło, dwa i pół kilo do trzech, i też było dobrze. Ponadto używałam czasem dwa razy tego samego syropu, dosypując tylko do niego szklankę cukru i dolewając pół szklanki mieszaniny octu z wodą. Wychodziło, owszem, ale trzeba było uważniej pilnować, bo ten drugi rzut miał tendencje do przypalania się i przemiany w karmel.

Jeśli się chce zrobić to wszystko słodsze, a zarazem trwalsze, można zastosować proporcję konfiturową, na kilo cukru kilo owoców i szklanka płynu, zawsze pół na pół ocet z wodą. Choć w zasadzie trwałość nie ma znaczenia, bo w każdym domu zostaje to pożarte w pierwszej kolejności.

Nadaje się do wszystkiego: do indyka, do gęsi, do kurczaka, do mielonych kotletów, do schabu, do pierogów, do naleśników z mięsem, do klopsa i do chleba z masłem. No, może nie pasuje do jajecznicy, do tataru i do śledzia...

Dokładnie taką samą marynatę można zrobić z **MIRABELEK**, chociaż ogólnie biorąc, mirabelki nie są do tych celów najlepsze, ponieważ zbyt szybko się rozgotowują. Wychodzi bardzo dobre marynowane mazidło. Oczywiście przedtem owoce należy sparzyć wrzątkiem, obrać ze skórki i wyjąć pestki. Kroić nie trzeba, przy wyjmowaniu pestek same się rozlecą.

GĘŚ

Gęś ma u mnie bogatą tradycję i kilka razy w życiu dokopała mi potężnie.

Gęś w ogóle wymaga podwójnej roboty, ponieważ posiada szyję. Piecze się ptaka z różnymi dodatkami, ale szyję koniecznie trzeba nadziać, bo inaczej marnuje się kompletnie.

Ściśle biorąc, marnuje się skóra z szyi. Zawartość skóry można upiec oddzielnie, z tym, że zazwyczaj robi się wysuszona i pozostaje twarda, lepiej zatem piec ją w środku gęsi. Wepchnąć grdykę do kadłuba razem z nadzieniem i wówczas ani wysuszenie, ani twardość już jej nie grozi.

Ogólnie biorąc, gęś piecze się z owocami, napelniając kadłub suszonymi gruszkami, śliwkami i jabłkami, przy czym równie dobrze mogą to być same jabłka, świeże, pokrojone na ćwiartki. Napycha się ją tym, ile można.

Zaraz, chwileczkę.

Od tego się zaczyna, że gęś musi skruszeć. Natychmiast po zabiciu zjeść się jej nie da, o czym poniżej napiszę szczegółowo. Najpewniejsza jest zamrożona, jeśli jednak wpada nam w ręce świeża, niech sobie powisi w chłodzie chociaż ze trzy doby. Może więcej. Od razu się przyznam, że nie wiem, jak długo bez mrozu gęś zdoła wytrzymać, zanim się zaśmiardnie. W każdym razie lepiej, żeby wisiała wypatroszona.

Przyzwoici producenci, pozbawiając gęś podróbek, zostawiają w niej wątrobę, wysoce przydatną do nadzienia.

Nadzienie, którego wymaga szyja... zwracam przy tym ponownie uwagę, że na ogół jest to sama skóra szyi, stanowiąca długą, potężną rurę, bez pierwotnej zawartości... nadzienie do niej zatem robi się tak, jak każde nadzienie podstawowe:

Trzy czwarte szklanki bułki tartej zalać mlekiem, obojętne, zimnym czy gorącym, i zostawić na pół godziny, żeby napęczniała. Przy gorącym pęcznieje szybciej.

Posiekać i wrzucić w to dużą wiążę koperku i natki z pietruszki.

Także zmieloną albo jakkolwiek inaczej rozdyżdaną surową wątrobkę.

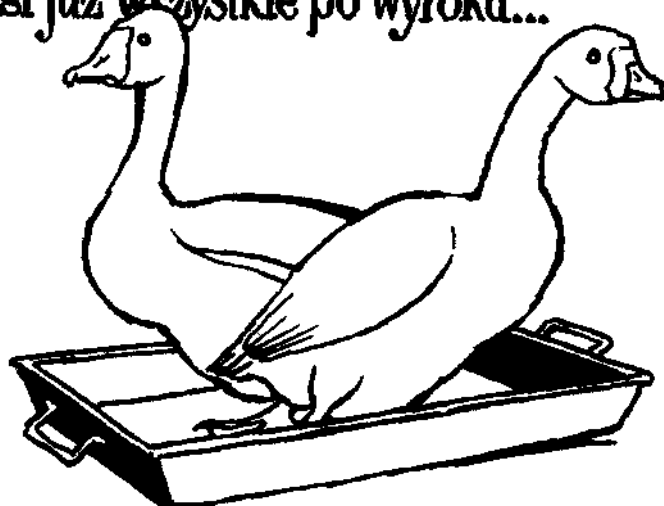
Wbić jajko.

Wymieszać wszystko dokładnie, posolić i upchnąć w gęsiej szyi, zeszywając porozcinaną skórę możliwie porządnie. Igłą i białą nitką.

(Biała nitka to nie zabobon, tylko całkowita pewność, że nie farbuje).

Konsystencję nadzienia można z łatwością rozrzedzić albo zagęścić, dolewając mleka lub dosypując bułki. Należy przy tym pamiętać, że w trakcie pieczenia wszystko spęcznieje i nieco stwardnieje.

♩ Gęsi już wszystkie po wyroku...



Od tego się zaczyna, że gęś musi skruszeć. Natychmiast po zabiciu zjeść się jej nie da.

Jeśli ktoś koniecznie chce i lubi, może do tego nadzienia dołożyć potłuczone jagody jałowca, majeranek, pieprz, paprykę w proszku, kminek, też potłuczony, żeby nie włożył w zęby, ale w zasadzie cały smak opiera się na koperku i pietruszce. Jeśli się nie ma gęziej wątróbki, można ją zastąpić jakąkolwiek inną drobiową albo całkowicie z niej zrezygnować, bez zielska natomiast nie ma nadzienia.

Podstawową przyprawą do gęsi jest majeranek, którym należy ją natrzeć na grubo. Można dołożyć inne zioła, wedle gustu i upodobania. Pamiętać o posoleniu przed tymi zabiegami, odpowiednio wcześnie, bo inaczej mięso solą nie przejdzie i skóra będzie słona, a reszta przeciwnie.

Nie ma przymusu nadziewania całej reszty gęsi owocami, jeśli ktoś takiego zestawu nie lubi, proszę bardzo, wyżej wymienionym nadzieniem może zapchać także i kadłub gęsi. Tyle że farszu trzeba zrobić odpowiednio więcej i gęś porządnie zeszyć. Bez zeszywania, w trakcie pieczenia, co najmniej połowa wylezie, w przeciwieństwie do jabłek, które szczelności tak kategorycznie nie wymagają.

Jabłkami należy także całą gęś obłożyć, wszyscy bowiem pchają się do nich jak szaleńcy i sprawiedliwe obdzielenie delcją licznych biesiadników przysparza okropnych trudności. Jabłka, rzecz jasna, muszą być obrane, pokrojone na ćwiartki albo na połówki, mieć wydłubane pestki, a dokłada się je najwcześniej w połowie pieczenia. Inaczej zdążą się spalić, zanim gęś dojdzie. Dobrze jest podlewać je co kwadrans wytapiającym się sosem, przy okazji polewając także całą gęś z wierzchu.

Pamiętać o podlaniu gęsi wodą przy wstawianiu do pieca!

Taką gęś przyrządziłam doskonale na cześć gości zagranicznych, mianowicie dwojga

Duńczyków. Obydwoje mówili tylko po duńsku i po angielsku, mój ówczesny towarzysz życia mówił po niemiecku, z bliższych przyjaciół jedno znało również niemiecki, a drugie francuski i hiszpański, dwoje wyłącznie polski, żeby opanować jakoś tę wieżę Babel doprosiłam jeszcze jedną przyjaciółkę, wreszcie z angielskim, i razem wzięwszy, zasiadło do tej gęsi dziewięć osób.

Normalna pani domu podaje ptactwo z różnymi dodatkami. Do gęsi idą kartofelki, sałatka z czerwonej kapusty, biała kapusta gotowana, różne sałaty i tym podobne. Mnie żadne kartofle ani kapusty nie przyszły do głowy, sałata owszem, wielka micha, ponadto borówki, marynowane gruszki, ogóreczki, marynowane grzybki, marynowana dynia i oczywiście jabłka. I cześć.

Zdaje się, że na przystawkę podałam śledzika i plątało się w tym jeszcze jakieś pieczywo. Deseru sobie nie przypominam.

Gęś była średnio duża. Nie ze skąpstwa taką upiekłam, tylko większa nie mieściła mi się w piecyku. Okazało się, że jedna gęś na dziewięć osób, to jest stanowczo za mało.

Za to było mnóstwo wódki. Wszyscy chcieli duńskich gości ufetować i każdy coś tam przyniósł, wiadomo było bowiem, że Skandynawowie strasznie lecą na polską wódkę. Sama też się postarałam. Rezultat wypadł przerażająco, całe grono urznęło się w drzazgi, cudem jakimś wrócili do domów, Duńczycy zostali szczęśliwie odwiezieni przez pijanego kierowcę, a ta angielskojęzyczna przyjaciółka usiadła przed moim domem na krawężniku i oznajmiła, że jest jej tu nadzwyczajnie dobrze i spędzi tak resztę swojej egzystencji.

Pierwszy i jedyny raz w życiu zrobiłam wtedy za mało jedzenia.

A powinnam była mieć już doświadczenie nie tylko ogólne, ale także szczegółowe. Gęś rzuciła się na mnie, kiedy byłam w ciąży i zamierzałam powić drugiego potomka. Czepiałam się jej niemal płacząc, jęczałam, śniła mi się po nocach, aż wreszcie moja matka zlitowała się nade mną i upiekła ptaka.

Ze łzami szczęścia w oczach sama jedna pożarłam tej gęsi połowę, a byłabym chyba pożarła całą, gdyby mi jej przemocą nie wyrwano z zębów.

— Oszalałaś! — powiedziano z oburzeniem. — To miał być obiad dla całej rodziny!

No i jakoś mi to wspomnienie wyleciało z głowy, kiedy piekłam jedną gęś na dziewięć osób.

Do kompromitacji okropnej zmusiły mnie moje własne dzieci. Ściśle biorąc, jeden syn, już dorosły, z żoną i córką.

Uzgodnione zostało, że przyjdą do mnie na obiad, a dobra mamunia upiecze gęś, której wszyscy byli spragnieni i wiedzieli, że gęś w moim wykonaniu, w ustach się rozpułynie. Piekłam ją punktualnie, jak należy, na właściwą porę.

Tymczasem mój syn wywinął numer idiotyczny. Na konto gęsi od rana nic nie jadł, zgłodniał okropnie i nie wytrzymał, pogonił rodzinę. Przylecieli do mnie o godzinę za

wcześniej. Broniłam piecyka pazurami i zębami, ale natarcie okazało się zbyt silne, musiałam wyjąć drób już po dwudziestu minutach.

I oczywiście, tych pozostałych czterdziestu minut gęsi zabrakło i gdzie jej było do takiej, jaka powinna być! Wyglodnieli chyba rzeczywiście przeraźliwie, ponieważ zjedli ją, nawet chwaląc, we mnie jednakże pozostało głębokie i trwałe rozgoryczenie.

Co do twardości nie skruszałego drobiu, wiedzieć o niej wiedziałam, ale nie potrafiłam jej docenić aż do chwili, kiedy przekonało mnie życie.

Jeden z moich kolegów wymyślił, żeby upiec gęś w glinie, metodą żołnierzy radzieckich. Też opisałam wydarzenie w „Autobiografii”, (a nawet w „Lesiu”), o czym informuję, żeby mnie nikt nie posądził o podstępny plagiat z samej siebie. W odniesieniu do wiedzy kulinarnej jest wysoce pouczające.

Przepis radziecki, wyłożony przez kolegę, wyglądał następująco:

Złapać gęś, ukręcić jej łeb, nie skubać wcale, za to wypatroszyć.

Do środka napchać obranych kartofli, o ile są pod ręką.

Rozpalić ognisko.

Gęś razem z pierzem i kartoflami oblepić grubo gliną i wetknąć w żar. Ognisko nad tym nadal palić.

Po jakiejś godzinie czy dwóch wyjąć ptaka, obłupać z gliny, która powinna odejść razem z piórami, i resztę zjeść.

Część tego przepisu udało nam się zrealizować przy drobnych modyfikacjach.

Nie łapaliśmy gęsi samodzielnie i nie próbowaliśmy jej ukraść. Została nabyta legalnie, za pieniądze, wśród szalonych protestów właścicielki, która upierała się, że wrzesień to nie jest pora na gęsi i zalecała nam zaczekanie do listopada.

Nie ukręcaliśmy jej łba, odcięto go siekierą poza zasięgiem naszego wzroku i słuchu.

Grzecznie poprosiliśmy o wypatroszenie, broń Boże, nie skubiąc.

Zostaliśmy uznani za istoty niespełna rozumu.

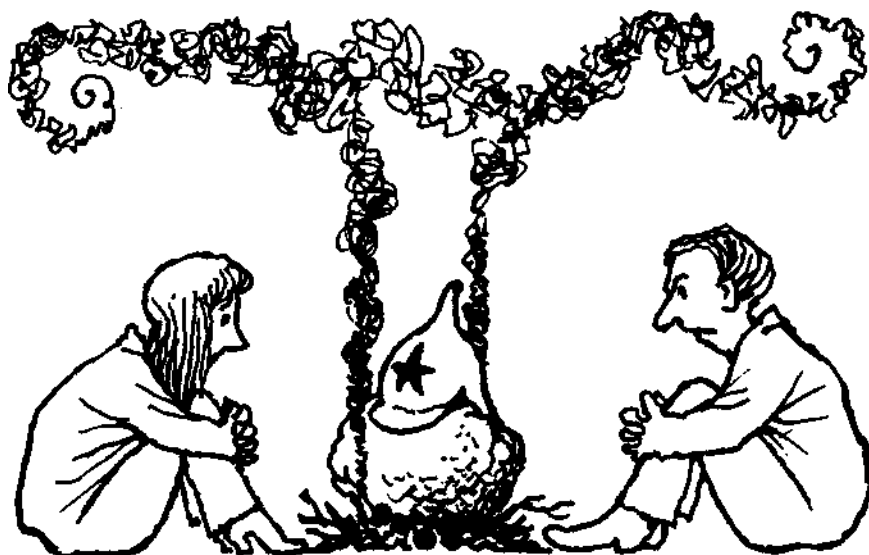
Kartofle mieliśmy, nawet dość dużo. Ognisko udało nam się rozpalić z szalonym wysiłkiem, ponieważ jedno z nas miało obsesję na tle pożaru lasu. Wybraliśmy zatem teren nad Wisłą, wśród łąk i wiklin, z daleka od bodaj najmniejszego zagajnika, gdzie o nic nie było równie trudno, jak o drewno opałowe. Panowie zleźli nad wodę, ukopali gliny i oblepili gęś, panie latały dookoła, zbierając patyczki. Panowie też wepchnęli swoje dzieło do ognia i dopiero później okazało się, że wepchnęli gęsią mumię grzbietem do góry, a brzuchem do dołu.

Udało nam się także upiec w popiele zbywające kartofle, co uratowało nas od śmierci głodowej.

Po trzech godzinach zdołaliśmy jeszcze wyjąć pieczyste z wygasłego już ognia i na tym się nasze osiągnięcia skończyły.

Glina owszem, odeszła, acz nie doskonale, pierze nie chciało. Gęsi grzbiet okazał się spalony na węgiel, brzuch natomiast kompletnie surowy. Kartofle w środku wykazały podobną skłonność, te przy grzbiecie upiekły się przesadnie, te od strony brzucha wcale. Próbowaliśmy zjeść kawałki z grzbietu, usuwając resztki spalonego pierza, niestety, mimo rzetelnych starań, nie dawało się ich pogryźć. Ponadto spalone pierze bardzo śmierdziało. Ponowne rozpalanie ognia nie wchodziło w rachubę, ponieważ wszystko palne w okolicy znikło z powierzchni ziemi. Zabraliśmy zatem osobliwe pożywienie do domu kolegi-projektodawcy, gdzie we dwie z przyjaciółką przystąpiłyśmy do uporządkowania ptaka. Oskubać do końca było łatwo, fakt, podpieczone pierze samo wychodziło. Gorzej zachowała się glina, nie wykruszone resztki trzymały się kurczowo, szorowałyśmy to szczotką, gorącą wodą i mydłem, wreszcie zeszło, ale chyba nie tak idealnie do końca. Kolega postanowił sponiewierane szczątki udusić, chociaż wszyscy już zyskaliśmy całkowitą pewność, że owo skruszenie, o którym ciągle jest tyle gadania, ma swój głęboki sens.

Później przez trzy tygodnie przynosił do pracy po kawałku gęsi, nakłaniając do próbowania personel biura i nawet przybywających klientów. Twierdził, że cały czas pobytu w domu poświęca na dalsze duszenie i mówił prawdę, są świadkowie. Sama byłam ciekawa, kiedy to zmięknie, okazało się, że nigdy.



Po trzech godzinach zdołaliśmy jeszcze wyjąć pieczyste z wygasłego już ognia i na tym nasze osiągnięcia się skończyły.

Do dziś nie wiemy, czy nasze ognisko jednak było za małe, czy też żołnierze radzieccy

przejawiali odmienny gust. W każdym razie od tamtej chwili kwestię skruszenia traktuję naprawdę poważnie.

Równie poważnie należy potraktować to, co się z gęsi wytopi i przeistoczy w gęsi smalec. Produkt wysoce interesujący, nie do uzyskania inaczej, jak tylko przy pieczeniu ptaka, do użytku niemal wszechstronnego. Pieczołowicie należy zlać go do słoika i zostawić w lodówce.



HERBATA

Jedni lubią, drudzy nie. Ponieważ lubię, umiem zaparzyć dobrą.

Można, oczywiście, stosować chińskie, indyjskie i angielskie przepisy, wyliczać ilość łyżeczek na filiżankę, podgrzewać suchą i tak dalej, ale kto ma na to czas?

Podstawowe zasady jednakże należy zachować.

Liściasta herbata zawsze jest lepsza od ekspresowej. W ekspresowej, co tu ukrywać, dodatkowo zaparzamy papier. Szlachetne gatunki owijane są w gazę i to ma już więcej sensu.

Normalnie i bez przesadnych sztuk zaparzamy esencję herbacianą w czajniczku porcelanowym albo fajansowym, i jeśli zależy nam na dobrej, czajniczek musi być wypłukany wrzącą wodą. Ciepły. Sypimy mniej więcej dwie czubate łyżeczki na szklanekę, zalewamy wrzątkiem i odstawiamy na parę minut. Byłoby dobrze ów czajniczek trzymać przez te parę minut na parze, na przykład na gotującym się czajniku.

I to jest absolutne minimum. Nic wielkiego w końcu, a esencję mamy gotową.

Idąc dalej, możemy robić to kawałkami. Do rozgrzanego czajniczka wsypać herbatę, wlać odrobinę wrzątku, tyle tylko, żeby miało w czym pęcznieć, postawić na owej parze, odczekać pięć minut (niektórzy twierdzą, że siedem), po czym dopiero dolać wody do pełna. Inna woda niż wrzątek, nie wchodzi w rachubę.

Smak herbaty bierze się z jej gatunku. Najlepsze efekty osiąga się, mieszając rozmaite rodzaje, chińską, indyjską, czystą jaśminową, earla greya, różne mieszanki angielskie, nie szkodzi, że mieszanki, możemy je wzbogacić. Zależy, co kto lubi. Pije się też, jak kto chce, słabszą, mocniejszą, z różnymi dodatkami...

Osobiście przez całe życie piję gorzką i widzę, że coraz więcej osób idzie za moim przykładem. Herbata z cukrem i z cytryną jest zupełnie innym napojem niż czysta, bez niczego. Ponadto można pić bardzo mocną, właściwie samą esencję, z odrobiną mleka skondensowanego albo śmietanki. Jako środek ożywczy o poranku jest nawet skuteczniejsza niż kawa.

Po nadmiernie obfitym posiłku nie ma nic lepszego niż porządna, gorąca, gorzka herbata.

Jedna moja przyjaciółka, znalazłszy się w Londynie, ochwacona doszczętnie po częściowym zwiedzeniu miasta, wstąpiła do herbaciarni i poprosiła o herbatę. Zapytano ją, z czym tę herbatę sobie życzy, z wodą, z cytryną, z mlekiem, z cukrem?

— Nie — odparła, bo tyle po angielsku powiedzieć umiała. — Dziękuję. Z niczym. Samą herbatę.

Kelnerka jeszcze kilkakrotnie upewniała się, czy rzeczywiście ma to być sama herbata bez niczego. Moja przyjaciółka, pijąca zazwyczaj herbatę gorzką i raczej mocną, uparła się przy swoim. Dopiero po odejściu kelnerki przypomniała sobie nagle, gdzie jest, i ogarnął ją lekki niepokój.

I słusznie. Dostała bowiem samą esencję, taką na byka. Wstyd jej było prosić teraz o tę proponowaną wodę i wypła esencję z pewnym trudem, ale mężnie. Potem zaś wstąpiło w nią coś takiego, że poczuła się nagle na siłach nie tylko zwiedzić resztę miasta, ale ponownie przebiec kurcgalopkiem fragmenty już obejrzone. Przymierzała się zgoła do przeskoczenia o



tyczce katedry świętego Pawła.

Dostała bowiem samą esencję, taką na byka.

Ale później już do herbaty prosiła o trochę wody...

Herbata stała się przyczyną zawarcia związku małżeńskiego.

Jak wiadomo, żadna normalna istota ludzka nie umie nalać pół szklanki herbaty. W najlepszym wypadku i przy największych staraniach będzie to trzy czwarte albo nawet siedem ósmych, przenigdy pół.

No i raz się zdarzyło, że pewien pan, będąc w gościach, poprosił panią domu o pół szklanki herbaty. I pani domu przyniosła mu uczciwe, rzetelne pół szklanki. Tak się tym

zachwyił, że ujrzawszy w kobiecie bóstwo nadziemskie, ożenił się z nią. Dopiero w długi czas po ślubie wyznał jej, że powodem z nagła wybuchłych i, jak widać, trwałych uczuć było owe pół szklanki herbaty.

Wówczas małżonka z lekkim wahaniem wyjawiała mu prawdę. Tak jej wyszło, że nie miała akurat więcej wody w czajniku...



INDYK się kłania.

O takich rzeczach, jak usuwanie ścięgien z nóg indycznych, zamierzam strasznie milczeć, udając, że problem w ogóle nie istnieje. W życiu tego nie robiłam i starałam się nie patrzeć, kiedy robił ktoś inny. Podobno babka mojego męża potrafiła owe ścięgna wyjąć jednym gestem, nadciawszy lekko w którymś stawie, ale działo się to przed pierwszą wojną światową i nie było mnie przy tym. W mojej rodzinie ktoś to obgryzał po upieczeniu, zazwyczaj któryś kot albo pies, a możliwe, że też były wyjmowane, nieco mniej zręcznie.

Przed wepchnięciem do pieca indyka się soli i naciera delikatnymi przyprawami. Najlepiej takimi w proszku, z torebeczki, można dołożyć trochę tymianku, trochę ziół prowansalskich, trochę jałowca, wedle gustu.

Nadzienie robi się na słodko, bardzo zwyczajnie. Tarta bułka zalana mlekiem, jak przy gęziej szyi, półtorej szklanki albo dwie, zależnie od wielkości ptaszka, i niech sobie postoi. W chwili zalania powinno być rzadkie, napęczniawszy, zgęstnieje. Do tego sypie się ze dwie dobre garście rodzynek, tyleż posiekanych migdałów, jedną albo dwie łyżki cukru, pół małej łyżeczki soli, wbija się jedno albo dwa jajka, miesza porządnie i próbuje. Ostrzegam, że po upieczeniu robi się nieco słodsze.

Można dodać suszone morele, suszone śliwki, suszone gruszki, pokrojone w drobną kostkę, można dowalić pokruszone orzechy włoskie, ale nie jest to konieczne. Już sama zasadnicza część nadzienia w zupełności wystarcza. Ma swój urok, ponadto przechodzi indycznym smakiem i potem się okazuje, że indyka było może dosyć, ale nadzienia stanowczo za mało.

Istnieją na świecie dziwne osoby, które nie lubią zestawienia mięsa ze słodkawymi dodatkami i takie osoby do ust nie wezmą indycznego nadzienia. Niech nie biorą, ich strata, nikt im nie każe tego jeść.

Idealne do indyka są borówki i gruszki marynowane.



JAJKA

Niby nic wielkiego, a jednak. W dziedzinie gotowania jajek na twardo szczytowym moim osiągnięciem było drobne roztargnienie.

O godzinie dwunastej w południe postawiłam na małym gazie rondel z czterema jajkami, po czym wyszłam z domu. Przypomniałam sobie o tym rondelku, kiedy o siódmej wieczorem wracałam z miasta.



Gotujące się jajka lubią pękać, co jest zjawiskiem wysoce uciążliwym.

W pierwszej chwili nawet przyspieszyłam kroku, ale natychmiast przyszło mi na myśl, że w obliczu siedmiu godzin, pięć minut mniej, czy więcej, wielkiej różnicy nie zrobi, i zwolniłam. Z lekkim niepokojem wypatrywałam domu, ale ujrawszy go, uspokoiłam się całkowicie, okazało się bowiem, że straż pożarna przed nim nie stoi, kłęby dymu z okien nie walą i w ogóle nic się nie dzieje.

Rondel na małym gazie stał sobie spokojnie, W środku zaś znajdowało się coś czarnego, puchatego, chrupkiego, co upiornie śmierdziało. Wyrzucić trzeba było wszystko razem, ocalała tylko przykrywka, a woń z mieszkania znikła ostatecznie dopiero po trzech tygodniach, chociaż drzwi i okna otwierałam na przestrzał.

Nie jest to właściwa metoda gotowania jajek na twardo.

Gotujące się jajka lubią pękać, co jest zjawiskiem wysoce uciążliwym.

Mówi się, że przedziurawione specjalnym przyrządem nie pękają już z pewnością. Nic podobnego. Przyrząd posiadam, prób czyniłam miliony, pokłuło się nim mnóstwo osób, a jajka pękały, jak im się spодobało, nie zwracając żadnej uwagi na przedziurawienie.

Znacznie pewniejsza jest metoda popukania.

Dwa jajka należy opukać sobą wzajemnie i dźwięk wskazuje bezbłędnie, czy skorupki mają głupie tendencje. Nadpęknięte wydają odgłos głuchy i tępy, należy wtedy wziąć trzecie jajko, porównać wszystkie razem i wybrać całe. Już od pierwszej próby można się doskonale zorientować, jak to brzmi.

Popukiwać należy delikatnie, nie walić jajkami o siebie potężnie, chyba że od razu nad patelnią.

Niekiedy zdarza się nam niepewność, które z jajek leżących na kuchennym stole są ugotowane na twardo, a które surowe.

Należy wtedy zwyczajnie jajkiem zakręcić. Ugotowane wiruje szybko, surowe ledwo się ruszy i zaraz przestaje. Metoda gwarantowana.

W czasach, kiedy nikt z mojego pokolenia nie opływał w dostatki, jedna moja przyjaciółka w ostatniej chwili przypomniała sobie o sałacie do obiadu i wysłała po tę sałatę męża. Przez krótką chwilę jego nieobecności zdążyła przyrządzić śmietanę do sałaty, bo śmietanę w domu miała. Zrobiła ją na słodko, z odrobiną soli, odrobiną pieprzu i dwiema czubatymi łyżeczkami cukru.

Mąż wrócił i okazało się, że sałaty w kiosku zabrakło. No to trudno, obejdzie się, obiad był bez sałaty.

Wieczorem zniemacka przyszli goście. Moja przyjaciółka, szybko ogarnawszy myślą zapasy, postanowiła podać im jajka w sosie musztardowym, jedyny, poza chlebem, posiadany produkt. Słoik ze śmietaną sam jej wpadł w oko, dosoliła i dopieprzyła zawartość, wwaliła musztardę i zalała tym normalnie ugotowane i obrane jajka. Szczęście jeszcze, że w pośpiechu nie pokroiła ich na półki.

Pierwsza osoba, która do ust wzięła potrawę, zamarła i nabrała tak dziwnego wyrazu twarzy, że pani domu spróbowała swojego specjału czym prędzej. Oczywiście, była to ta śmietana na słodko, przygotowana do sałaty.

Zważywszy, iż niczego innego do jedzenia nie było, jajka zostały porządnie umyte pod kranem i skonsumowane po prostu z solą i kawałkiem chleбка.

JAJKA FASZEROWANE

Przy jajkach faszerowanych, jak wiadomo, główną trudność sprawia przecięcie skorupki na pół.

Jedni walą nożem z góry, usiłując to uczynić jednym ciosem, inni dydolą powolutku czymś ostrym, najlepiej z ząbkami, każdy próbuje metod własnych, a jeśli wśród dwudziestu jajek jedno uda się przeciąć jako tako równo, bez ostrych zębów, zadziorów i bez połamania połowy skorupki, to już sukces. Potem, przy jedzeniu, wychodzi strasznie dużo serwetek do

wycierania zatłuszczonych palców.

Znam osobę, która w zapale przyrządzania potrawy po prostu wszystkie jajka zwyczajnie obrała.

Można, dlaczego nie?

Sama wyłamałam się z tradycji, serdecznie życząc skorupkom, żeby je diabli wzięli, i przerzuciłam się na krokieciki.

Farsz się robi normalnie, z ugotowanej na twardo zawartości z mnóstwem koperku, zielonej pietruszki i szczypiorku, można dorzucić trochę ulubionych przypraw, po czym w tę posiekaną mieszaninę dobrze jest wbić dwa surowe jajka, a nie jedno, i dosypać odrobinę bułki tartej. Uformować krótkie wałki, foremne w życiu nie wyjdą, ale co nam szkodzi nieco się postarać, obtoczyć w jajku i bułce tartej normalnie, jak każdy produkt panierowany, i usmażyć na patelni, na maselku, delikatnie obracając. I proszę bardzo, uzyskujemy to, co w jajkach faszerowanych najlepsze, bo przecież skorupki nikt nie jada.

Można też, nie bawiąc się w panierowanie, łyżką ułożyć na patelni placuszki z tych posiekanych jajek i obsmażyć z obu stron. Ostrzegam, że bardzo pryskają.

JAJECZNICA

Otóż ze smutkiem stwierdzam, że delikatnej jajecznicy, idealnie rzadkiej, ale z całkowicie ściętym białkiem, bez tak zwanych glutów, nie da się zrobić na teflonowej patelni.

Wszystko polega na mieszaniu. Ledwo się te jajka wbije na patelnię, natychmiast należy zacząć energicznie mieszać, widelcem, od dna, unosząc patelnię nad ogniem. Teflon takich rzeczy nie znosi, a mieszanie drewnianą łopatką nie da pożądanego rezultatu. Więc na zwykłej patelni, nad płomieniem, mieszając, podgrzewając w miarę potrzeby, a ona, ta jajecznicą, już sama dojdzie. Trwa to od pół do jednej minuty.

JAJECZNICA Z DODATKAMI

Przyszedł do mnie kiedyś jeden z moich przyjaciół, a działo się to w okresie, kiedy wszystkim nam brakowało wszystkiego, w tym czasu. Przyszedł w jakimś konkretnym celu, prosto z pracy i bardzo głodny, bo gdzie nam było wtedy do konsumowania eleganckich obiadów na mieście. Nieśmiało zapytał, czy nie mam w domu czegoś do zjedzenia.

Miałam, owszem. Jakieś pieczywo i jajka.

Zrobiłam mu jajecznicę, w pośpiechu chwyciwszy patelnię, która stała na wierzchu, nie siląc się na żadne sztuki. Przyjaciel zjadł i zachwycił się nietypowym smakiem, pytał, czy nie dołożyłam do niej sera, bo jakieś to takie bardzo dobre i jakby pikantne.

Wahałam się krótko. W przypływie szlachetności i skruchy wyjawiałam prawdę. Jaki tam ser, żadnego sera w domu nie miałam, najzwyczajniej w świecie nie umyłam patelni i znajdowały się na niej zaschnięte resztki jajecznicy z poprzedniego dnia. Byłam zdania, jak

widać słusznie, że to się samo ze sobą jakoś tam wymiesza.

No i z tego wyszły dodatki.

Co nie znaczy, oczywiście, że należy zaniechać mycia naczyń.

JAJECZNICA DLA GŁODOMORÓW w dodatki obfituje.

Pieczyno, najlepiej bułkę, ale może być i chleb, pokroić w drobną kostkę na malutkie grzaneczki. Obrumienić je na patelni, można na maśle, można na smalcu, o ile zawiera w sobie skwarki. Rozparzyć na tym drobno pokrojoną cebulę, dorzucić kiełbasę, szynkę, względnie boczek wędzony, też krojone w kostkę, podsmażyć, wymieszać, wbić w to co najmniej cztery jajka, a lepiej sześć, żeby jednak, mimo wszystko, była to jajecznica, i wszystko razem usmażyć, mieszając.

Do takiej jajecznicy najlepsze są ogórki małosolne.

JAJECZNICĘ Z SEREM można robić zwyczajnie, a można i wymyślnie.

Żółty ser utrzeć w drobne wiórki, rzucić na patelnię na gorące masło i natychmiast wbić w to jajka. Ilość dowolną, zależną od ilości biesiadników. Posolić, usmażyć mieszając, i z głowy.

Można wbić jajka do naczynia, do nich wrzucić wiórki z sera, pomieszać byle jak, posolić i całość wylać na patelnię. Usmażyć, mieszając.

Sposób bardziej wymyślny też nie przekracza możliwości zwyczajnej, ludzkiej istoty, płci obojętnej. Produkt końcowy przypomina raczej omlet, ale do jajecznicy jest zbliżony.

Oddzielić żółtka od białek, białka ubić na pianę, wymieszać delikatnie z żółtkami, do tego wrzucić utarty na wiórki ser i malutki kawałek masła. Wylać całość na dość głęboką patelnię, oczywiście na gorące masło, i smażyć na małym ogniu, nie mieszając wcale. Kiedy się zetnie, odwrócić na drugą stronę, co się zazwyczaj nikomu nie udaje. Najmniejszemu poszarpaniu potrawa nie ulegnie, jeśli do odwracania użyje się dwóch szerokich, drewnianych łopatek.



(...) dla wielu osób, szczególnie płci męskiej, jajecznica stanowi jedyne dostępne im osiągnięcie kulinarne (...)

Ponadto do jajecznicy wszelkich można używać ulubionych przypraw: curry, sproszkowanej papryki, pieprzu ziołowego, koperku, szczypiorku, majeranku, czego się chce. Można ją też zrobić na podsmażonych uprzednio pomidorach i kawałkach świeżej papryki. Na czymkolwiek.

Zważywszy, iż dla wielu osób, szczególnie płci męskiej, jajecznica stanowi jedyne dostępne im osiągnięcie kulinarne, jej możliwości smakowe są istnym błogosławieństwem. Niby w kółko to samo, a jednak ciągle coś nowego. Przypominam tylko, bo jeśli już ktoś jedzie na jajecznicy, to znaczy, że ogólnie o gotowaniu pojęcia nie ma, że jajka ścinają się i twardnieją bardzo szybko, więc wszelkie dodatki do nich muszą się znaleźć na patelni wcześniej i odpowiednio długo na niej pozostawać.

Ponadto czuję się w obowiązku podkreślić cechę szczególną jajek zaśmierdniętych. Bez względu na to, ile tych jajek w coś wbijamy, jeśli istnieje wśród nich bodaj jedno śmierdzące, z całą i absolutną pewnością ujawni się jako ostatnie.

Cztery dorosłe osoby i dwoje dzieci, znalazłszy się podczas wakacji w trudnych warunkach życiowych, poczuły nadchodzącą śmierć głodową. Pieniądze miały, owszem, tylko wśród lasów i wód, w czasie koszarnej pogody, niczego za nie nie dawało się kupić. Sklepu tam nie było żadnego. Użebrały wreszcie jakoś u okolicznej ludności tuzin jajek i przystąpiły do sporządzania jajecznicy. Jedna osoba drżącymi rękami wbijała jajka na patelnię, a pozostałe patrzyły na to dzikim i zachłannym wzrokiem. I, oczywiście, dwunaste jajko okazało się śmierdzące potężnie!

Chwili poprawy pogody osoby doczekały z trudem, na żalonych szczątkach suchego chleba.

JABŁKA

Owoc, jak owoc. Mnie osobiście jabłka obrzydły śmiertelnie, nie żebym się nimi przejadła, ale przez zbieranie. Kilka lat życia mi zatruiły. Na własnej działce i w ogrodzie mojej przyjaciółki.

Opadłe z drzewa i gnijące jabłka należy zbierać i usuwać, bo zakwaszają glebę, o czym wszyscy wiedzą. Dwie jabłonki u mnie i trzy u mojej przyjaciółki dokopały mi tak, że zniecierliłam wszelkie jabłka świata. U siebie wrzucałam te pozbierane do głębokich dołów, u przyjaciółki natomiast, a działało się to w Danii, rozwoziłam je ukradkiem po śmietnikach miejskich i podstępnie wpychałam w foliowych torbach do koszy na śmieci na stacjach kolejowych. Popępiałam co najmniej wykroczenie, jeśli nie przestępstwo, bo generalnym usuwaniem tego rodzaju odpadków rządziły jakieś tajemnicze i drakońskie prawa. Zbuntowałam się w końcu i przestałam uprawiać ten okropny proceder, dzięki czemu do potraw z jabłek przestają już żywić wstręt nieprzezwyciężony.

JABŁKA SMAŻONE

Najprostsze, co można zrobić z jabłek, poza oczywiście zjedzeniem surowego, to zwyczajnie je usmażyć. Na czymkolwiek. Chociażby:

Na maśle.

Na sosie z duszonego mięsa.

Na sosie z upieczonego drobiu.

Na gęsim smalcu.

Na smalcu wieprzowym ze skraweczkami.

Na oliwie.

Możliwe, że nawet na margarynie, ale takiego świństwa nie próbowałam.

Obrać, pokroić na ćwiartki albo nawet na ósemki, usunąć środki i położyć na patelni. Koniec roboty.

Wskazane jest raz przewrócić na drugą stronę. Można smażyć pod przykryciem, wówczas zrobią się bardziej duszone. Można zrobić na słodko, posypując w trakcie smażenia cukrem i odrobiną cynamonu. Można troszeczkę doprawić na wytrawnie, posolić, dosypać pieprzu ziołowego, tymianku, słodkiej papryki, co kto lubi.

Nadają się do wszystkiego. Jako dodatek do mięsa, jako deser, jako oddzielna gorąca potrawa, z chlebem na przykład. Najlepiej przy tym smażeniu wychodzą jabłka, które się nie rozgotowują i pozostają w ćwiartkach, broń Boże nie antonówki. Z antonówek wyjdzie

papka.

JABŁKA W CIEŚCIE uprościłam osobiście.

Smażenie jabłek w plasterkach maczanych w cieście naleśnikowym, z tym całym wycinaniem środków, to czysty obłęd, niedostępny kobietom pracującym zawodowo. Znacznie łatwiej jest po prostu obrać jabłka, utrzeć na tarce w grube wiórki, zmieszać z ciastem i smażyć wszystko razem.

Co do proporcji, wiórków powinno być znacznie więcej niż ciasta.

SZARLOTKI z detalami opisywać nie będę. Ciasto półkruche niech każdy sobie zrobi jak potrafi, rzecz leży w jabłkowym nadzieniu.

Według przedwojennego przepisu nadzienie owo powinno być sporządzone z jabłek, które się **NIE** rozgotowują. Obrać je należy, pokroić na połówki, wydlubać środki i połówki pokroić na cienkie plasterki.

Plasterki posypać cukrem zwykłym, cukrem waniliowym, cynamonem i czubatą łyżką bułki tartej. Wymieszać i niech sobie postoją. Później dopiero wyłożyć je na ciasto, z tym, że warstwa jabłek powinna być gruba co najmniej na pięć centymetrów. Przykryć dość cienkim plackiem ciasta i podziurkować widelcem.

Natychmiast po upieczeniu ciasto posypać cukrem-pudrem, zmieszonym z cukrem waniliowym, też grubo, chociaż na pół centymetra. Przy krojeniu widać warstwy plasterków, które się nie rozlażą na boki i nawet łatwiej to jeść.



Nic nie poradzę, że taka szarlotka jest najlepsza.

Szarlotki z detalami opisywać nie będę.



JARZYNY jako takie.

W tych jarzynach wszelkich istnieje drobny problem dla niektórych osób.

Otóż jedni lubią je rozgotowane kompletnie, prawie na miazgę, drudzy zaś prawie niedogotowane, twarde i chrupkie.

Zdrowotnie rację mają ci drudzy.

A ja nie, i co mi kto zrobi?

Nienawidzę, na przykład, twardego kalafiora. Niech on będzie albo całkiem rozgotowany, albo całkiem surowy, proszę uprzejmie, a nie taki ni w pięć, ni w jednaście. To samo marchewka, pietruszka, seler, brokuły, fasolka szparagowa...

Coś tam te miękkie trącą. Niech trącą, czort je bierz. To upiorne gotowanie zdrowotne może człowieka do grobu wpędzić. Poza tym większość jarzyn da się jeść na surowo i wtedy nic nie trącą, jeśli zatem ktoś nie lubi twardawych i chrupiących, niech je spożywa na surowo i będzie spokoj.

Tak właśnie robię. No, z wykluczeniem fasolki szparagowej, bobu i paru innych drobnostek.



KACZKA PO PAKISTAŃSKU

Będzie to chyba jedyny porządny i dokładny przepis, pochodzący z praktyki. Stałam obok prawdziwego Pakistańczyka i patrzyłam mu na ręce, zapisując wszystko, co robił. Znalazłam ten zapis.

Rozparzyć w garnku na oliwie dwie bardzo duże albo trzy nieco mniejsze cebule, pokrojone w plasterki.

Wrzucić w to:

3 czubate łyżki curry

1 łyżkę cynamonu

1 łyżkę goździków

3 łyżki słodkiej papryki

po 1 łyżce: imbiru

tymianku

bazylii

pieprzu

oregano

dołożyć cały łeb grubo krojonego czosnku.

Wrzucić w to kaczkę. Kaczka też musi być pokrojona na kawałki, skóra zdjęta z mięsa oddzielnie, również pokrojona. Wbrew obawom, bardzo łatwo odchodzi.

W trakcie duszenia wlać szklankę jogurtu naturalnego, mieszając.

Na końcu dodać 2 łyżki koncentratu pomidorowego i oczywiście także rozmieszać.

Dusi się wszystkiego raptem pół godziny i ku własnemu zdumieniu przekonałam się, że to wystarczy. Podawać należy koniecznie z ryżem, bo nic innego nie złagodzi ostrości sosu. Do tego sałata i czerwone wino.

No i, rzecz jasna, spróbowałam zrobić to sama, we własnym domu, w czasach, kiedy zaopatrzenie w moim kraju leżało martwym bykiem.

Kaczkę dostałam, owszem. Miałam także cebulę, czosnek, cynamon, goździki, paprykę, pieprz i tymianek. Nie pamiętam, jak tam było z oliwą, możliwe, że posłużyłam się olejem jadalnym jakiegoś delikatnego gatunku. Brakowało mi natomiast jogurtu naturalnego, bazylii, oregano, a przede wszystkim curry.

W miejsce jogurtu użyłam kefiru, curry jednakże nie dawało się niczym zastąpić. Usiłowałam je kupić, względnie użebrać, nawet w chińskiej restauracji u szefa kuchni, niestety nie mieli, zapas im się właśnie skończył, a nowa dostawa jeszcze nie przyszła. Wierzę, że mówili prawdę, bo odnosili się do mnie z wielkim współczuciem.

Zdając sobie sprawę z ostrości przyprawy, w rozpaczy poszłam na osobliwe kombinacje i możliwe, że nieco przesadziłam. Dowaliłam więcej pieprzu prawdziwego, dodałam pieprz ziołowy i ostrą paprykę zgoła bez opamiętania, i potrawa wyszła świetna, tyle że niejadalna.

Ściśle biorąc, samą kaczkę jakoś można było zjeść, od sosu natomiast żywy ogień z pyska buchał i nawet ryż nie dawał mu rady. Czerwone wino też nie pomagało. W rezultacie z całego grona gości jadły to dwie osoby, mój młodszy syn i mąż mojej przyjaciółki, ale oni obaj zawsze mogli konkurować z całym stadem strusi, więc sprawdzian żaden.

Postanowiłam najpierw zdobyć curry, a dopiero potem rozglądać się za kaczką.

Po czym przyszła chwila, kiedy przyprawami dysponowałam w pełnym zakresie, ale za to akurat nie było kaczek. Wobec tego wprowadziłam kolejną modyfikację: zamiast kaczki — mięsko wołowe. Zraziki po pakistańsku!

Zraziki, oczywiście, najpierw podsmażone na patelni, a dopiero potem wrzucone do garnka, reszta bez zmian, i wyszło doskonale, aczkolwiek miało odrobinę inny smak. Widocznie kaczka swoje robi.

KACZKA NORMALNIE

Normalną kaczkę nadziewa się normalnym nadzieniem i piecze wedle wskazówek,

zamieszczonych przy drobiu. Takiego nadzienia z reguły wymaga szyja, jak przy gęsi, resztę kaczki natomiast można równie dobrze zapchać jabłkami, w trakcie pieczenia zaś, po obróceniu z brzucha na plecy, jeszcze ją tymi jabłkami obficie obłożyć. Pilnować, żeby nie piekły się na sucho, tylko polewane tłuszczem.

W zasadzie pasuje do kaczki sałatka z czerwonej kapusty. W życiu nie robiłam osobiście sałatki z czerwonej kapusty, ale wiem, że najlepsza jest na czerwonym winie wytrawnym.

Wiem, bo jadłam.

KURCZAK DUSZONY

Nie znam potrawy z drobiu równie łatwej do przyrządzenia i równie praktycznej w



użytkowaniu.

W zasadzie pasuje do kaczki sałatka z czerwonej kapusty.

Można użyć całego kurczaka, a można ograniczyć się do poszczególnych części jego anatomii. Kupić, na przykład, same piersi albo same nogi, i od razu informuję, że nogi w smaku lepsze. Piersi natomiast mają tę przewagę, że nic z nich nie odchodzi i nadają się na potrawkę.

Stawia się na ogniu płaski garnek o pojemności proporcjonalnej. W braku doświadczenia dobrze jest sprawdzić czy nasze... pardon, kurcze... nogi lub piersi w nim się mieszczą. W żadnym wypadku nie powinny wystawać!

(A mówiłam, że piszę książkę kucharską dla półgłówków!).

Do tego garnka nalewa się wody pi razy oko na 3-4 centymetry. Wrzuca się 3 duże listki bobkowe. W razie posiadania listków bobkowych małych lub połamanych wrzuca się

równowartość trzech dużych. Oraz 6 dużych ziarenek ziela angielskiego. I nic więcej!

Lekkie przedawkowanie listków bobkowych i ziela angielskiego nie grozi żadnym nieszczęściem.

Kiedy woda w garnku się zagotuje, wrzuca się do niej kostkę rosołu wołowego lub drobiowego, ale wołowy lepszy. Można pomieszać, żeby się prędzej rozpuściła, po czym zmniejsza się ogień (gaz, prąd, co tam kto ma) na minimalny. Garnek musi być przykryty szczelną pokrywką.

Nogi (piersi, kawałki pokrojonej całości, obojętne, w nazewnictwie pozostaniemy przy nogach), umyte i posolone obustronnie, kładzie się na patelni z gorącym masłem, smaży się do zarumienienia z dwóch stron, po czym prosto z patelni wkłada się je do garnka. Czyni się tak aż do zużycia całego surowca. Na normalnej patelni mieszczą się przeciętnie dwie nogi albo dwie do trzech piersi, więc w wypadku posiadania ośmiu nóg operację należy przeprowadzić czterokrotnie.

Masła na patelnię należy dokładać sukcesywnie.

Włożywszy do garnka ostatnią nogę, zlewamy za nią niezdrowy tłuszcz z patelni, wlewamy na patelnię odrobinę wody i też zlewamy ją do garnka. Patelnię myjemy, do garnka zaglądamy w celu sprawdzenia, czy woda, już zmieniająca się w sos, nie wygotowała się zbyt, w razie potrzeby dolewamy trochę, przykrywamy i oddalamy się do innych zajęć.

Jeśli przypomnimy sobie o kurczaku w garnku po dwóch, a nawet trzech godzinach, nic nie szkodzi. Okaże się on uduszony akurat odpowiednio, idealnie miękki, z mięsem samodzielnie odchodzącym od kości. Można go jeść z czym się chce, z makaronem, z kartofelkami, z pieczywem, z surową sałatą, ze smażonymi jabłkami, z zielonym groszkiem, z ryżem, pełna dowolność.

Można go także jeść później na zimno, wyjmując po kawałku z garnka, przechowywanego w lodówce. Można podgrzewać, całość albo również kawałkami. Można wszystko.

Do duszącego się kurczaka można wrzucić pieczarki pokrojone na półowki. Zmieni to nieco ogólny smak potrawy, ale też będzie dobre.

Zamiana duszonego kurczaka na potrawkę polega na tym, że najpierw wymyślamy sobie sos, bo każdy lubi co innego. Koperkowy, na przykład. Nic więcej nie potrzeba, jak tylko dusić to wszystko w dużej ilości posiekanego koperku, potem zaś, na końcu, wyjąć mięso, a do pozostałego w garnku rosołku wlać pół albo trzy czwarte szklanki gęstej śmietany, zmieszanej z jedną łyżeczką mąki. Wymieszać całość, włożyć mięso z powrotem i jeszcze trochę pogotować, na małym ogniu i niezbyt długo, bo się zacznie przypalać. O ile są to same piersi, dobrze jest pokroić je na małe kawałki przed ponownym wrzuceniem do garnka. Nogi, a także cały kurczak sprawiają kłopot o tyle, że trzeba z nich wyjąć kości.

Uczciwie mówiąc, taka potrawka najlepsza jest z ryżem.

KURCZAK PO POLSKU jest to, jak wiadomo, zwyczajny pieczony kurczak z nadzieniem, opisanym wcześniej, tym z koperkiem, zieloną pietruszką i kawałkiem wątróbki.

Osobiście zmuszona byłam wprowadzić odmianę. Zobowiązałam się upiec kurczaka po polsku w Danii, gdzie akurat nie dostałam zieleniny. Nie przejmując się tym zbytnio, przestawiłam się na nadzienie indycze, to słodkawe, z rodzynekami i migdałami, po czym moja przyjaciółka natrząsała się ze mnie, że nie wiem, co to jest kurczak po polsku, chociaż mówiłam jak komu dobremu, że nie było ani koperku, ani natki. Korzyść z tego eksperymentu pozostała jedna, mianowicie w mojej rodzinie ów kurczak z nadzieniem indyckim zagnieździł się na stałe i zyskał sobie pełne prawo obywatelstwa. Wszyscy wolą takie niż to klasyczne.



W każdym przypadku, bez względu na rodzaj nadzienia, wypchanego nim kurczaka trzeba zeszyć.

W każdym przypadku, bez względu na rodzaj nadzienia, wypchanego nim kurczaka trzeba zeszyć.

KOTLETY WIEPRZOWE

Wiadomo, że wieprzowina w postaci kotletów najlepsza, co potrafią docenić wyłącznie Niemcy i my. Reszta świata nie wie, co dobre.

Klasyczne są schabowe z kością, ale bez kości też mogą być. I tu, proszę, widać, że nigdy nie wiadomo, co komu trzeba wyjaśniać. Smażąc kotlety wieprzowe od najwcześniejszej młodości, przez całe lata nie zastanowiłam się nad racjonalizacją

panierowania, maczałam w jajku, w tartej bułce i jazda na patelnię. Wreszcie przyszło mi coś do głowy i sama z siebie dokonałam odkrycia, że należy zastosować inną kolejność, mianowicie najpierw utylać to w bułce, potem w jajku i wreszcie znów w bułce, wszystko razem lepiej się trzyma i warstwa panierowania jest grubsza.

Gruba warstwa zaś była mi potrzebna przy eksperymentach.

Jedna taka facetka w Katowicach, w latach czterdziestych, robiła takie kotlety schabowe, jakich nigdy później nie spotkałam nigdzie na świecie. Poezja! Soczyste, miękkie, idealnie wysmażone. Koniecznie pragnąc osiągnąć podobną doskonałość, czyniłam rozmaite sztuki, żeby mi draństwo nie wyschło, nie przypaliło się, nie pozostało surowe, nie straciło soczystości, i między innymi, operowałam warstwą ochronną — panierowaniem.

Pełnego sukcesu nie udało mi się osiągnąć, ale przynajmniej wiem, co ku niemu wiedzie.

Bardzo dobrze jest kotlety przed użyciem zamrozić, bo mięso wtedy robi się kruchsze. Później nie trzeba się nawet zbytnio wysilać przy rozmrażaniu, samo tłuczenie wystarczy, żeby zmiękły i rozmarzły, a jeśli nie rozmarzną całkowicie, to nawet lepiej. Ponadto można zamrozić potłuczone.

Zatem stłuc, najlepiej tłuczkiem w dzioby.

Posolić z obu stron.

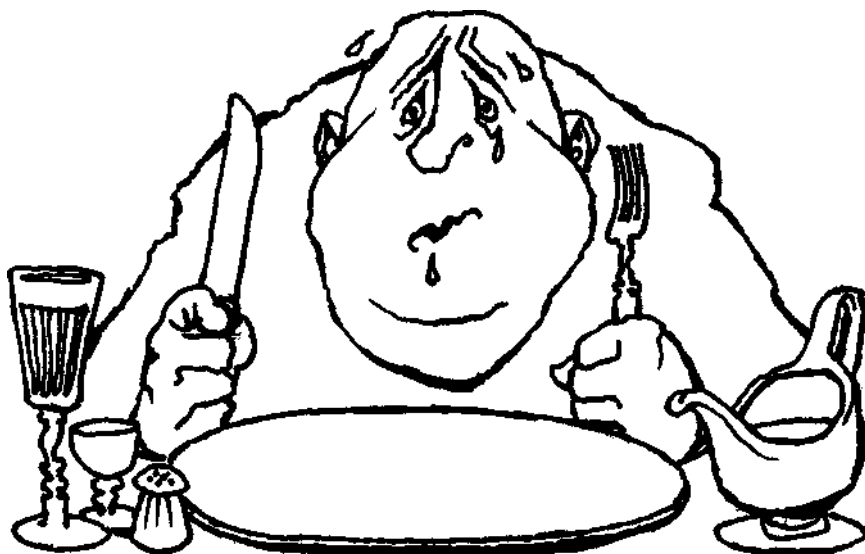
Jajko rozbić widelcem na talerzu, jak przy biciu piany. Też posolić.

Nie żałować bułki tartej.

Obtoczony w bułce, w jajku i znów w bułce kotlet położyć na patelni na bardzo gorącym tłuszczu, na maśle albo na oliwie.

Zazwyczaj na przeciętnej patelni mieszczą się dwa duże kotlety, względnie trzy mniejsze. Z chwilą położenia na gorącym tłuszczu trzeciego, natychmiast przewrócić na drugą stronę pierwszy, a za nim dwa pozostałe, przykryć wypukłą pokrywką i zmniejszyć ogień do minimum. I niech się tak posmażą na tym maleńkim ogniu, pod przykryciem, mniej więcej przez dwadzieścia minut.

Rzecz jasna, trzeba do nich zaglądać i w razie potrzeby odwracać na drugą stronę. Jeśli po półgodzinie są słabo zarumienione, zwiększyć ogień na minutę albo dwie.



Następnie spożyć.

Co zdrowe, to na ogół niesmaczne.

Na pozostałym na patelni tłuszczu można usmażyć jabłka, kartofle w plasterkach, makaron, kopytka...

Z przykrością zawiadamiam wszystkich:

Co zdrowe, to na ogół niesmaczne.

Co najlepsze, to szkodliwe.

Najsmaczniejsze zaś jest zazwyczaj i szkodliwe, i tuczące.

Jeśli ktoś chce się zdrowo odchudzać, proszę bardzo, istnieją w lesie korzonki, wygrzebywane przez pustelników. Pustelnicy są z reguły długowieczni, a o zapasionym nikt nigdy nie słyszał.

KARTOFLE

Nad kartoflami, jako takimi, ciąży pewien przesąd, a mianowicie, że należy je obierać.

Mnóstwo sumiennych gospodyń, z poświęceniem karmiących rodzinę, dorobiło się czarnych i pozacinanych palców. Niepotrzebnie. Znacznie rozsądniej jest gotować kartofle w mundurkach, każdy z biesiadników niech obiera dla siebie, a jeśli nawet jakaś jedna osoba obiera dla wszystkich, to też leci łatwiej i szybciej. No to co, że gorące, nie trzyma się tego

przecież w palcach, tylko na widelcu.

Oczywiście do gotowania w mundurkach trzeba wybierać kartofle mniej więcej jednakowej wielkości i możliwie mało zdeformowane. I nie należy ich rozgotowywać, bo się nam na tym widelcu rozlecą. Przeznaczone do tłuczenia zatem, trudno, musimy obrać przed użyciem.

Owszem, gotowanie w mundurkach ma swoje drobne mankamenty. Nie da się kartofli dobrze posolić i w trakcie obierania zbyt szybko stygną. Ale dosolić zawsze można, podgrzać również, na parze albo w mikropiecu, a za to doskonale pozwalają się kroić na plasterki w celu podsmażenia i skonsumowania później.

Jednostki niedoświadczone informuję, iż kartofle, w celu ugotowania, wkłada się do garnka i zalewa zimną wodą tak, żeby ta woda je przykryła. Łyżkę soli (pi razy oko jedną na dwa litry zawartości) wsypuje się od razu, bo inaczej woda owszem, zrobi się słona, ale kartofle nie zdążą. Szerzą się ostatnimi czasy poglądy, jakoby kartofle należało gotować, tak jak inne jarzyny, w odrobinie płynu, tyle co na dnie i proszę bardzo, kto chce, niech się wygłupia, radzę mu tylko stać nad garnkiem i oka od niego nie odrywać, bo ta odrobina płynu wygotuje się w mgnieniu oka i kartofle przeistoczą się w zwęglone grudy.

W celu sprawdzenia, czy już się ugotowały, należy je dziabnąć widelcem. Zważywszy, iż każdy zna konsystencję kartofla konsumowanego, z łatwością się połapie w miękkości tego w garnku. Jeśli widelec wchodzi w warzywo gotujące się równie łatwo jak w warzywo na talerzu, znaczy że doszły.

Należy je wówczas odlać, przytrzymując pokrywkę przez ścierkę albo przez rękawice kuchenne, bo na ogół jest gorąca. Potem garnek odkryć i na kilka sekund postawić na ogniu, żeby kartofle odparowały. W przeciwieństwie do takiego, na przykład, bobu nie lubią mieć mokro na dnie.

Z kartofli można przyrządzić milion potraw. No, może milion to przesada, ale na pewno kilkadziesiąt. Można jeść całe, potłuczone, piure, smażone, można z nich robić zupy, kluski, placki, babkę, pyzy, sałatki, kroiety...

Zazwyczaj jest to pracochłonne. Na przykład:

KOTLETY Z KARTOFLI

Do kotletów spokojnie można gotować kartofle w mundurkach, bo i tak się je przepuszcza przez maszynkę. Obrane!

Razem z kartoflami należy przepuścić przez maszynkę jedną albo dwie cebule, zależy, ile tam tego wszystkiego jest.

W kartoflaną masę wbić jajko i dosypać mąki. Bezwzględnie najlepsza jest mąka razowa najgorszego gatunku, ale zdaje się, że nie da rady jej nigdzie dostać. Jeśli ktoś ma dostęp do jakiegoś młyna albo rodzinę w krajach zaniedbanych gospodarczo, być może zdoła ją

osiągnąć.

Mąki dosypać na oko, nie za dużo, żeby mieszanina nie zrobiła się za twarda i zbyt ciastowata. Dodać odrobinę ulubionych przypraw, pieprzu zwykłego, pieprzu ziołowego, estragonu, majeranku, kminku, papryki, co tam komu wpadnie pod rękę, wymieszać całość bardzo porządnie i uformować kotlety. Utoczyć w rękach walec i rozklepać na desce.

No i znów ta mąka razowa! Najlepiej wychodzą kotlety panierowane przed smażeniem mąką razową, ale jeśli jej nie ma, trudno, panierujemy wedle natchnienia. W jajku i mące pszennej, w jajku i w bułce tartej, w samej bułce tartej... ejże, a jakby tak w utartym razowym chlebie...? Jeszcze nigdy nie próbowałam, teraz mi dopiero przyszło to do głowy.

No i usmażyć. Na maśle, na oliwie, na smalcu...

Do kotletów z kartofli aż się proszą gęste, zawiesiste sosy. Grzybowy, cebulowy, koperkowy, pomidorowy, chrzanowy...

O sosach będzie w sosach.

KROKIETY Z KARTOFLI



Przyznam się od razu: nie mam zielonego pojęcia, jak zostały zrobione. Arcydzielo tego gatunku jadłam we włoskiej knajpie w Niemczech, gdzieś niedaleko Kolonii.

Przyznam się od razu: nie mam zielonego pojęcia, jak zostały zrobione.

Arcydzielo tego gatunku jadłam we włoskiej knajpie w Niemczech, gdzieś niedaleko Kolonii. Były to krokietki w formie kulek o średnicy trzy i pół centymetra, brązowe i chrupiące na wierzchu, kartoflane i nad wyraz delikatne w środku.

Z całą pewnością zawierały w sobie piure z kartofli i to piure stanowiło tajemnicę. Może dali więcej śmietany? Może ją ubili? Wydawało się tak puszyste, że wręcz można je było posądzać nawet o pianę z białka.

Z całą pewnością nie zostało skażone żadną mąką ani żadną cebulą. Tym bardziej czosnkiem. Cień czosnku wywęszę na kilometr.

Chrupiący wierzch upanierowany został wyłącznie tartą bułeczką, bardzo drobno zmieloną, a całość usmażona we wrzącym tłuszczu, jak pączki albo frytki. Tyle wiem, więcej wykryć nie zdołałam.

Niekoniecznie musimy zaraz pchać się na te szczyty, możemy zrobić krokiety po swojemu. Uzyskać piure, z torebki albo ze świeżych, rzetelnie utłuczonych kartofli, uformować jeśli nie kulki, to na przykład wałki, upanierować dowolnie, usmażyć we wrzącej oliwie i wmawiać gościom, że to wcale nie kartofle, tylko coś całkiem innego.

Nie jest to epopeja kartoflana, więc we wszystkie potrawy z kartofli nie zamierzam się wdawać. Ale jeszcze o nich będzie.

Oprócz kartofli istnieje także

KAPUSTA

Teraz będzie fragment nieopisanie ponury i osoby w stanie depresji psychicznej, obrzydliwe i krew w żyłach mrozące, proszone są, żeby go nie czytać. Gramatyka w powyższym zdaniu nic mnie nie obchodzi.

Otóż w czasie exodusu wojennego w 1939 roku trzy istoty żeńskie, babka, matka i córka, znalazły się w wyniku bezrozumnej ucieczki gdzieś na ubogich kresach wschodnich. Zmęczone były śmiertelnie, głodne przeraźliwie, trzy dni nic nie jadły, aż trafiły do litościwych ludzi w beznadziejnie nędznej chałupie. Zostały przyjęte i nakarmione z dobrego serca jedynym produktem, jakim chałupa dysponowała. Mianowicie kapustą.

Rzuciły się na pożywienie.

Matka pierwsza zwróciła uwagę, że ta kapusta jest chyba ze skwarkami, bo zaczęło jej chrupać w zębach. Smaku skwarek jednakże nie czuła, przyjrzała się zatem potrawie uważniej. Dzień się chylił ku końcowi, przez okienko wpadało tyle światła, co kot napłakał, ogień na kuchni słabo rozjaśniał mroki, ale spostrzeżenia udało jej się dokonać.

Nie były to żadne skwarki, tylko zwyczajne karaluchy. Duże i, na szczęście, porządnie ugotowane.

Babcia niezbyt dobrze widziała, jedenastoletniej córce było wszystko jedno, wyłącznie matka zatem rozpoznała okrasę kapusty. Popatrzyła na własną matkę i na własne dziecko,

ujrzała, z jakim szalonym apetytem jedzą, i nie powiedziała ani słowa. Jak nam później wyznała, nie miała serca odejmować im od ust pożywienia, które, z racji ugotowania, nie powinno być przesadnie szkodliwe.

Sama jednakże przestała jeść, wymawiając się zbyt wielkim zmęczeniem. Babcia i wnuczka chętnie skonsumowały także i jej porcję.

Nie zaszkodziło im wcale.

Tym optymistycznym akcentem kończymy fragment ponury.

KAPUSTĘ SŁODKĄ, najlepszą w świecie, gotowała genialna kucharka na obozie harcerskim. W wielkim kotle, i w końcu wszyscy zaczęli podejrzewać, że rozmiar naczynia ma znaczenie decydujące, bo nikt nie umiał odgadnąć, jak ona to robi. Ta jej kapusta była tak doskonała, że cały obóz pchał się do zmywania, bo zmywający miał prawo wylizywać resztki.

Osobiście gotuję kapustę metodą możliwie ulgową, nie marnując czasu niepotrzebnie.

Najdłużej trwa krojenie, ale przy ostrym nożu da się wytrzymać. Wwalam kapustę do garnka, dokładam trzy pokrojone cebule, parę listków bobkowych, trochę ziela angielskiego, nalewam wody tyle, żeby doszła do wierzchu zawartości, sypię łyżkę soli, i zostawiam na gazie, nie zawracając sobie nią głowy dalej. Niech się gotuje i niech ją szlag trafi.

Po zagotowaniu, niekoniecznie natychmiast, jak sobie o niej przypomnę, wrzucam kostkę rosółku wołowego, bo co mi to szkodzi, i nadal się nią nie zajmuję.

Zgłodniawszy wreszcie, przy czym okazuje się, że kapusta jest już doskonale ugotowana, doprawiam to zasmażką. Roztapiam na patelni smalec ze skwarkami (prawdziwymi!), wrzucam w to dwie łyżki mąki, mieszam, rozrzedzam sokiem z kapusty i wlewam do garnka. Sypię dość dużo pieprzu, bo kapusta musi być pieprzna, wciskam pół cytryny, bo o istnieniu octu w ogóle nie pamiętam, a zresztą wolę cytrynę niż ocet, i na tym koniec.

Zjadam to, nie wyrzucam do śmieci. Całkiem dobre.

Można wcisnąć całą cytrynę.

Niektórzy lubią z kminkiem. Proszę bardzo, nie ma przeszkód. Osobiście wolę z majerankiem.

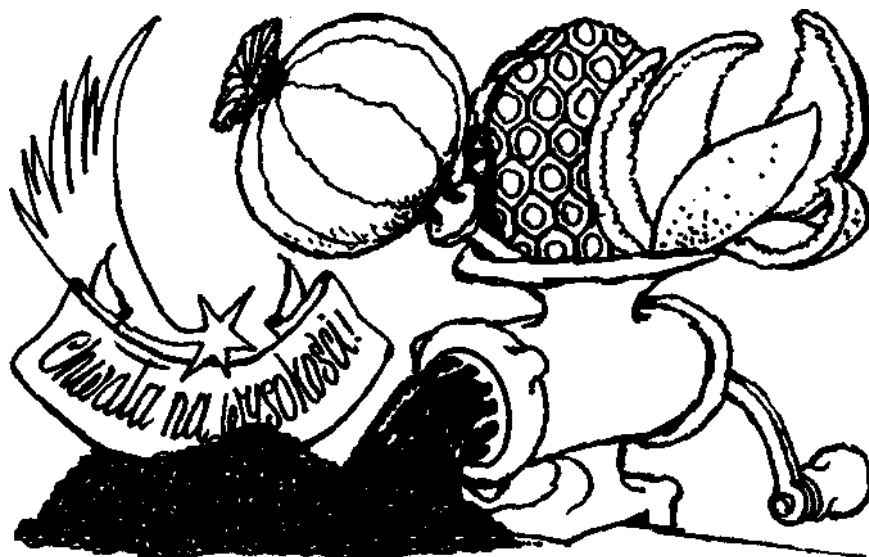
Z kapusty robi się także **PARZYBRODĘ** i okazuje się, że młode pokolenia w ogóle nie wiedzą, co to jest. Ściśle biorąc, parzybrodę robi się z kartofli wymieszanych i rozgotowanych z kapustą na gęstą pacie. Coś pośredniego między zupą, a jarzyną. Je się to wyłącznie na gorąco, kapusta jest dość grubo krojona, z całej głowy, i jej długie wstążki plączą się człowiekowi po brodzie, parząc. Stąd nazwa.

Do parzybrody używano także kapusty kiszzonej. Nie rekomenduję potrawy, bo nigdy jej nie lubiłam.

KLUSKI Z MAKIEM

Innymi rodzajami klusek nie będę się zajmować, chociaż jest ich zatrzęsienie. Kluski z makiem natomiast stanowiły tradycyjną specjalność mojej rodziny i nie w kluskach leżało sedno rzeczy, tylko w maku. Jest to potrawa dość osobliwa, którą nie każdy lubi.

Co do klusek, robi się w domu łazanki albo wstążki. Wstążki można także kupić w



sklepie. Inne formy klusek nie nadają się do tego.

W zasadzie jest to potrawa wigilijna. Znam tylko jedną osobę, która jej nie lubi, ponieważ jest uczulona na skórki pomarańczowe.

Mak trzeba namoczyć. Najmarniej z pół kilo, a może być więcej. Zalać wrzącą wodą i zostawić, aż ostygnie, a nawet niech postoi jeszcze trochę.

Następnie przepuszcza się go przez maszynkę, sypie się do niego cukier, parę łyżek, i przekręca ponownie. Ostrzegam, że od maku nożyki maszynki do mięsa bardzo się tępią.

Następnie wrzuca się do tego z wysiłkiem co najmniej trzy czubate łyżki miodu (z wysiłkiem, ponieważ gęsty miód od łyżki nie chce odchodzić. Osoba rozumna rozgrzewa ją zatem nad ogniem albo zanurza na chwilę w ukropie) i łyżkę posiekanej skórki pomarańczowej, miesza się, i po raz trzeci przepuszcza przez maszynkę. Dopiero wtedy robi się naprawdę dobre, co nie znaczy, że dokładnie wymieszane. Nadmiar mieszania nie zaszkodzi, szczególnie, że w ostatniej fazie należy dołożyć ze dwie albo trzy łyżki rozparzonych rodzynek. Podobnie jak mak, zalać je wrzątkiem i poczekać, aż wystygną, po czym od razu można ich użyć, rzecz jasna, odcedziwszy. Nie zaszkodzi też łyżka posiekanych migdałów.

Cały ten nabój z kolei miesza się z zimnymi kluskami, przy czym owej masy makowej powinno być dwa razy więcej niż klusek.

W zasadzie jest to potrawa wigilijna. Znam tylko jedną osobę, która jej nie lubi, ponieważ jest uczulona na skórki pomarańczowe.

KRUCHE CIASTKA

Znów potrawa, którą w ciągu całego życia spotkałam tylko w dwóch domach: moim rodzinnym i mojej teściowej.

Przepis pochodzi z przedwojennej książki kucharskiej i robi się te ciastka następująco:

Wysypać na stolnicę pół kilo mąki.

Wymieszać z nią pół łyżeczki proszku do pieczenia albo ćwierć łyżeczki sody. (Ewentualnie jedno małe opakowanie proszku do pieczenia albo pół łyżeczki sody, wtedy będą odrobinę mniej twarde).

Do donicy wrzucić 15 deka masła, 15 deka cukru, 2 jajka i jedną torebeczkę cukru waniliowego.

Rozmieszać to wszystko ze sobą byle jak.

Wlać mieszaninę do mąki i zacząć zagniatać.

W pierwszej, a nawet w drugiej chwili składniki robią takie wrażenie, jakby ugniecenie z nich ciasta było w ogóle niemożliwe i nie miało prawa nastąpić przed skończeniem świata. Po kwadransie jednakże złudne wrażenie mija i okazuje się, że ciasto powstaje.

Osoby niecierpliwe dolewają śmietany, czym niszczą produkt bezpowrotnie. Niczego nie dolewać, wyjdzie samo!

Należy gniesć to ciasto, aż przybierze jednolitą konsystencję, łatwo będzie odchodziło od stolnicy i od rąk, i nawet wtedy pognieść jeszcze trochę. Razem wzięwszy, około czterdziestu minut. W gniecionym zbyt krótko pozostaje smak mąki.

Oddziabując od zasadniczej bryły po kawałku wielkości pięści, rozwałkować ciasto na placki grubości czterech milimetrów, z placków wykrawać ciastka czymkolwiek, jeśli się nie ma foremek, najlepiej szklanką, która wytnie nam krążki i półksiężyce, układać to na blasze bez żadnych dodatkowych zachodów i piec na złoty kolor w gorącym piecu. Pierwsza blacha na ogół piecze się nieco dłużej, następne dochodzą w takim tempie, że ledwo zdąży się zdjąć ciastka z poprzedniej i ułożyć nowe, a już tamte w piecu zaczynają dymić.

Niby słodkie te ciastka, a jednak jakby wytrawne. Twarde i kruche. Większa ilość proszku do pieczenia albo sody sprawia, że są pulchniejsze, mniejsza nadaje im twardość. Nieco inny smak mają blade, a inny solidniej przypieczone.

Dobrze im robią dwa rodzaje dodatków, krem maślany i powidła. (Marmolada, konfitury, cokolwiek z tych rzeczy). Dwa krążki przełożyć substancją i nie wiadomo, które lepsze.

Co do **KREMU MAŚLANEGO** dawno już przestały nim rządzić jakiekolwiek zasady. No, poza jedną. Muszą się w nim znaleźć składniki podstawowe: masło, cukier-puder, cukier waniliowy i żółtka z jajek.

Reszta zależy od talentów, natchnienia, czasu i składników, jakie osobie przyrządzającej smakołyk wpadną do głowy. Można dodać słodkiej śmietanki, ubitej albo nie, budyniu, piany z białek, nawet świeżutkiego twarożku. Mikser kuchenny odwala całą robotę i pozwala na dowolne eksperymenty.

Jajka, najlepiej ukłębione z cukrem-pudrem, należy wlewać do ucieranego masła bardzo wolno i po odrobinie, bo inaczej wszystko razem się zwarzy i smaku wprawdzie nie straci, ale postać przybierze wysoce podejrzaną.

KRÓLIK

Królika obsmażyć, wrzucić do garnka, nalać wody, wrzucić wszelkie przyprawy, jakie się ma pod ręką, usiąść przy stole w dwie osoby, wypić dwie butelki czerwonego wina i potem już wszystko wydaje się doskonałe...

Dorsze były u nas reklamowane, a króliki jakoś nie i w rezultacie naród wobec króliczego mięsa do dziś dnia ma opory.

A tymczasem jest to mięso bardzo dobre, delikatne, lekkostrawne, w smaku podobne do kurczaka i łatwe do przyrządzania na rozmaite sposoby. W dodatku królików, z racji ich przysłowiowego mnożenia się w tempie nieosiągalnym dla innych ssaków, można mieć skolko ugodno. Karmienie też nie przedstawia sobą wielkich trudności, bo króliki chętnie spożywają liście mniszka, którymi zarośnięty jest cały kraj, a także liście kalarepki, liście i głąby kapusty, marchewkę razem z nacią, także pastewną, trawy wszelkie i suchy chleb. Potrafią nawet wykarmić się same, o czym świadczy klęska urodzaju królików w Australii.

Jadałam we wczesnej młodości królicze mięso i pamiętam, że bardzo mi smakowało. Rosół z królika i potrawkę. Zapomniałam natomiast, jak to było robione i byłam zmuszona osobiście przeprowadzić doświadczenie, co znalazło swój wyraz w pierwszym zdaniu na temat królika.

Tak naprawdę **POTRAWKĘ Z KRÓLIKA W SOSIE KOPERKOWYM** przyrządza się następująco:

Kawałki królika rozmrozić niekoniecznie całkowicie, na tyle tylko, żeby się oddzieliły od siebie.

Do garnka nalać tak z pół litra wody, dorzucić parę listków bobkowych, siedem ziarenek ziela angielskiego, po łyżeczce od herbaty majeranku, estragonu, ziół prowansalskich, przyprawy drobiowej, curry, dwie, a nawet trzy łyżeczki pieprzu ziołowego, posiekany pęczek natki pietruszki i wielki bukiet posiekanego koperku. Po zagotowaniu rozpuścić w garnku kostkę rosółu wołowego.

Królika posolić, obsmażyć na maśle do zarumienienia i włożyć do garnka.

Potem usiąść spokojnie przy tym winie albo innej przyjemnej czynności.

Po dwóch godzinach, spędzonych na małym ogniu, królik jest już miękki. Należy go wyjąć, mięso oddzielić od kości i pokroić na mniejsze kawałki.

Zwiększyć ogień pod garnkiem i wlać do środka dwa zasobniczki gęstej, kwaśnej śmietany, zmieszanej z jedną łyżką mąki.

Pomieszać energicznie, włożyć z powrotem mięso z królika i wcisnąć sok z połówki cytryny. Niech się to wszystko jeszcze parę minut pogotuje, z tym, że teraz już trzeba pilnować, żeby nie zaczęło przywierać do dna.

Można podawać z drobnymi kluseczkami, z ryżem, z kartoflami piure, a także z pieczywem.

Karmionemu królikiem mężczyźnie nie należy mówić, co to jest. Najpierw niech spróbuje i powie, czy dobre. Mężczyźni prezentują niekiedy konserwatyzm żywieniowy i



brak zaufania do nowych potraw, a króliki kojarzą im się często z ulubionym zwierzątkiem w klatce, podobnie jak białe myszki.

Karmionemu tym mężczyźnie nie należy mówić, co to jest.

Sos można zrobić bez mąki, zupełnie rzadki, ale wtedy ryż jest niezbędny. Ewentualnie bułeczka, wrzucona do garnka w małych kromkach.

Można także poeksperymentować obficie i dorzucić trochę potłuczonych jagód jałowca, odrobinę papryki ostrej i trochę więcej słodkiej, cień czosnku, nieco tymianku albo szałwii, trochę pieczarek. Cebuli nie! I nie żałować koperku, ponieważ ma to być sos koperkowy.

Co do innych sosów, nie ma przeciwwskazań.

Można też zrobić królika na łagodnie, bez curry, pieprzu, estragonu, na bazie listków bobkowych i ulubionych ziół. Także bez śmietany i wtedy wychodzi potrawa dietetyczna. No, prawie dietetyczna.

Modyfikacja wyższego rzędu polega na tym, że udka oraz comber — jeśli ktoś nie wie, wyjaśniam, że jest to mięso z boku, można powiedzieć: króliczy schab — owija się cienkimi plasterkami wędzonego boczku albo słoniny, okręca nitką, żeby się to nie rozleciało i w tej postaci wkłada do garnka z całym asortymentem przypraw. Można dusić razem fragmenty królika z boczkiem i bez. Można oddzielnie. Można to owinięte lekko podsmażyć na patelni.

ROSÓL Z KRÓLIKA robi się dokładnie tak samo jak rosół z kury.

KANAPKI

Jedyna potrawa, która nadaje się, na przykład, do brydza i pozwala pani domu pozostawać w gronie gości bez ustawicznych wizyt w kuchni, to kanapki, obojętne jakich rozmiarów. Jeśli ich wielkość przekracza jeden kęs, mogą już być dowolnie duże.

Zmywania potem też jest niewiele, małe talerzyki i parę półmisek, nic takiego, a całkowicie odpadają nam noże i widelce.

Robotę przy nich mamy, owszem, za to później już święty spokój, w dodatku można użyć wszystkiego. Śledzi, szynki, kielbasy, żółtego sera, twarożku, mięsa z obiadu pokrojonego na cienkie plasterki, jajek na twardo, szprotek z puszki, mortadeli, pasztetu, pasty rybnej, czegokolwiek. Muszą tylko być urozmaicone i bardzo kolorowe, ozdobione pomidorkiem, ogórkiem, papryką, marynatami, musztardą, chrzanem i majonezem. Wbrew elegancji, im więcej produktów znajduje się na każdej, tym lepiej, jedynie śledzie żądają pewnego ograniczenia, jajeczko i korniszonek im wystarczy.

Najgorszy tuman potrafi posmarować kawałek pieczywa masłem i położyć na nim plasterek szynki, małą górkę twarożku, jajeczko, pomidorka i plasterka małosolnego albo świeżego ogórka. Względnie kawałek pasztetu, kawałek żółtego sera, jajeczko, paseczek papryki, chlapanąć na to majonezem...

Ogólnie kanapki wychodzą bardzo tanio. Jedyną trudność, na którą trzeba zwrócić uwagę, to solidność efektu końcowego, mianowicie wszystko powinno się trzymać kupy i nie spadać na podłogę w trakcie przenoszenia do ust. Pomaga w tym musztarda i majonez, przylepiają do siebie poszczególne składniki i już szafa gra.

Jeśli kanapki mają rozmiar poprzecznego przekroju bułki paryskiej, należy liczyć po dziesięć na osobę. Produkcja trochę potrwa, ale za to odpadają nam wszelkie inne zajęcia kuchenne i nie musimy się martwić, że coś się przypali albo wystygnie. A półmiski poustawiać możemy byle gdzie, nie ma obawy, już goście za nimi trafią.

Ponadto rekomenduję kanapki z małych obwarzanechków. Takich, które sprzedają na sznurkach, na odpustach i przed wejściem do Ogrodu Zoologicznego w Warszawie. Nie trzeba ich smarować masłem, więc część roboty odpada, a przez dziurkę w środku wcale nie wszystko musi wylatywać. Należy po prostu grubo nałożyć na nie produkty plastyczne... nie, nie plastelinę, glinę i świeży gips, tylko metkę, pastę rybną, pastę mięsną, twarożek, kremowy serek i tym podobne. Ozdabiać oszczędnie, na przykład kaparkiem, malutkim grzybkiem albo kosteczką papryki.

Jedynie kanapki pozwolą nam pozbyć się z domu artykułów spożywczych, których inaczej nikt do ust nie weźmie. Paszтетówki, podeschniętego salcesonu, byle jakiej kiełbasy, sałatki śledziowej, wołowinki, która jakoś źle wyszła...



Na L nie znam żadnej potrawy, którą przyrządzałabym osobiście ze skutkiem zaplanowanym.



ŁAKOCIE



Nawet w dniu Sądu Ostatecznego dzieci będą się domagały słodczy, i słusznie, bo póki żyją, to im się należy.

Nic zatem dziwnego, że w czasie okupacji spragnione czegoś dobrego dzieci wywarły wpływ na osoby dorosłe i spowodowały powstanie dwóch smakołyków. Bajaderek i ciągutek.

O ile pamiętam, robiło się to tak:

BAJADERKI

Wyrzucić z domu rodzinę.

Na dużą patelnię nasypać tyle mąki, ile się zmieści. Postawić to na ogniu i cierpliwie mieszać, aż cała zbrązowieje.

W tym momencie dziękuje się Bogu, że rodzina sobie poszła, ponieważ ta podpiekana mąka wydziela z siebie woń nie do zniesienia. Wyrwaliby nam łyżkę z ręki i wyrzucili nas z kuchni razem z patelnią.

Zdjąć z ognia, bo się spali, i tylko lekko podgrzewać.

Wrzucić w to dużą łyżkę masła i ze trzy łychy najgorszej marmolady z bloku, twardej, najlepiej takiej z buraków, jaka w owym czasie była ogólnodostępna na kartki.

Wsypać skromną łyżkę cukru.

Mieszać na ciepłym podłożu, aż wszystko razem utworzy jednolitą masę.

Z tej masy kręcić w dłoniach kulki i obtaczać je w cukrze kryształ.

Jak wystygną, gotowe.

Świństwo to było niezmierne, przez dzieci konsumowane z zachwytem. Jak by wyszło z porządnej, prawdziwej marmolady, może nawet z utartą czekoladą, nie mam pojęcia, bo po wojnie już się tego w domach nie robiło.

Kto chce, może spróbować, ciesząc się przy okazji, że w trakcie mieszania bomby mu na głowę nie lecą, nikt do niego nie strzela i dom się nie trzęsie.

CIĄGUTKI

Rozpuścić na patelni ze ćwierć kilo cukru i zrobić z niego karmel.

W ten wrzący karmel włożyć łyżkę masła.

Mieszać wściekle.

Wciąż mieszając, wlać co najmniej z pół słoika śmietany.

Zdjąć z ognia i popatrzeć, co z tego wynikło.

Wynikały najrozmaitsze rzeczy. Stygnącą masę usiłowało się kroić nożem na prostokąci i prostokąci owszem, nawet wychodziły, ale czasem były kompletnie kruche, czasem przybierały postać mordoklejek, nadgryzione zębami nie popuszczały i nie pozwalały ani otworzyć, ani porządnie zamknąć ust, czasem po wystygnięciu wymagały rąbania siekierą, a czasem dawały się zjeść tylko łyżką. Wszystko, oczywiście, zależało od proporcji składników, przy czym nikomu nigdy nie udało się ustalić jej ostatecznie.

Zastanawiam się, swoją drogą, skąd mieliśmy tyle cukru, ale chyba akurat nasi rąbnęli Niemcom parę wagonów specjału i dało się zrobić zapas. Ponadto już wtedy nie słodziłam herbaty, pijałam gorzką, więc ileś tam cukru należało mi się, obojętne, w jakiej postaci.

MIGDAŁY W SOLI

Podawano ten specjał w restauracjach i postanowiłam w domu zrobić takie samo.

W prostocie ducha wysypałam na patelnię kilo soli, wrzuciłam do niej obrane migdały i czekałam, co będzie, od czasu do czasu mieszając. Nie powiem, co mi wyszło, bo nie będę się wyrażać.

Gorące się zrobiło, owszem. Migdały z soli dało się wygrzebać bez trudu. Ale wcale nie były słone jak te restauracyjne.

Sposób skuteczny wymyśliła, zdaje się, moja synowa, chociaż nie jestem pewna, czy to akurat ten poniższy. Chyba tak, bo zdaje egzamin.

Migdały obrać, co jest bardzo łatwe. Zalać je ukropem, poczekać, aż wystygną i wtedy skórka schodzi sama.

Na dużą patelnię nalać oliwy tyle, żeby utworzyła ciekłą warstewkę na całym dnie. Wrzucić do niej migdały. Smażyć, mieszając i pilnie wypatrując ciemniejących. Brązowieją nie równocześnie, tylko fanaberyjnie, i przypalają się z wielką łatwością, należy więc wybierać sukcesywnie te beżowe, sprawdzając zarazem, czy z drugiej strony nie pozostały całkiem białe. W końcowej fazie wyrzuca się już na durszlak całą resztę, razem, bo inaczej przypalenie mamy gwarantowane.

Odsączone z oliwy, a jeszcze gorące, obficie obsypać solą i parę razy wstrząsnąć. Starać się nie zjeść wszystkich, dopóki nie wystygną.

Ułatwienie stanowi większa ilość oliwy. Jeśli migdały smażą się w niej zanurzone całkowicie, jak frytki, znika problem białej drugiej strony, zaczynają beżowieć równiej i ładniej. Jeśli zatem nie szkoda nam oliwy...

Można także posolić je grubo na patelni, razem z oliwą.

W każdym wypadku oliwę należy porządnie odsączyć, przeznaczając na straty.

Ostrzegam, że efekt ostateczny jest bardzo tuczący.

Istnieją też migdały w cukrze i nawet wiem, jak się je robi, ale jest to wynalazek z pewnością mojej synowej, która stanowczo zabroniła mi publikować jej prywatny przepis. Więc niech każdy sobie wymyśla we własnym zakresie.

Koniec łakoci.

ŁOSOŚ WĘDZONY NA GORĄCO

No i znów zalecenie, do którego nie każdemu łatwo się zastosować: łososi ze trzy duże sztuki złowić...

Złowił, nie złowił, łosoś wędzony na gorąco jest to produkt świata nie znany, przez co biednemu światu można tylko współczuć. Nie znany zaś dlatego, że nietrwały.

Wędzi się go w żelaznej beczce, w gorącym dymie, pod przykryciem, powolutku, pilnując temperatury beczki przez kilka godzin, co jakiś czas macając, czy nie za gorąca albo nie za zimna. Drewno, oczywiście, musi być liściaste, nie przesadnie suche, niezła jest wilgotna kora, broń Boże nie zgniła, a byłam świadkiem, jak do ognia dosypywano kilo cukru. Od takich sztuk zależy jakość łososia.

Rzecz jasna, przed wędzeniem tego świeżutkiego łososia trzeba wypatroszyć, nasolić, pociąć na odpowiednie kawałki i okręcić sznurkiem. Potem powiesić w beczce.

Rezultat jest rewelacyjny.

Jak wygląda łosoś wędzony na zimno, wszyscy wiedzą. Kroi się go ostrym nożem na cieniutkie plasterki i spożywa z cytrynką, listkami mięty, majonezem, na bułeczce z masłem i tak dalej. Łososia wędzonego na gorąco pokroić się nie da, jest zbyt miękki, wygrzebuje się go ze skóry widelcem, a nawet łyżką, kroi cytryną i konsumuje w sposób dowolny.

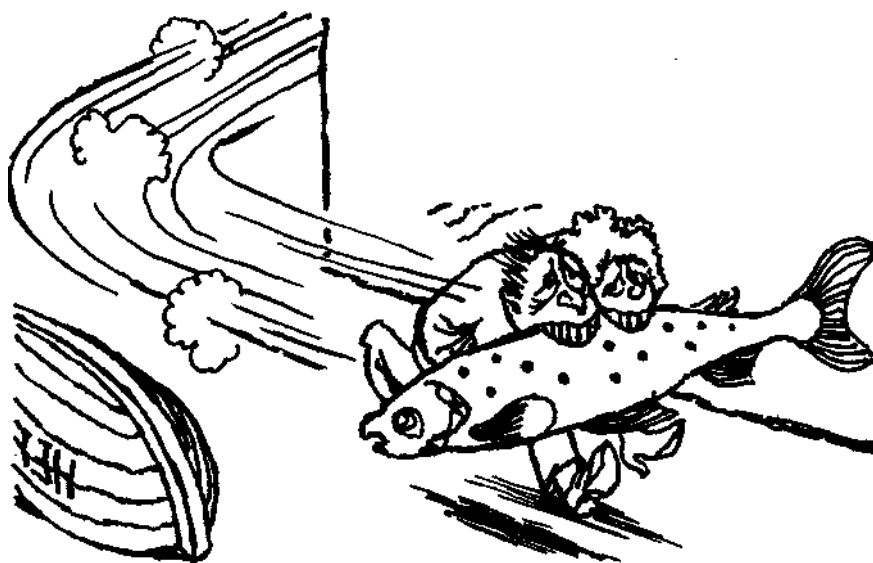
Spośród wszystkich osób, jakie tego próbowały, podobno istnieje tylko jedna, która woli takiego na zimno. Nie wiadomo, dlaczego. Podejrzewam, że przypadkiem, przy pierwszej próbie, trafiła na kawałek zbytnio nasolony, co czasami może się zdarzyć. Wszystko zależy od jednostki wędzącej, mogła mieć za mało czasu, nie nadążyć z kolejnymi czynnościami, albo zgoła zapomnieć o rybach. Możliwe, że niekiedy deszcz i zamieć śnieżna troszeczkę wchodzi w paradę, bo wędzi się te rzeczy na świeżym powietrzu.

No i, niestety, jadać to można tylko nad morzem, ponieważ taki łosoś, trzymany w lodówce, już trzeciego dnia zaczyna tracić swoje walory. Zsycha się, zmienia smak i zalatuje rybą. Stąd pełna niemożność spotkania potrawy w światowych restauracjach.

Jakość wyżej wymienionego rarytasu została udokumentowana przez dwie osoby płci różnej, zdawałoby się kulturalne, dobrze wychowane i na wysokim poziomie etycznym. Albo tylko udawali te cechy, albo łośoś je przebił.

Otóż w rodzinie rybackiej przytrafił się łośoś w lecie. Przypadkiem wpadł w sieci, sprawiając wszystkim żywą radość, bo już się za nim stęskniono. Oczywiście natychmiast został uwędzony na gorąco i postawiony na stole, przy którym owa rodzina miała zasiąść w komplecie i udelektować się smakołykiem na zasadzie: każdemu chociaż trochę.

Jednakże przy stole siedzieli już goście, właśnie te dwie osoby. Zanim reszta biesiadników zdołała się zgromadzić na ucztę, osoby przysunęły ku sobie półmisek i pożarły



całego łośosia ze łzami szczęścia w oczach, nie zostawiając ani okruszyny. Żadnych wyrzutów sumienia nie było w nich widać.

Poniekąd można je zrozumieć, ale zdaje się, że nigdy więcej ich w gości nie zaproszono.

(...) osoby przysunęły ku sobie półmisek i pożarły całego łośosia ze łzami szczęścia w oczach, nie zostawiając ani okruszyny.

ŁOSOŚ A LA ŚLEDŹ

Wszyscy na ogół postępują odwrotnie i robią śledzia a la łośoś. Łosoś a la śledź, to już zupełna rozpusta, możliwa tylko tam, gdzie łośosia jest dużo i tylko wtedy, kiedy on w ogóle jest. To znaczy nad morzem, późną zimą albo wczesną wiosną, bo późną wiosną, latem i jesienią nie ma go wcale.

Robi się to zwyczajnie.

Surowego łososia, świeżutkiego, prosto z połowu, należy zamrozić na 24 godziny. Potem się go rozmraża, w trakcie rozmrażania kroi na cienkie strzępki, soli, pieprzy, miesza z olejem i cebulką i gotowe. Pokropienie sokiem cytrynowym bardzo wskazane.

Dla większości osób zasadniczą trudnością przy produkcji wyżej wymienionych potraw jest brak dostępu do świeżego łososia prosto z wody. Długo mrożony już się nie nadaje.



MARCHEWKA służy głównie do znęcania się nad ludźmi.

Zalecają ją usilnie wszystkie diety odchudzające, jarskie przepisy propagują kotleciki z marchewki, torty z marchewki, piure z marchewki... Z dwojga złego już chyba wolę marmoladę z buraków.

Między nami mówiąc, nigdy nie lubiłam marchewki. Jeszcze surową, no, niech będzie, ale gotowana mi obrzydła i dopiero w całkowicie dorosłym wieku pojęłam przyczynę. Otóż robiono ją na słodko.

Zobligowana posiadaniem dzieci ugotowałam kiedyś marchewkę i zapomniałam ją posłodzić. Ani ziarnka cukru! Z konieczności spróbowałam i zdziwiłam się jej smakiem, wcale nie była taka obrzydliwa, wręcz przeciwnie, całkiem niezła. Możliwe zatem, że ogólną, przeważnie męską, niechęć do marchewki tym sposobem można przełamać.

Owszem, znałam kilka osób lubiących marchewkę, ale były to wyłącznie kobiety. I jeden facet, nie całkiem normalny.

Za pomocą marchewki zemściła się na moim kuzynie pewna młoda dama.



Ponadto surowa marchew w całości, gryziona własnymi zębami, stanowi doskonały produkt odchudzający.

Z jakiej przyczyny musiał bywać na obiadach w domu jej mamusi, nie pamiętam, dość, że bywał i bardzo starał się prezentować dobre wychowanie. Od jego pierwszej wizyty młoda dama złośliwie powiadomiła mamusię, że mój kuzyn uwielbia marchewkę i odtąd marchewka upiększała każdy posiłek, a rozanielona mamusia pchała gościowi na talerz potężne porcje. Które zjadał z grzeczności.

Zważywszy, iż mój kuzyn nienawidził marchewki wręcz żywiołowo, przełamał ten jakiś przymus bywania i szerokim łukiem jął omijać ów dom, młodą damę i jej mamusię. W ten sposób dziewczyna sama sobie napaskudziła, bo zdaje się, że przedtem miała na niego zakusy matrymonialne. Jeśli została w końcu starą panną, to tylko przez marchewkę.

Na szczęście nie ma przepisu, że trzeba jadać marchewkę wyłącznie gotowaną, surową też można. Najłatwiej jeszcze przechodzi przez gardło utarta marchewka z chrzanem i odrobiną kwaśnej śmietany, z tym, że chrzanu żałować nie należy. Zabije tę głupią słodycz, a poza tym jest zdrowy.

W marynatach dekorację w postaci marchewki da się zjeść.

Ponadto surowa marchew w całości, gryziona własnymi zębami, stanowi doskonały produkt odchudzający. Więcej kalorii zużyje się gryząc niż zyska w pożywieniu. Szczególnie zalecam tę metodę osobom, cierpiącym wieczorami na bulimię, zjeść cokolwiek, byle zjeść! Surowa marchew świetnie się nadaje do zaspokojenia tej przeraźliwej potrzeby, gębę ma się zajęta na długo, w żołądku coś tam się płacze, smak bądź co bądź słodkawy, i w końcu umęczony i zagryziony człowiek idzie spać, a myśl, że nie utył ani grama, powinna wprawiać go w dobry humor i dostarczać błogiej pociechy.

Mozna gryźć i landrynki, ale od tego ma się wyrzuty sumienia oraz kłopoty z zębami.

MIĘSO WOŁOWE

Polędwicę rozklepać, posolić i na patelnię rzucić potrafi najgorszy tuman. Więcej problemów nastręcza

PIECZEŃ

Coś w tym musi być, że nigdy nie upiekłam dobrej pieczeni wołowej. Może dlatego, że:

Nie moczyłam jej przez całą noc w occie.

Nie udawało mi się jej porządnie stłuc.

Nie szpikowałam jej paskami słoniny.

Nic z nią w ogóle nie robiłam, poza natarciem przyprawami i wepchnięciem do pieca, z którego wychodziło coś, co chętnie się zjadło dopiero po tygodniu głodówki.

I to kto, ja, córka matki, która przyrządzała pieczeń genialną! Miękką, soczystą, pachnącą, doskonałą i na gorąco, i na zimno, kruchą, a mimo to po wystygnięciu pozwalającą się kroić na dowolnie cienkie plasterki. Takie dzieło nigdy nie było mi dostępne.

Na szczęście z pieczenią wygłupiałam się rzadko.

No i raz się kiedyś zdarzyło, że zmuszona karmić dzieci i obdarzona przez nasz ówczesny handel kawałem, nawet dość ładnym, wołowiny na pieczeń, nie mając przy tym kompletnie czasu na jakies wymyślne pitraszenie, wepchnęłam mięso do pieca i kazałam mu stać się pieczenia.

Chyba nie było posłuszne.

Jako dodatek wystąpiła sałatka z kartofli, składająca się głównie z kartofli, niewielkiej ilości cebuli, majonezu, soli i pieprzu. Moje dzieci nie okazały zachwyty tym posiłkiem, i pieczeń, i sałatka jakoś je w zęby kłuły, tyle tego zjadły, ile było niezbędne, żeby nie umrzeć z głodu, po czym poszły do babci.

Zgniewało mnie to, chociaż nie dziwiłam się im wcale. Pieczeń była sucha kompletnie, jakaś wiórowata i bez smaku, a sałatka z kartofli jakoś nadmiernie przeszła cebulą. Jadałam lepsze. Ale nie zamierzałam pozwalać na marnowanie produktów, nazajutrz zatem, a była to niedziela, poszłam o poranku do kuchni i zrobiłam kanapki jak dla kompanii komandosów, czubaty półmisek. Po plasterku wołowiny na chleбку, na to góra sałatki, wierzch przybrałam pomidorkiem, zostawiłam wszystko na kuchennym stole, wróciłam do swojego pokoju i usiadłam do pracy.

Po jakimś czasie usłyszałam, że jedno dziecko wstało i udało się do kuchni. Dwie sekundy nie minęły, kiedy już popędziło po brata z pełnym emocji krzykiem:

— Ty! Chodź prędko! Matka zrobiła śniadanie! Jedyna okazja!

Zjedli wszystko do ostatniej okruszyny.

ZRAZIKI WOŁOWE wychodziły mi znacznie lepiej.

Każde mięso wołowe, i to na pieczeń, i polędwicę, można pokroić na plastry, nie grubsze niż dwa centymetry.

Rozparzyć na patelni dwie średnie cebule, drobno posiekane.

Do garnka, raczej płaskiego, nalać wody, postawić na ogniu, wrzucić cebulę i wszelkie przyprawy, jakie nam wpadną pod rękę. Osobiście używałam:

listków bobkowych,

ziela angielskiego,

majeranku,

tymianku,

szałwii,

suszonej jarzynki,

potłuczonych jagód jałowca,

pieprzu ziołowego,

estragonu,

curry,

papryki słodkiej i ostrej,

grzybów — pieczarek w grubych kawałkach albo namoczonych wcześniej i drobno posiekanych prawdziwków,

przyprawy do drobiu i mięs,

i zdaje się, że kiedyś nawet przyprawy do ryb.

Niekoniecznie muszą być wszystkie razem, wyboru można dokonać wedle własnych gustów lub też aktualnego zaopatrzenia domu, i nie przesadzać z ilością. Kto chce, może dołożyć odrobinę czosnku.

Rozpuścić w filiżance kostkę rosółku wołowego i wlać w ten cały interes. I niech bulgocze na malutkim ogniu.

Rozklepane plastry mięsa posolić i obsmażyć na patelni dwustronnie, niech się nawet trochę zarumienia, po czym też wrzucić do garnka.

Przykryć porządnie i odetchnąć z ulgą, że już mamy święty spokój.

Może to się dusić na tym malutkim ogniu dowolnie długo bez naszego udziału. Nie należy tylko w tym czasie wychodzić z domu, bo sos ma tendencję do wygotowywania się; trzeba tam czasem zaglądać i dolewać wody, sprawdzając przy okazji, czy nie przywiera do dna.

Na samym końcu, jeśli interesuje nas nie tylko mięso, ale także sos, wlewamy do niego szklankę gęstej śmietany, energicznie mieszając. Rzecz oczywista, dla energicznego mieszania musimy mięso z garnka wyjąć, a później włożyć z powrotem. Niech jeszcze chwilę

pobulgocze.

Jeśli zależy nam na sosie gęstym, śmietanę mieszamy z łyżką mąki.

Równie dobrze można sos zagęścić, wkładając do garnka ćwierć bułki paryskiej w kromkach.

Potrawa ma tę zaletę, że można ją przyrządzić na zapas, wepchnąć do lodówki i podgrzewać, kiedy się chce.

Zręcznie udało mi się z czegoś takiego wyprodukować **MUS MIĘSNY**.

Oczywiście, siedząc przy pracy, o mięsie w garnku zapomniałam kompletnie, przezornie nalawszy tam tylko na początku nieco więcej wody.

Starczyło tej wody na dość długo, jednakże nie na wieki. W jakimś momencie poczułam ostrzegawczą woń, przez moment zastanawiałam się, kto też i gdzie to mięso przypala, po czym poderwało mnie z krzesła. Rzuciłam się do garnka, ujrzałam, że już mi przywiera, bez namysłu zatem chwyciłam dużą łyżkę i zamieszałam od dna.

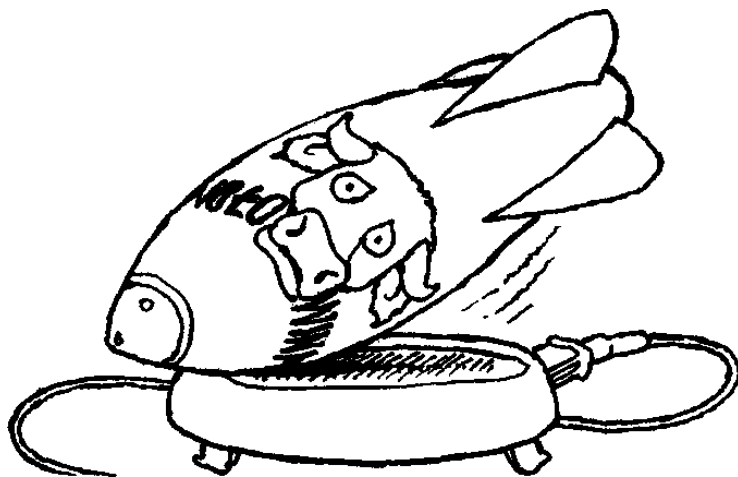
No i okazało się, że mięso doszło wręcz zbyt doskonale. Rozleciało się od tego mieszania doszczętnie, w drobne strzępki, tworząc jednolitą masę, gęstą i bardzo dobrą. W tej postaci, z wielką przyjemnością, zostało zjedzone.

W razie niespodziewanych gości zwracam uwagę, że taki mus jest bardziej podzielny.

Rodzaj musu mięsnego wyprodukował także, całkowicie niezamierzenie, osobnik płci męskiej.

Trzech facetów pracowało w godzinach nadliczbowych w dziale technicznym Polskiego Radia na ulicy Wałbrzyskiej. Wszyscy trzej mieli wyższe wykształcenie i, mimo młodego wieku, byli znakomitymi fachowcami, a nawet wynalazcami w dziedzinie łączności.

Wieczór nadszedł, zgłodnieli, postanowili zatem zjeść kolację. Pożywienie miała stanowić wołowina w sosie własnym, w kilogramowej puszcze. Jeden z nich oderwał się na chwilę od pracy i w celu podgrzania produktu udał się z tą puszką do pomieszczenia obok,



gdzie znajdowała się maszynka elektryczna. Postawił puszkę na maszynie, wrócił i podjął pracę zawodową.

Jeden krzyknął: — Bomba...!

Druki krzyknął: — Wojna...!

Trzeci, głosem znacznie bardziej rozdzierającym, krzyknął: — Mięso...!!!

Zajęci bardzo, prawie zapomnieli o głodzie i kolacji, kiedy nagle wstrząsnął nimi i budynkiem potężny wybuch gdzie blisko. Działo się to więcej niż czterdzieści lat temu i wspomnienia wojenne były jeszcze żywe.

Jeden krzyknął: — Bomba...!

Drugi krzyknął: — Wojna...!

Trzeci, głosem znacznie bardziej rozdzierającym, krzyknął: — Mięso...!!!

Poderwali się jak szaleńcy i runęli do sąsiedniego pokoju, bez reszty wypełnionego różnymi urządzeniami i sprzętem, mniej niż dziś elektronicznym, ale też skomplikowanym. W pierwszej chwili nic nie ujrzeli, bo pokój był pełen czarnego dymu, pootwierali, co mogli, dym się trochę rozszedł i wówczas okazało się, że nie ma puszek.

Rozumiejąc, że mogło się spalić mięso, ale przecież nie blacha, zaczęli jej szukać. Jedno denko odkryli zaraz za drzwiami, drugie na korytarzu w dość znacznej odległości, bocznej części natomiast nie było nigdzie. Uparli się i odnaleźli ją wreszcie na końcu drugiego, prostopadłego korytarza, gdzie zaleciała, odbiwszy się rykoszetem od ściany w połowie drogi.

Wołowinę w sosie własnym odnaleźli również. Wisiała na wszystkich urządzeniach w charakterze drobniutkich strzępeczków o mięsny smaku. Zgarnęli je chlebem na ile się dało i w ten sposób spożyli kolację.

No i oczywiście, najgłupsza baba zgodnie. Genialny elektronik, fachowiec z wyższym

wykształceniem, postawił tę puszkę na maszynie tak jak była, w całości. Myśl o otwarciu jej nawet mu w głowie nie zaświtała...

Skoro już mowa o zestawieniu mężczyzn z mięsem, mąż mojej przyjaciółki zaprosił mnie na obiad w czasie jej nieobecności. Nie było w tym nic niewłaściwego, żadne romanse w grę nie wchodziły, raczej litość, bo znajdowałam się w obcym kraju i w ogóle nie miałam kuchni, postanowił więc z dobrego serca uczęstować mnie ludzkim posiłkiem.

Sam ten obiad przyrządzał, jako gość miałam tylko siedzieć i patrzeć. Kartofle były gotowe, ze słoika, groszek z puszki, kukurydza z puszki, tylko mięso pojawiło się w postaci naturalnej, piękny kawał wieprzowiny od szynki, który najzwyczajniej w świecie wepchnął do pieca. No i tu nie wytrzymałam, wtrąciłam się. Delikatnie zauważyłam, że ja bym to mięso jednakże przed upieczeniem posoliła.

Okazało się, że on też. Tyle że zapomniał.

GULASZ WOŁOWY

Doznaję wrażenia, że powinien się znajdować pod G albo pod W, ale robi się go z mięsa, więc niech już zostanie pod M.

Przy okazji mogę się przyznać, że posiadam notes alfabetyczny, pełen imion, nazwisk, adresów i numerów telefonów. W tym notesie taki, na przykład, Robert znajduje się pod M. Nazwisko nie ma z tym nic wspólnego, zaczyna mu się na P, ale Robert należy do Marty, więc jasne, że tkwi pod M. Marta z Krakowa za to znajduje się pod T. Z bardzo prostej przyczyny, pracuje w telewizji. Niejaki pan Ryszard figuruje pod B, a bioterapeutka, pani Wanda, pod L. Z racji zawodu, jedno to budowlane, a drugie lecznicze. Witek też mi wypada na M, ponieważ należy do Małgosi.

I tak dalej.

Dlaczego zatem gulasz wołowy miałby się z tego wyłamać?

Nie wiem, ile pań domu musi urządzać spotkania towarzysko-służbowe, ale w razie takiej konieczności gulasz wołowy wedle mojej osobistej recepty stanowi potrawę idealną.

Przyrządza się go całkiem tak samo jak zrazy, tyle że mięso po zbiciu tłuczkiem należy pokroić na możliwie małe kawałki i dorzucić do garnka rozmaitych rzeczy. Mnóstwo pieczarek, trochę jarzynek, selera, pietruszki, marchewki, zielonego groszku, fasolki szparagowej w kawałkach, z tym, że jarzynek raczej skąpo. Garnek musi być duży i zawierać więcej sosu niż mięsa.

Sos doprawić na ostro, dowalić pieprzu, papryki, curry, po czym wlać weń co najmniej ćwierć litra gęstej śmietany. Zagęszczać mąką nie trzeba.

Po czym należy zrobić to, co ja. Ugotować makaron typu muszelki albo kolanka, odcedzić i wwalić do garnka z gotowym gulaszem.

Korzyści są następujące:

Po pierwsze, od razu robi się tego bardzo dużo.

Po drugie, potrawa jest niejako kompletna, mięso z makaronem, i żadne dodatkowe półmiski i salaterki nie wchodzi nam w paradę.

Po trzecie, stawia się gar na stole i każdy z gości może sobie sam dokładać, ile zechce.

Po czwarte, sałata, pomidory i ogórki też stoją na stole do ogólnego użytku.

Dzięki temu wszystkiemu pani domu nie musi tkwić w kuchni i może brać udział w konferencji, negocjacjach, ewentualnie kłótni.

Zamiast makaronu można użyć ryżu.

Innych mięs, poza wymienionymi dotychczas, w zasadzie nigdy nie używałam, bo wszystkie wymagały jakichś skomplikowanych zabiegów, do których albo nie miałam serca, albo brakowało mi czasu. Więc nie będę się mądrzyć.

No nie, bez przesady. Robiłam także **KOTLETY MIELONE I KLOPS**.

Jedno i drugie z konieczności musiało być oszczędnościowe, bo powstawało w owych dawnych czasach beziepiężnych. Mielone mięso nie kosztowało drogo, a produkt gotowy wystarczał na ładnych parę dni.

Nabywałam pół kilo wieprzowego i pół kilo wołowego w postaci zmielonej, ewentualnie mieloną mieszaninę wieprzowo-wołową. Pamiętając o tym, że mielone mięso robi się z ochłapów, starałam się dokupić kawałek chudej wołowiny albo ćwierć kilo tataru, co nie zawsze leżało w ogólnoludzkich możliwościach. W tamtych czasach takich delikatesów mogło w ogóle nie być w sprzedaży.

Klops jest znacznie mniej czasochłonny niż kotlety. Na smażeniu kotletów człowiek spędza pół dnia i nosem mu to wychodzi, szczególnie jeśli z drugiej strony praca zawodowa krzyczy wielkim głosem.

Jeśli zatem uda nam się nabyć kilo mielonej mieszaniny wieprzowo-wołowej i dokupić do tego kawałek wołowiny na pieczeń albo tego tataru, rekomenduję klops.



(...) dokupić kawałek chudej wołowiny albo ćwierć kilo tataru, co nie zawsze leżało w ogólnoludzkich możliwościach.

Cały ten surowiec przepuszczamy w domu przez maszynkę jeszcze raz, dokładając w trakcie trzy surowe cebule i dowolną ilość bułek, namoczonych w gorącej wodzie i wyciśniętych. Zamiast bułek można użyć bułki tartej, też namoczonej, której przez maszynkę przepuszczać nie trzeba.

Od razu się przyznam, że w wersji oszczędnościowej dowalałam więcej bułki niż mięsa. Niekiedy moczyłam ją w mleku, ale okazało się to błędem, bo zwiększało twardość kotletów.

Do tej całej masy należy wbić dwa jajka i dosypać rozmaitych przypraw. Majeranku, szałwii, tymianku, papryki, suszonego koperku, co tam kto lubi i akurat ma w domu. Posolić. Wymieszać bardzo porządnie.

Ugotować na twardo ze cztery jajka i obrać.

Zrobić z mięsa gruby placek, na środku położyć te jajka i wszystko razem zwinąć w rulon. Rulon obtoczyć w tartej bułce albo w mące, pomazać masłem, względnie oliwą i wetknąć do pieca. Podłożyć pod spód trochę tłuszczu, podlać odrobiną wody i zostawić na średnim ogniu.

Forma bardziej wyszukana polega na tym, że robi się z całego mięsa gruby wał, wewnątrz wału robi się dziurę czymkolwiek, na przykład rękojeścią tłuczka, do dziury wlewa się ostrożnie surowe jajka posolone i popieprzone, otwór zatyka się mięsem i wał też wstawia się do pieca.

I z głowy. Nie trzeba stać nad tym tak, jak nad patelnią z kotletami.

Później można jeść klops na gorąco albo na zimno, krojąc w grube plastry.

Przedtem, rzecz jasna, musi się upiec. Przy niewielkim ogniu pieczenie trwa godzinę. Od czasu do czasu trzeba zaglądać do pieca i polewać wierzch tym, co się wytopiło.

Jeśli przypadkiem wpadniemy w natchnienie, taki klops można nadzieć rozmaicie.

Siekanymi jajkami zmieszany z wątróbką.

Suszonymi śliwkami bez pestek (namoczonymi wcześniej!).

Mieszaniną jajek z pieczarkami.

Jakimkolwiek innym delikatnym mięsem w całości: polędwiczką wieprzową, piersią indyka, piersią kurczaka...

Melanżem mięsno-owocowo-jarzynowym.

I tak dalej.

Rzecz oczywista, jeśli łapiemy się za klops ze względów oszczędnościowych, te wszystkie eksplozje inwencji twórczej mijają się z celem. Poprzestajemy na jajkach. I, nie wiadomo dlaczego, wszyscy się rwą do tych jajek znacznie bardziej niż do mięsa.

MIĘSO WIEPRZOWE

Nie mam pojęcia, jak nazwać potrawę możliwie najbardziej niezdrową i ciężkostrawną, wroga wątroby, za to nadzwyczaj smaczną, do przyrządzenia w kilka chwil. O, już wiem! **WRÓG WĄTROBY.**

Nadaje się do tego wyłącznie wieprzowina od szynki albo kawałki karkówki i musi to być mięso piękne, bez żył i nadmiaru tłuszczu.

Pokroić je należy w grubą kostkę i wrzucić na patelnię z dowolnym tłuszczem. W grę wchodzi masło, smalec i oliwa, każde się nadaje.

Usmażyć, przyrumienić.

W czasie smażenia posolić, popieprzyć i wrzucić do niego cebulę w plasterkach. Na objętość cebuli powinno być mniej więcej tyle samo co mięsa, jeśli mięsa kawał jak pięść, to i cebula jak pięść.

Kończyć smażenie tych składników razem, mieszając, przy czym cebula powinna być dokładnie zeszkłona, ale nie powinna brązowieć, a tym bardziej się przypalać. Z tego względu należy ją obrać przed rozpoczęciem smażenia. Pokroić w trakcie, zdąży się.

Dać do zjedzenia głodnej i bardzo zdrowej osobie. Najlepsze z chlebem.

SCHAB W FOLII

Podobno najlepszy. Osobiście jeszcze nie próbowałam.

Schab owinąć moką ścierką i porządnie stłuc. Z jakichś przyczyn mokra ścierka niezbędna.

Na wielki kawał folii aluminiowej nakruszyć masła we wiórkach, schab posolić, popieprzyć, obsypać majerankiem, ułożyć na tym masle, na wierzchu położyć jeszcze trochę masła we wiórkach, wlać na to setkę ginu albo jałowcówki, zakryć wszystko folią i zostawić na 12 godzin.

Po dwunastu godzinach (może być odrobinę dłużej) wstawić do pieca razem z folią i upiec. Piecze się około dwóch godzin.

Jeśli ktoś nie lubi smaku jałowca, może użyć wódki czystej.

SMALEC WIEPRZOWY

Albo szmalec. Zważywszy, iż będące w powszechnym użyciu słowo „szmal” pochodzi od szmalcu, powinien być szmalec i sama tę formę przez całe życie stosuję, ale zasady pisowni polskiej są innego zdania, więc niech im będzie. W książce kucharskiej mogę się posługiwać smalcem.

Podobno istnieją osoby, które nie wiedzą, skąd się go bierze. Proszę bardzo, osobom wyjaśniam:

Nabyć w sklepie jakąś ilość słoniny, względnie bardzo tłustego boczku, surowego, broń Boże nie wędzonego! Może to być kilogram, dwa, pół, nawet ćwierć, chociaż przy tak nikłej masie surowca zgoła nie warto brać się za robotę.

Pokroić to kupione w kostkę rozmiaru, pi razy oko, jednego centymetra sześciennego.

Całość wrzucić na patelnię odpowiedniej wielkości i dać dobry ogień. Ogień powinien się palić pod patelnią, a nie gdzie indziej.



Zważywszy, iż będące w powszechnym użyciu słowo „szmal” pochodzi od szmalcu, powinien być

szmalec i sama tę formę przez całe życie stosuję, ale zasady pisowni polskiej są innego zdania, więc niech im będzie.

Obrać i pokroić dość drobno proporcjonalną ilość cebuli. Na przykład: do kilograma słoniny trzy duże sztuki, do pół kilograma dwie nieco mniejsze, do ćwierci jedną średnią i tak dalej.

Produkt na patelni od czasu do czasu mieszać, a nawet uciskać widelcem, żeby się równomiernie wytopił.

Kiedy skwarki zaczynają się rumienić, wrzucić do nich cebulę.

Wszystko razem można posolić, niedużo, bo łatwo dosolić później. Dosypać łyżkę majeranku.

Całość mieszać aż do chwili, kiedy skwarki zbrązowieją, a cebula wykaże chęć przypalania się. Wówczas zdjąć z ognia i od razu wylać do upatrzonego naczynia. Pozostawione na patelni będzie się smażyło dalej i przypalenie nastąpi niechybnie.

Niektórzy lubią dorzucić do cebuli trochę drobno pokrojonego rajskiego jabłuszka albo jakiegokolwiek innego jabłka. Nie ma przeszkód. Osobiście wolę bez jabłka.

Przewidując w przyszłości różne sposoby użytkowania smalcu, można oddzielić skwarki od tłuszczu. Osobno zlać do słoika (salaterki, glinianego garnka, czegokolwiek) to roztopione, a osobno wrzucić do czegoś skwarki z przyległościami. Użyć razem zawsze można.



NALEŚNIKI

Na produkcję naleśników narwałam się pierwszy raz w wieku lat dziewięciu i bardzo szybko odkryłam, jak też sobie ten proceder ułatwić.

Zasadą było niegdyś wsypywanie mąki do jajek i dolewanie mleka. Za owym pierwszym razem, pozostawiona samej sobie, bo wszyscy wyszli, wiedząc, który garnek bywa do tego używany, wbiłam jajko, wsypałam mąkę i nalałam dużo mleka, po czym przystąpiłam do mieszania.

Powracająca do domu rodzina zastała mnie we łzach nad garnkiem, w którym żadna siła nie mogła rozmieszać krulek mąki, wesoło chlupoczących w lejącym się cieście. Zostałam pouczona, że to nie tak, do owego jajka z mąką mleko należy wlewać po odrobinie, sukcesywnie mieszając najpierw twardą, a potem miękącą masę, przy czym z początku jest trudno, a potem coraz łatwiej. Krupki przy takim procederze nie mają żadnych szans.

No i dobrze, postępowałam tak setki razy, odgniatając sobie dłoń przy początkowej fazie mieszania, aż do chwili, kiedy miejsce mąki zajął gips. Nie, coś znowu, nie przez pomyłkę, nie zamierzałam zrobić z gipsu naleśników, tylko makietę, w ramach zajęć praktycznych na studiach. Oczywiście uczyniłam to samo, tyle że z pominięciem jajka i soli, wlałam do gipsu

odrobinę wody...

Na tym produkcję makiety musiałam zakończyć, ponieważ gips skamieniał natychmiast i żadne perswazje nie robiły na nim wrażenia.

Okazało się, że tu niezbędną jest odwrotność, do wody dosypuje się gipsu po odrobinie i osiągnięcie właściwego stopnia stężenia przychodzi samo. Poszłam zatem po rozum do głowy i tę samą zasadę zastosowałam przy naleśnikach. Wbijałam jajko, dolewałam mleka, mąkę sypałam po trochu, mieszałam bez trudu, niczego sobie nie odgniatając, gęstniało to stopniowo, o krupkach nie było mowy, do nieco zbyt gęstego ciasta dolewałam resztę mleka dopiero na końcu i po trochu, i w rezultacie naleśniki stały się dla mnie najłatwiejszym i najprostszym do sporządzenia produktem spożywczym.

Naprawdę utalentowana gospodyni z jednego jajka potrafi usmażyć 30 cienkich jak papier naleśników. Znałam taką. Niechętnie przyznawała, że używa mniej mleka, a więcej wody.

Taka utalentowana nie byłam nigdy i udało mi się uzyskać najwyżej 17.

Można przy tym robić rozmaite sztuki. Leje się rzadkie ciasto na pochyloną gorącą patelnię, żeby szybko pokryć całe dno. Zlewa się nadmiar ciasta z powrotem do garnka. Smaży się na maśle (wychodzi dużo!), smaruje się patelnię kawałkiem słoniny (sposób niezły i bardzo oszczędny), smaży się na oliwie (wychodzi znacznie mniej niż masła), wszystko zależy od tego, czym te naleśniki mają być nadziane. Grzybkami, mięsem, ryżem, kapustą, konfiturami, serem na słodko...

Zdejmuje się je z patelni błyskawicznie, zanim zdążą się zarumienić, leci to zatem szybko. Nadziane zwinąć w rulonik albo złożyć na czworo i podsmażyć porządniej. Jest to wysoce użyteczna potrawa, którą da się nakarmić zdumiewająco dużą liczbę osób, ponadto naleśniki z nadzieniem można przygotować wcześniej, kiedykolwiek, choćby nawet w nocy, i podać na stół w dziesięć minut po przyjściu z pracy do domu.

Jeśli nadzienia mamy trochę za mało, robimy naleśniki grubsze i też się głodomory najedzą. Przy wyjątkowo słodkich konfiturach zemdli ich bardzo szybko.

NADZIENIE OGÓLNE

Na dobrą sprawę można nadziewać wszystko wszystkim.

Jedna taka, jednostka zapracowana i niespecjalnie doświadczona, upiekła w pośpiechu małą gęś, mrożoną, z braku czasu nie zwracając sobie głowy żadnymi nadzieniami. O tym, że w gęsi ukryta była szyja, wątroba i żołądek, wszystko elegancko opakowane folią, nie miała najmniejszego pojęcia.

Zdaje się, że folia jakoś potrawie zaszkodziła, jest to zatem przykład nadzienia niewłaściwego.

Moja własna rodzina, udając się w podróż z Warszawy do Katowic, zabrała ze sobą dwie świeżo ubite i oskubane kaczki, z zamiarem upieczenia ich na miejscu, w domu oczekującej gości siostry. Okres był letni i upał panował potężny.

Jakim cudem w pociągu nie było tłoku, nie mam pojęcia, bo w owych czasach tłok stanowił zjawisko stałe, zawsze i wszędzie. Może jechały pierwszą klasą.

Razem z nimi jechały w przedziale dwie osoby, starsi państwo, wyglądający na



małżeństwo. Żadna z osób uczestniczących w wydarzeniu nie była zbyt rozmowna, jechali sobie zatem prawie w milczeniu, nie nawiązując kontaktów towarzyskich, aż do chwili, kiedy, mniej więcej w połowie drogi, w atmosferze załęgła się jakaś niesympatyczna woń.

Na dobrą sprawę można nadziewać wszystko wszystkim.

Kontakty towarzyskie tym bardziej przestały wchodzić w rachubę. Woń wzmagala się wyraźnie i zdecydowanie. Starsi państwo jęli spoglądać na moją matkę i ciotkę jakimś dziwnym wzrokiem, one zaś podobnie łypały okiem to na tych osobliwych ludzi, chorych zapewne, to na siebie nawzajem. Moja ciotka w milczeniu podniosła się i szerzej otworzyła okno. Nie pomogło prawie wcale, woń potężniała, przy dojeździe do Katowic śmierdziało już nieziemsko.

Pociąg się wreszcie zatrzymał, starsi państwo w szalonym pośpiechu opuścili przedział, moja matka i ciotka wysiadły nieco wolniej, zamieniając między sobą słowa krytyki, współczucia i pewnego zainteresowania, czym też ci ludzie mogli tak śmierdzieć, aż w ostatniej chwili moja ciotka sięgnęła po ostatnią paczkę luzem, leżącą na półce. No i ta paczka okazała się źródłem aromatu.

Zawierała w sobie, rzecz jasna, owe świeże kaczki. Obie siostry, splonione i wstrząśnięte, wydały z siebie zgodny jęk, po czym bez chwili namysłu moja ciotka wrzuciła pakunek do kosza na śmieci, stojącego na peronie. Moja matka usiłowała zaprotestować, bąkając coś o nowych ścierkach, ale tłum je popchnął i już znalazły się po drugiej stronie

biletera.

Tamże oczekująca trzecia siostra na wieść o losach drobiu chwyciła się za głowę.

— Wy głupie! — wrzasnęła. — To tylko wąpia im śmierdziały! Trzeba wypatroszyć, umyć i będzie doskonałe! Kto widział w tym upale wozic wnętrzności!

Niestety, uwaga padła za późno. Żeby wrócić na peron, trzeba było stać w ogonie po peronówkę, inaczej bileter nie puszczał. Tym sposobem zmarnowały się dwie doskonałe kaczki i dwie nowe ścierki mojej matki, w które były owinięte.

Oto znów przykład nadzienia niewłaściwego.

Dwa podstawowe rodzaje nadzienia jadalnego opisałam przy gęsiach, kaczkach, indykach i kurczakach. To wytrawne może się obyć także bez wątróbki, to na słodko może się ograniczyć do migdałów i rodzynek. Wszystko inne stanowi dodatki wzbogacające.

Wytrawność i słodycz należy dostosować do gustu konsumentów, przy czym nie ma siły, upragniony smak osiąga się metodą prób i błędów. Mniej albo więcej cukru, odrobina papryki lub majeranku, trochę posiekanych grzybków, cień czosnku, skórka pomarańczowa, wędzony chudy boczek, pokrojony drobniutko, z posiekanymi jajkami na twardo...

Znam osobę, która nie znosi papryki, osobę, która nie znosi skórki pomarańczowej, osobę, która wydłubuje i wyrzuca rodzynki, osobę, której szkodzi cebulka, osobę, która nie cierpi czosnku...

Tę ostatnią znam najlepiej.

Nie znam natomiast ani jednej osoby, która nie lubiłaby koperku, natki pietruszki i majeranku.

Nadzienie zatem niech każdy robi, jak mu serce dyktuje. Elementem, wiążącym wszelkie składniki, jest z zasady namoczona tarta bułka i jajko. Reszta nie ma granic.

NAPOJE ZIMNE

Ma to być po prostu informacja praktyczna, bo okazuje się, że nie każdy sam z siebie na wszystkie pomysły wpada. I jeśli ja sama zapomniałam, co uratowało mi życie w afrykańskich upałach, osobie, która tego nie przeżyła, tym bardziej właściwy pomysł nie przyjdzie do głowy.

Napoje na tropikalne temperatury najlepsze są dwa.

Jeden: jedna czwarta zimnego, białego wina, trzy czwarte zimnej wody i parę kostek lodu.

Drugi: sok grejpfrutowy pół na pół z wodą i z lodem.

Woda do tego najlepsza mineralna niegazowana.

Ponadto istnieje doskonały napój dla gości, a mianowicie:

Jedna szklanka wermutu, wedle gustu, ale raczej wytrawnego, i trzy szklanki zimnego, surowego mleka. Zmiksować, ewentualnie wymieszać ręcznie. Lodu do środka wrzucać nie należy, aczkolwiek płyn powinien być możliwie jak najzimniejszy.

Można to przyrządzić także i dla siebie, bez gości. Niekoniecznie od razu cały litr.

Ostrzegam, że, w przeciwieństwie do dwóch pierwszych, ostatni napój jest nieco tuczący.



Co do O, to orzechy są wysokokaloryczne, oliwy używa się do sałatek, zaś oleju do smażenia pierogów z kapustą i ryb. Więcej nie umiem, chyba że:

OSTRYGI

Nie, nie, nikogo nie zachęcam do hodowli, połowu i własnoręcznego otwierania, chociaż fachowcom idzie to bardzo zręcznie. Nie interesują mnie także żadne skomplikowane potrawy z ostryg, jeśli nawet istnieją, w ogóle ich nie znam. Zamierzam tylko rozwiązać rozmaite głupie mity i legendy.

Ludzkie słowo nie opisze, ile się naczytałam idiotyzmów na temat ostryg. A to, że nie mają żadnego smaku, a to, że piszczą, a to, że są tłuste, a to, że łyka się je jak glutę, nie pamiętam co tam jeszcze, ale wszystko było kretynstwem. Nie wiem, co piszczalo temu, kto to piskanie wymyślił, ale że nie ostryga, to pewne.

Tak naprawdę... Stwierdzam na podstawie bardzo licznych doświadczeń własnych... Tak naprawdę, to:

Są słone same z siebie.

Mają bardzo wyraźny, specyficzny smak, zalatujący morzem. Morską wodą, morskim wiatrem, morskim zapachem... Lubię morze.

Thuszczu nie znalazłam w żadnej.

Nie piszczą!!!

Nie ruszają się wcale, nawet nie drgną.

Wcale nie trzeba ich łykać, można gryźć, ile dusza zapagnie.

Tyle samo w nich gluta, co w doskonale przyrządzonych flakach.

Cytryna nie jest niezbędna. Sosik do nich podają. Do tej pory nie mogę się zdecydować, które lepsze: z sosikiem, z cytryną, czy same.

Są bardzo niskokaloryczne.

We Francji jadłam wyłącznie ostrygi. Stawkę miałam ustaloną, równy tuzin. No i przytrafiło mi się, że wieczorem wstąpiłam na kolację do innego niż zwykle lokalu i kelner zaproponował mi 18 sztuk. Upierał się, uległam, po czym okazało się, że trafiłam na inny gatunek i te były akurat dwa razy większe od konsumowanych poprzednio.

Przyznaję, że przy osiemnastej błysnęła mi smętna myśl, że teraz chyba przez parę dni będę jadła coś innego...

A skąd! Nazajutrz na śniadanie radośnie pożarłam ostrygi.

Ostryg nie lubią prawie wyłącznie osoby, które miały nieszczęście przy pierwszej próbie trafić na nieświeżą. Nader rzadki przypadek.



We Francji jadłam wyłącznie ostrygi.

ODCHUDZANIE

W tej dziedzinie znana jest jedna wielka prawda: tyje się od JEDZENIA, chudnie się od NIEjedzenia.

Całe gadanie, jak to skąpo odżywiany organizm rwie składniki z czego popadnie i magazynuje tłuszcz nawet z listka sałaty i soku z cytryny, można sobie pod tramwaj podłożyć. Proszę bardzo, spróbujmy przez cały okrągły tydzień konsumować po trzy listki sałaty i po pół cytryny dziennie i NIC WIĘCEJ, i zobaczymy, ile nam też tego tłuszczu przybędzie.

Z lekkim oporem przyznam się, że kuracja odchudzająca przeprowadziła mi się sama dwa razy w życiu, całkowicie wbrew mojej woli. Akurat mi były wtedy w głowie kuracje odchudzające!

Za pierwszym razem miałam 29 lat i jakieś trzy kilo nadwagi. W wyniku potężnego stresu zniechęciłam się do pożywienia i w ciągu trzech tygodni, o ile pamiętam, zjadłam dwa kawałki chleba grahama z kiszka pasztetową, pół nogi pieczonego kurczaka i dwa razy po pół jabłka, oraz wypilałam morze herbaty. Schudłam sześć kilo, o czym nawet nie wiedziałam, po czym nagle stwierdziłam, że czas jakiś nie noszona kiecka dziwnie źle na mnie leży. Obejrzałam się w lustrze, popędziłam do wagi i ubytkiem sześciu kilogramów ucieszyłam się tak, że cały stres mnie opuścił jak ręką odjął.

Apetyt mi wrócił, ale, na szczęście, mój przewód pokarmowy zdążył odwyknąć od obfitości i jadłam mało. Wszystko, bez ograniczeń, tyle że mało.

W ciągu dwudziestu następnych lat znów mi stopniowo wróciło te 6 kilo, ale, z racji wieku, nadwaga wynosiła najwyżej jeden kilogram. Jakoś trzymałam się na tym.

Kiedy miałam wiosen 55 nastąpiła sytuacja podobna. Przez cały tydzień, w wyniku okropnego zdenerwowania, nie jadłam nic. Dokładnie, NIC. Piłam wyłącznie herbatę, czystą, czasem z odrobiną mleka, rzecz jasna gorzką, tak jak przez całe życie. Głodna byłam nieziemsko i bardzo chciałam coś zjeść, ale żaden produkt stały nie przechodził mi przez gardło. Zesłałam nawet trochę i może przeistoczyłabym się w szkielet, gdyby nie to, że znów napatoczyła mi się waga i przytrafiło się to samo, co poprzednio. Utracone w ciągu tego tygodnia cztery i pół kilo w mgnieniu oka przebiły zdenerwowanie i uszczęśliwiły mnie niebotycznie, przywracając zdolność przelknięcia.

Może to i nie było takie strasznie zdrowe, ale za to skuteczne.

Ogólnie biorąc, otyłość jest to kwestia przemiany materii, czyli tak zwanego spalania. Konkretnymi przykładami chętnie służę.

Miałam w pracy koleżankę, na której swobodnie można się było uczyć anatomii, sama skóra i kości. Zmiłuj się Panie, jak ona żarła...! Cała pracownia mogła się najeść jej drugim śniadaniem, patrzyliśmy w podziwie, nie pojmując, gdzie to się w niej podziewa, że wstydem wyznawała, że w domu o poranku rąbie po trzy talerze mlecznej zupy z makaronem, o drugiej w nocy potrafiła wstać i nasmażyć sobie naleśników, które, oczywiście, zjadała od razu. Jadła wszystko, tłuste mięso, wędliny, słodczy, ciasta...

Rychło udało nam się odgadnąć, że spala ją permanentne zdenerwowanie, bo miała trudne życie. Ilekroć następował dla niej okres prosperity, zdenerwowanie malało i tyła w oczach, osiągając wygląd zbliżony do ludzkiego.

Jak wiadomo, dżokeje na wyścigach muszą utrzymywać lekką wagę. Osobiście znam

takiego, który do szału doprowadzał swoich kolegów pilnujących diety, pozerając w ich oczach tłuste kotlety schabowe, czekoladowe torty, w ogóle wszystko co popadło, bez najmniejszej szkody dla swojej postury. A pracowali i wysiłki czynili wszyscy jednakowe!

Znałam Duńczyków, szczupłych i nawet kościstych, którzy jedli normalnie, a pili przy tym cysterny piwa, od którego podobno się tyje. Jak oni to robili, żeby nie...?

Przemiana materii przemianą materii, a jedzenie jedzeniem.

Diety oparte na owocach i warzywach to coś po prostu przecudownego, o ile posiadamy kucharkę, lub też, będąc płci męskiej, pracowitą żonę. Jeśli postawi się człowiekowi pod nosem talerz, zawierający gotowe danie, człowiek zje każde świństwo. Szczególnie człowiek zapracowany, cierpiący na brak czasu. Robić takie świństwo samemu sobie...?

Znam jednostki ludzkie uwielbiające gotowaną kapustę, selery, pory, kalafior, brokuły, nawet marchewkę, jałowe całkiem, bez tłuszczu, bez okras. Takie jednostki powinny krzyżem w kościele leżeć w podzięce za upodobania. Nie tyją. Gotują to sobie z łatwością. Wyjmą z garnka i pożrą chciwie i z niebiańską przyjemnością.



Nie należymy do takich jednostek...

No dobrze, spróbujmy innych metod.

Przemiana materii przemianą materii, a jedzenie jedzeniem.

Pierwsza (podana już na wstępie): jeść tylko to, czego się nie lubi. Nieludzkie dosyć.

Druga: nigdy się nie najadać do wypęku, obojętne czym. Zawsze zostawiać sobie trochę miejsca na coś, czego się już nie zje. Da się osiągnąć.

Trzecia: nie kłaść się spać najedzonym. Trudne i człowiek w ogóle nie zaśnie, ale można

zastąpić najedzenie czymś malutkim, a za to konkretnym. Połówką jajka na twardo. Skórką od chleba z odrobiną masła. Garścią ugotowanego bobu. Jednym kęsem mięsnego kotlecika. Łyżką galaretki owocowej. Małym kawałkiem suchej bułeczki. Marchewką, zjedzoną na surowo!

Jeśli, mimo to, nie możemy zasnąć z głodu, trudno, idźmy do lekarza.

Czwarta: ŻADNEGO ŻARCIA PRZED TELEWIZOREM! Żadnych cukierków, czekoladek, orzeszków, chipsów, paluszków, nic. NIC! Większość osób z nadwagą tyje od atrakcyjnych spektakli i widowisk, nawet o tym nie wiedząc.

Piąta: zawsze nosić ciasną odzież, ciasne spódnice, paski, rajstopy... I NIE ROZLUŻNIAĆ PRZY JEDZENIU!

Szósta: Nabyć sobie informator kaloryczny i spróbować przez parę dni zapisywać, co się zjadło. Uczciwie, bez miłosierdzia, bez omijania drobnostek w postaci jednej kluseczki, łyżeczki sosu, naparstka miodu, szklanki soku, przylepeczki chlebka z pastą rybną, paru ziarenek groszku, kawałka macy, dwóch chipsów... No owszem, potrzebna do tego dokładna waga kuchenna.

Siódma: polubić uczucie głodu.

Ósma: spróbować każdy posiłek zaczynać od przystawki w postaci surowych owoców: melona, arbuza, jabłka, gruszki, malin, truskawek, brzoskwini, śliwek, czegokolwiek, co akurat jest dostępne. Najlepsza mieszanka, chociaż dwóch-trzech rodzajów.

Owoce w naturalnej postaci, bez żadnego cukru, w dodatku krojone na talerzu nożem i widelcem. Na Kubie tak jedzą. Nie widziałam tam ani jednej grubej osoby.

Dziewiąta: jeśli już nie jesteśmy głodni, nie dać się namówić do zjedzenia czegoś więcej, choćby grożono nam bronią palną.

Dziesiąta: jeść TYLKO to, co najbardziej lubimy, ale w ilościach minimalnych. Po kawałku kotlecika schabowego, po jednym pierożku z grzybkami, po jednej łyżeczce czekoladowych lodów, po trzech orzeszkach laskowych z całą pewnością pozostaniemy głodni. Ale za to jaką mieliśmy przyjemność...!

Dodatkowo mogę stwierdzić, że jeden mój znajomy, bardzo gruby, schudł bezpowrotnie 18 kilo, stosując dwa razy w tygodniu dietę pełną: wyłącznie dwa litry wody mineralnej niegazowanej.

Ale mówmy szczerze, jemu było łatwo. O poranku pilnowała go żona, potem jechał do pracy, a pracował w miejscu, gdzie nie było żadnego sklepu i żadnej knajpy. Po czym wracał do domu, gdzie znów pilnowała go żona.

Nazajutrz zaś wcale nie miał większego apetytu niż zwykle.

Gdybym konsekwentnie stosowała powyższe metody, byłabym wiotka jak sylfida.

Niestety, dam się namówić na świeżutkie kotlety z ryby i zjem o jednego za dużo, starannie unikam tego, czego nie lubię, nie mam cierpliwości do cholernych owoców i pożrę parówki, zanim pomyślę o melonie, najadam się przed snem... no, nie zawsze. Ale z tego ulubionego rezygnuję niedostatecznie wcześnie...

Mogę służyć jako przykład negatywny.

Część zawartych tu potraw jest tuczająca i z pewnością niezdrowa. To te smaczniejsze. Reszta jednakże nadaje się nawet na odchudzającą dietę. Jeśli wymieszamy jedno z drugim, czy ja wiem, może uda nam się przeżyć...?

No i jeść wieczorami tę upiorną surową marchewkę, wdzięcznie sobie chrupiąc. Najlepiej zamiast kolacji.

Głaby z kapusty, z kalafiora i z brokułów też dobre.

Ponadto w ostateczności mogą być: rzodkiewki, rzepa w plasterkach, surowa kalarepka i ogórki małosolne.



Marchewka najlepsza. Nic na to nie poradzę.

PLACKI Z NADZIENIA

Otóż placki z nadzienia stworzyły mi się same w sposób następujący:

Dla kilkorga gości piekłam dwa kurczaki, każdy inny, ponieważ jedna z zaproszonych osób kręciła nosem na to słodkie. Postanowiłam zatem zrobić dwa rodzaje farszu, szczególnie, że i tak jeden kurczak dla wszystkich by nie starczył.

Nadzienia, zarówno słodkiego jak i wytrawnego, wyszło mi jakoś za dużo. Prawdopodobnie w pośpiechu chlupnęłam zbyt obficie mleka, a może sypnął mi się nadmiar bułki tartej, dość, że w kurczakach nie zmieściło mi się ani jedno, ani drugie. Wyrzucenie resztek do śmieci nie wchodziło w rachubę, ręka by mi uschła, mając zatem w trakcie pieczenia nieco czasu, z samej ciekawości, usmażyłam to na patelni, na maśle, w postaci średnich placuszków.

Okazały się znakomite, zarówno na gorąco, jak i na zimno.

Poszłam zatem dalej w odkryciach.

Do tego wytrawnego, oprócz bułki tartej, mleka, jajka, koperku, natki i wątróbki, dołożyłam ostrego, żółtego sera, utartego we wiórki. Plątał mi się w lodówce jakiś podeschnięty kawałek. Też usmażyłam i okazało się nieco inne w smaku, ale również doskonale.

Oczywiście dałam to gościom do spróbowania, pożarli wszystko i nikt nie umiał ocenić,

które lepsze.

Od tego czasu nie marnuje mi się w domu ani odrobina żółtego sera. Ponadto jęłam czynić dalsze próby, rezygnując z wątróbki, dosypywałam to majeranku, to papryki, to posiekanej cebulki i ciągle było bardzo dobre.

Do słodkiego dołożyłam suszone śliwki, drobno pokrojone. Z wynikiem wysoce pozytywnym.

Rekomenduję każdemu, szczególnie, że wielkich wysiłków cała impreza nie wymaga. Wsypać do salaterki tartą bułkę, wlać mleko, wbić jajko, jedno albo dwa...

To na słodko, po wsypaniu rodzynek, migdałów i ewentualnie suszonych śliwek czy moreli, powinno sobie trochę postać, żeby owoce spęczniały. Może postać i parę godzin, które spokojnie poświęcamy innym zajęciom, nawet poza domem. Potem smażymy.

Wytrawne można smażyć od razu i powiedzmy sobie szczerze, że nawet siekanie zielska nie trwa długo.

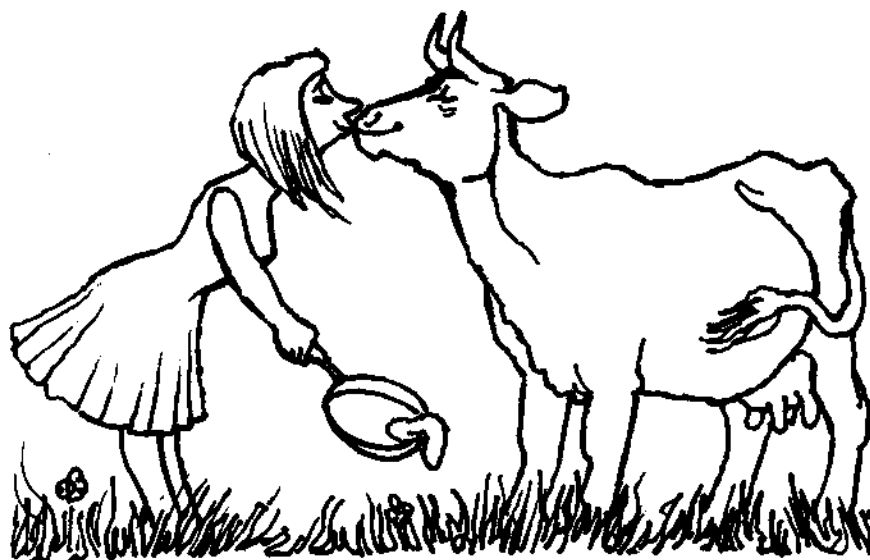
PLACKI-NALEŚNIKI

Oczywiście też mi wyszły z przypadku i nie mam pojęcia, czy jakiś przepis na nie istnieje.

Postanowiłam zrobić naleśniki i nagle okazało się, że nie mam mleka. Jedyne, jakie mi stało w domu, to zsiadłe, raczej dość wiekowe, rzetelnie skwaśniałe. Nie jestem drobiazgową, wobec czego go użyłam.

Na naleśniki to się nie nadawało, nie chciało być cienkie, wyszły po prostu placki, średnio grube, o smaku odrobinę kwaskowatym, szalenie delikatne, znacznie lepsze niż zwyczajne naleśniki. Pasowały do słodkich dodatków, syropu z konfitur albo po prostu cukru.

Działo się to w czasach, kiedy istniało jeszcze zwyczajne mleko od krowy, zsiadające się i kwaśniejące normalnie. Obecnie do takich placków trzeba szukać kwaśnej śmietany albo przeterminowanego kefiru. Ewentualnie zaprzyjaźnionej krowy, od której mleko dostaniemy bezpośrednio i zrobimy z nim, co nam się spodoba.



Działo się to w czasach, kiedy istniało jeszcze zwyczajne mleko od krowy zsiadające się i kwaśniejące normalnie.

Podobnie mi się uległy **PLACKI Z OTRĘBÓW OWSIANYCH.**

Otręby owsiane, jak wiadomo, rzecz zdrowa i przez lekarzy usilnie zalecana.

Trzy łyżki otrębów zalać gorącym mlekiem, wrzucić do tego łyżeczkę od herbaty rodzynek, trzy posiekane migdały i trzy pokrojone suszone śliwki. Poczekać, aż napęcznieje i zjeść.

Ponieważ nie znoszę gotowanego mleka, wymyśliłam modyfikację. Otręby z dodatkami zalewam wrzącą wodą, tyle tej wody, żeby ten cały nabój miał w czym pęcznieć, później dolewam zimnego mleka i po krzyku.

Zimna potrawa znudziła mi się po jakimś czasie, poszłam zatem na eksperyment. W napęczniałe i już dawno ostudzone otręby z przyległościami wbiłam jajko, wymieszałam porządnie, mleka dolałam z umiarem i całość wylałam na patelnię z kawałkiem masła. Ogień zmniejszyłam.

Rumieniło się bez trudu, ale za skarby świata nie pozwalało się odwrócić na drugą stronę. Rozlatywało się w strzępy i robiło z siebie coś w rodzaju jajecznicy. Metodą prób i błędów doszłam do stwierdzenia, że musi po prostu dłużej się smażyć, do uśmiechniętej śmierci stać na maciupieńkim płomyku, aż się całe zetnie. Wówczas, proszę bardzo, da się odwrócić z łatwością, najlepiej drewnianą łopatką, i już bardzo szybko rumieni się z drugiej strony.

Po ustabilizowaniu tego malutkiego ognia można spokojnie zostawić na nim patelnię i nawet wyjść z domu, na przykład do pracy. Po powrocie posiłek mamy jak znalazł, odwracamy placek na drugą stronę, zwiększamy nieco płomień, zmieniamy obuwie, myjemy ręce i już możemy zasiąść do stołu.

Kłopot w tym, że w zasadzie te otręby powinno się jadać na śniadanie, tymczasem placek dochodzi nam w porze obiadu albo kolacji. Ale raz zapomniałam o nim do tego stopnia, że stał na ogniu całą noc i wówczas rzeczywiście zjadłam go na śniadanie. Być może jest to metoda najwłaściwsza.

PYZY Z SOCZEWICĄ

Muszą to być prawdziwe pyzy, takie z surowych utartych kartofli, żadne tam kluski śląskie czy kopytka. Tylko do nich nadaje się farsz z soczewicy.

Soczewicę zwyczajnie ugotować, odcedzić i przepuścić przez maszynkę.

Na patelni roztopić słoninę i przyrumienić skwarki.

Zeszklić w tym drobno pokrojoną cebulę.

Słoninę i cebulę przepuścić przez maszynkę równocześnie z soczewicą.

Wbić w tę masę jajko, posolić, popieprzyć, dosypać dużą łyżkę majeranku i wszystko razem podsmażyć nieco na patelni po słoninie.

Nadziać tym pyzy i ugotować.

Zważywszy, iż istniała osoba, której słowo „nadziewać” kojarzyło się z wstrzykiwaniem strzykawką lekarską jakiejś zawartości do gotowego produktu, wyjaśniam, że to nie tak. Urwać kawałek pyzowego ciasta, utoczyć w dłoniach kulkę, rozpląszyc tę kulkę na stole, nałożyć nadzienia i zalepić ciastem, ponownie tocząc kulkę, tyle że większą.

Ponadto można drobniej pokroić słoninę i cebulę i nie przekręcać tego przez maszynkę, tylko dołożyć przekręconą soczewicę i wymieszać wszystko na patelni. Też dobre.

PIEROGI Z KASZĄ

A Bóg raczy wiedzieć, jak robić pierogi z kaszą. Na przepis pana Makłowicza nie zdążyłam, włączyłam telewizor, kiedy już się nimi częstowali, czego bardzo żałuję. Ale osobiście wymyśliłam kilka sposobów na bazie różnych smaków.

Kasza jak kasza, przy odrobinie uporu można użyć nawet jaglanej, wszystko spoczywa na dodatkach i przyprawach.

Kaszę, rzecz jasna, należy ugotować.

Słoninę względnie boczek usmażyć na skwareczki.

Cebuli zeszklić bardzo mało.

No i teraz dodatki:

Dobrze jest mieć w domu resztkę wołowiny z sosem.

Albo resztkę pieczonego czy duszonego drobiu.

Albo trochę wędzonego boczku.

Albo trochę gotowanych jarzynek z wczorajszej zupy.

A już na pewno kostkę wołowego rosołku.

Ewentualnie kostkę bulionu.

Także trochę suszonych grzybków, wzbogaconych bodaj jednym prawdziwkiem.

Wczorajsze gotowane kartofle również nie zaszkodzą.

Wszelkie owe resztki należy, oczywiście, przepuścić przez maszynkę i dokładać do tej kaszy rozmaicie.

Wołowinę z sosem i grzybkami, boczek wędzony w postaci naturalnej albo podsmażony, przy resztkach wieprzowiny dodać więcej cebuli, kostkę rosółu lub też bulionu rozpuścić w małej ilości wody, ćwierć szklanki zamiast całej, nie wszystko w kupie oczywiście, tylko coś z tego sobie wybrać. Spokojnie można dodać kartofle, żeby farszu było więcej, przy kartoflach jednakże silniej operować przyprawami.

Zatem do owego nadzienia dosypywać tego, co biesiadnicy najbardziej lubią. Papryki, majeranku, tymianku, kminku, rozgniecionego ziela angielskiego albo jałowca, curry, estragonu, przyprawy do mięs, co tam się człowiekowi napatoczy. Do wieprzowiny pasuje majeranek, do wędzonki jałowiec, do wszystkiego curry...

Jaglana kasza najlepiej wychodzi z dodatkiem resztek duszonego kurczaka z resztką sosu.

Ową ugotowaną kaszę z upatrzonymi resztkami dobrze jest podsmażyć razem na patelni, mieszając, żeby wszystko sobą przeszło.

Można w ten cały interes wbić jajko i zobaczyć, co z tego wyniknie.

Ponadto na bazie kaszy można zrobić oszukane pierogi z mięsa. Jedna czwarta gotowanego mięsa z wczorajszej zupy, a trzy czwarte kaszy. Do tego przyprawy.

Skwarki z czegokolwiek w zasadzie niezbędne.

Czosnku można dokładać wedle upodobania.



Ponadto na bazie kaszy można zrobić oszukane pierogi z mięsa.

Nikommu pęczaku obrzydzać nie zamierzam, wręcz przeciwnie, sama bardzo go lubię i raczej wszystkich do niego zachęcam. Niech zatem osoby delikatne poniższą straszną historię ominą.

Jeden taki nasz, specjalista od czegoś tam, pojechał do Chin. Chińczykom strasznie na nim zależało, więc chodzili koło niego jak koło śmierdzącego jajka i z całej siły starali się go dobrze karmić.

Bez rezultatu. Nic mu nie smakowało. Na wszystko kręcił nosem, najwymyślniejsze frykasy zostawiał na talerzu, chodził wiecznie głodny i zły. Widząc szczerze starania, nie chciał im robić przykrości, więc zarazem był zmartwiony, oni zaś, przerażeni perspektywą jego śmierci głodowej, kombinowali jak szaleńcy i codziennie podawali mu coś nowego, tak samo obrzydliwego jak poprzednie.

No i raz wreszcie, po ładnych paru tygodniach, nieśmiało podali mu kolejną potrawę.

Pachniała przyjemnie, wyglądała jak pęczak, tylko trochę jaśniejszy, białawy. Spróbował. Miała doskonały, odrobinę jakby mięsny smak, rozpromienił się niczym wiosenne słoneczko i pożarł wszystko z radością. Nareszcie dostał coś dobrego!

Chińczycy oszaleli ze szczęścia, troskliwie upewnili się, czy naprawdę tego chce, i obiecali przyrządzać mu produkt w ilościach dowolnych, nasz specjalista zaś spytał z lekkim wyrzutem, dlaczego dopiero teraz. Czemuż nie dali mu tego wcześniej, tylko karmili go jakimiś świństwami? Odmawiali mu takiej doskonałej potrawy, ukrywali ją przed nim, czy co?

Ależ nie, cóż znowu, sumitowali się z wielką skruchą, nie wiedzieli po prostu, że mu to będzie smakowało. No dobrze, ale tyle różnych głupot wymyślili, a tego akurat nie...?

Ach, nie śmieli. Częstować tak ważnego gościa taką nędzną strawą? W życiu by się nie ośmielili, zrobili to tylko z rozpacz, z wielkim wstydem. Jeszcze im trudno uwierzyć, że on naprawdę to polubił.

Nasz specjalista zainteresował się głębiej. Bo cóż to jest takiego, bardzo dobre, a wstyd ma przynosić? Niby dlaczego?

No, bo to jest potrawa, którą u nich tylko najbiedniejsi ludzie jedzą. No to co, że najbiedniejsi, widocznie mają też najlepszy gust i jakieś ludzkie upodobania, jemu to nie przeszkadza, chętnie będzie jadł to samo, co najbiedniejsi ludzie. A co to w ogóle jest?

No właśnie, pożywienie najbiedniejszych, nie stać ich na nic innego, wstyd powiedzieć, gościowi dawać to hańba, ale skoro on chce...

Co to, do diabła, jest?!!!

Wykrztusili z siebie wreszcie. Zdobyć najbiedniejszych, te białozółte pędraki wygrzebywane z ziemi...

Nie rozchorował się i nic mu się nie stało. Ale w dwadzieścia lat później, kiedy to opowiadał, jeszcze nie mógł patrzeć na pęczak.

Na myśl o pęczaku za każdym razem przypomina mi się ta cała historia i w najmniejszym stopniu nie wpływa na moje upodobania. Nadal bardzo lubię pęczak i chętnie go jadam.

PĘCZAK W WOŁOWINIE

No i znów uprościłam potrawę.

Pan Makłowicz, którego na wszelki wypadek z góry przepraszam za coś zbliżonego do plagiatu, zaprezentował potrawę z pęczaku i możliwe, że był to prawdziwy kebab. Jeśli się mylę, nic nie szkodzi, bo i tak mnie wyszło co innego.

Wedle przepisu należało robić różne sztuki, zeszklić cebulę na gęsim smalcu, dołożyć mięso wołowe w kawałkach, obsmażone, na to nasypać czerwonej fasoli, ugotowanej... Albo może najpierw szła fasola, a potem mięso, nie jestem pewna, w każdym razie układało się to warstwami, a na końcu należało dowalić dużo pęczaku, namoczonego przedtem w wodzie. W to wetknąć cały łeb czosnku i cztery jajka w skorupkach, po czym wstawić do pieca najmarniej na pięć godzin.

Spodobał mi się ten zestaw składników, przystąpiłam zatem do produkcji potrawy po swojemu, nie bacząc na swój aktualny stan posiadania.

Od tego się zaczyna, że nie miałam w domu gęsiego smalcu, wołowiny i czerwonej fasoli. W ogóle żadnej fasoli. Miałam za to mięso wieprzowe, smalec własnej roboty, ze słoniny, ze skwarkami i cebulką, cebulę jako taką, i pęczak.

Przytomnie najpierw zalałam pęczak wrzącą wodą.

Potem użyłam tego swojego smalcu, posiekałam i zeszkliłam dwie duże cebule, wrzuciłam to do garnka, obsmażyłam potłuczoną wieprzowinę, też ją wepchnęłam do garnka i na to wsypałam nieźle już namięknięty pęczak.

Z jajek i czosnku zrezygnowałam całkowicie.

Przyjrawszy się treści garnka, doszłam do przekonania, że, choćby nawet na najmniejszym ogniu, przypali się to z całą pewnością. Wobec tego rozpuściłam rosółek wołowy w szklance wrzątku i też tam wlałam. Nie chciało mi się zapalać piecyka, szczerze mówiąc nie wiadomo dlaczego, bo jest to kwestia dwudziestu sekund razem z ustawianiem płomienia. Możliwe, że z ciekawości chciałam łatwo zaglądać do garnka.

Rychło okazało się, że jednak trzeba to od czasu do czasu mieszać od dna. No więc mieszałam.

Ogromną ilość pracy zawodowej odwaliałam, zanim potrawa doszła. Nie byłam

zaskoczona, wiedziałam, że pęczak wymaga ładnych paru godzin.

Wyszło nawet nieźle, ale od razu stwierdziłam, że jednak wołowina będzie lepsza, wieprzowina to nie jest to! Smalcu się nie czepiałam, chociaż z pewnością gęsi miałby swój urok, bo w celu uzyskania gęsiego smalcu trzeba upiec gęś, a na to nie miałam czasu. No i na pewno nie był to kebab!

Czym prędzej przyrządziłam dziwowisko ponownie, tym razem już z większą starannością i mogę służyć imitacją przepisu.

Zalać wrzątkiem pół kilo pęczaku.

Roztopić na patelni dwie łychy smalcu ze skwarkami.



Smalcu się nie czepiałam, chociaż z pewnością gęsi miałby swój urok, bo w celu uzyskania gęsiego smalcu trzeba upiec gęś, a na to nie miałam czasu.

Rozparzyć na tym dwie albo nawet trzy cebule, drobniutko pokrojone.

Wrzucić to do garnka.

Wsypać na wierzch puszkę czerwonej fasoli.

Obsmażyć co najmniej pół kilo mięsa wołowego, najlepiej polędwicy, ale może być i takie na pieczeń czy na zrazy, w małych kawałkach, porządnie zbitych i posolonych.

Włożyć do garnka.

Odcedzić pęczak i też wsypać do garnka.

Wlać szklankę rosołku albo bulionu z kostki.

Przykryć szczelnie i zostawić w spokoju na malutkim ogniu, względnie rzeczywiście

wstawić do pieca.

Od razu się przyznam, że tym razem robiłam to w garnku z podwójnym dnem, więc przypalanie mi nie groziło. Ale też nie wytrzymałam, żeby nie pomieszać.

Przypraw dorzucałam sukcesywnie. Użyłam pieprzu, papryki, ziela angielskiego i po odrobinie szaławii, tymianku i majeranku. Czosnku wetknęłam jeden posiekany ząbek.

Nie wiem jak smakuje prawdziwy kebab, ale moja potrawa wyszła doskonale, a w dodatku mogłaby swobodnie obsłużyć tuzin gości. Na szczęście posiadam lodówkę z zamrażalnikiem.

Można, oczywiście, zrobić tego mniej.

Jako dodatek, pasuje wszystko. Sałata, ogórki, świeże i kiszzone, pomidory, cykorja, grzybki marynowane, co popadnie...

POMIDORY

Wszyscy doskonale wiemy, że prawdziwe pomidory znikły z naszej egzystencji całkowicie, a te obecne, nabywane w sklepach, nadają się wyłącznie do dekoracji bezbarwnych potraw. Z racji koloru. Chyba, że ktoś posiada własny ogródek i hoduje w nim własne pomidory na uczciwym, krowim łajnie, a nie na tajemniczych substancjach chemicznych.



Ostatecznie jednak nawet i z pomidorów można coś zrobić.
Parówki w sosie pomidorowym stanowiły zawsze potrawę najbardziej ulgową pod każdym względem.

POMIDORY SMAŻONE

jako jarzynka, bo nie umiem tego inaczej określić.

Otóż na oliwie albo na maśle należy rozparzyć dużą, drobniutko posiekaną cebulę.

Z trzech pomidorów zdjąć skórkę, pokroić je na ósemki, szesnastki, na jakiegokolwiek kawałki.

Wrzucić na patelnię i smażyć razem z tą cebulą tak długo, aż odparują i przeistoczą się w gęstą papkę. Oczywiście mieszając.

Posolić, popieprzyć, dodać odrobinę papryki i znacznie więcej pieprzu ziołowego.

Jeśli komuś brakuje cierpliwości albo czasu, może zagęścić to podstępnie łyżeczką mąki, względnie łyżką bułki tartej, ale wtedy należy dorzucić więcej przypraw, bo mąka odbiera potrawie smak.

Bardzo dobre na gorąco do mięsa, do kartofli, do makaronu, a nawet do chleba. Kto chce, może dołożyć pół ząbka czosnku i jakieś dodatkowe, ulubione ziołka. Miętę, na przykład. Albo koperek.

POMIDORY DO GRZANEK

Bardzo śmieszna potrawa i bardzo wątpię, czy zdrowa.

Grzanki należy sporządzić na dużej patelni ze zwyczajnego białego chleba. Bułka się nie nadaje.

Na maśle położyć tyle kromek chleba, żeby jedna trzecia patelni pozostała wolna.

Pomidory obrać ze skórki (chyba, że ktoś lubi wyciągać ją sobie z zębów. To niech nie obiera), pokroić na ćwiartki, a jeśli są duże można i na ósemki.

W chwili odwracania przyrumienionych kromek na drugą stronę położyć na patelni pomidory i usmażyć je też na dwie strony. Nie powinny się rozlecieć. Posolić i koniecznie posypać pieprzem ziołowym, który dodaje im uroku.

Zjeść wszystko razem, grzanki i pomidory, nie załując sobie tłustego sosiku, wsiąkającego w chlebek.

Pożywienie jest to niewątpliwie proste, łatwe do szybkiego przyrządzenia, niezbyt kosztowne i chyba też nie bardzo tuczące. Właściwie wszystkie kalorie w tym pochodzą z masła.

PARÓWKI

PARÓWKI W SOSIE POMIDOROWYM

stanowiły zawsze potrawę najbardziej ulgową pod każdym względem. Nie bardzo drogie, podzielne, do zrobienia błyskawicznie, a w dodatku sosem, jeśli zostanie, można polać nazajutrz jajka na twardo.

Sos przygotowuje się najprościej w świecie.

Szklanek wody zagotować, dolać do niej szklanek rosołku z kostki, wołowego albo drobiowego, wwalić i rozmieszać dwie czubate łyżki koncentratu pomidorowego, posolić i popieprzyć. Można dodać pół łyżeczki ostrej papryki, ale jeśli ktoś nie lubi, to nie.

Parówki pokroić na małe kawałki, jeśli są w folii, trzeba to, rzecz jasna, zedrzeć, jeśli w prawdziwym flaku, można go zostawić, wrzucić do garnka z sosem, parówki, nie flak, i poczekać, aż się wszystko zagotuje.

Teraz należy zagęścić, mniej lub więcej. Czubatą łyżkę mąki (można mniej, można więcej) rozmieszać z sosem, najlepiej w kubeczku metodą naleśnikową, i wlać do garnka, energicznie mieszając. Zważywszy, że parówki są w małych kawałkach, przychodzi to bez trudu. Znów poczekać na zagotowanie, mieszając cały czas, szczególnie od dna, bo mąka lubi się przypalać.

W zasadzie gotowe, chyba że ktoś chciałby dodać trochę śmietany albo jogurtu. Nie ma przeciwwskazań, ale nie ma też i takiej konieczności.

Udaje się to zrobić, zanim niespodziewani goście zdążą się przywitać, rozebrać, usprawiedliwić i usiąść. Głodnym dzieciom i mężowi każe się po prostu trochę dłużej myć ręce.

PARÓWKI W SOSIE CHRZANOWYM

Rozpuścić rosołek wołowy albo drobiowy w szklance wody.

(Osobiście użyłam paru łyżek sosu z duszonego kurczaka, ponieważ przypadkiem miałam to w domu. Sos już zaczynał przemieniać się w galaretę. Nie jest niezbędny, rekomenduję raczej rosołek).

Zagotować to w garnku.

Dołożyć ze dwie czubate łyżki chrzanu.

Posolić, popieprzyć, wrzucić w to pokrojone na kawałki parówki, zaczekać, aż się zagotuje.

Dolać zasobniczek gęstej śmietany.

(Osobiście nie miałam akurat w domu śmietany, więc dolałam kefiru, zdaje się, że przeterminowanego. Za kwaśny. Rekomenduję raczej śmietanę).

Zagotować.

Plaską łyżkę mąki w oddzielnym naczyniu wymieszać porządnie z sosem, dolewając go po trochu, wlać do garnka, znów poczekać, aż się zagotuje, mieszając cały czas, co trwa najwyżej dwie minuty. Ewentualnie rozmieszać mąkę ze śmietaną i wlać razem.

Koniec roboty.

Konsumować, z czym się chce. Tanie i łatwe.

PARÓWKI TEORETYCZNIE NA PRYZYSTAWKĘ

Równie dobrze mogą służyć jako danie główne z dowolnymi dodatkami: chlebem, ryżem, kartoflami, sałatą, ogórkiem, chrzanem, jarzynką z pomidorów, fasolką... Nie pasują tylko kluski, kapusta i zielony groszek.

Też całkiem proste. Należy się jedynie zaopatrzyć nie tylko w same parówki, ale także i w chudy, poprzerastany, wędzony boczek, możliwie cienki.

Parówki kroi się na kawałki długości około trzech centymetrów, boczek kroi się na długie, cieniutkie plasterki, tymi plasterkami owija się każdy kawałek parówki, spina się całość wykałaczką i wtyka na blasze do pieca.

Koniec roboty.

Piec powinien być raczej gorący i należy do niego zaglądać dla sprawdzenia, czy potrawa już się zaczęła przypalać czy jeszcze nie.

Oczywistą jest rzeczą, że osoba pracowita i zgoła nawet nadgorliwa może użyć, zamiast boczku, wędzonej surowej szynki, a do każdego kawałka dołożyć paseczek ostrego sera. I jeszcze posypać papryką albo curry. Odrobina pomysłowości wystarczy, żeby sobie nieźle dowalić roboty.

PARÓWKA

Nie jest to, wbrew pozorom, jedna parówka, tajemniczo rozmnożona dla nakarmienia całych tłumów, i w ogóle nie jest to produkt jadalny, tylko leczniczy. Tak użyteczny, że powinien być reklamowany wszędzie.

Jeśli złapie nas katar-monstre, nos i zatoki mamy zapchane radykalnie, z zapuchniętych oczek łzy nam ciekną, a w głowie czujemy jakby pęczniejące trociny, powinniśmy zrobić sobie parówkę.

Do dużej miednicy należy wsypać po dwie łyżki suszonych ziół: rumianku, szalwii, tymianku, mięty i kwiatu lipowego.

Wskazane jest nakapać w to cztery krople olejku eukaliptusowego.

Zagotować cały czajnik wody.

Zarzucić na głowę wielki ręcznik kąpielowy, miednicę postawić na sedesie, usiąść przed nią na krawędzi wanny, wrzątek z czajnika wlać do ziół i natychmiast nachylić się nad tym,

okrywając szczelnie ręcznikiem siebie razem z miednicą.

Wdychać parę, najpierw ustami, bo nos cały czas mamy jeszcze zatkany, a potem już nosem, odtykającym się stopniowo.

Nader użyteczna jest w tym momencie chustka do nosa, ściszana w garści.

Owszem, przyznaję, że pierwsza chwila jest zupełnie okropna, ale opłaca się uczynić wysiłek.

Proces wdychania trwa około dziesięciu do piętnastu minut. Później wszystko stygnie i para przestaje lecieć. Za to zaczyna nam lecieć z nosa i w całej głowie czujemy niebiańską ulgę.

Owijamy sobie tę głowę ciepłym szalikiem, żeby jej zbyt szybko nie oziębić, a po paru godzinach powtarzamy zabieg. Bywa, że nie musimy, jeden raz wystarcza, jeśli jednak dolegliwość wykazuje większy upór, odwalamy całą robotę trzy razy dziennie.

Sedes i wanna nie są urządzeniami niezbędnymi, można stawiać miskę i siadać na czymkolwiek innym, pod warunkiem, że będzie to miało właśnie taką wysokość.

Obecność osoby drugiej znacznie ułatwia operację, bo osoba leje wodę i zajmuje się czajnikami, my zaś możemy poświęcić całą uwagę ręcznikowi i parze.



Przy okazji: taka parówka doskonale robi na cerę.

ROLMOPSY

Osobiście produkowałam rolmopsy ze śledzi z beczki, moczonych 24 godziny i czyszczonych własną ręką. Nie mam pojęcia, czy obecnie istnieją jeszcze w sprzedaży śledzie z beczki, ale jeśli nie, to nawet lepiej. Odpada cała ta okropna mordęga z czyszczeniem.

Znacznie łatwiej jest kupić filety śledziowe w sosie własnym i z nich wykonać smakołyk. Filety muszą być duże.

Bierze się taki filet, obetrząsa trochę z sosu własnego, układa na deseczce, smaruje cienko musztardą, posypuje drobniutko posiekaną cebulką i równie drobno posiekanym twardym ogórkiem kiszonym, względnie korniszonkiem, dodaje się kilka ziarenek pieprzu i kilka ziarenek gorczycy, zwiija się w poprzek w gruby rulonik, spina wykałaczką i pcha do słoika.

Sukcesywnie dorzuca się do słoika cebulę w krążkach.

Zapchawszy cały słoik, zalewa się to gorącym octem, ugotowanym z listkiem bobkowym i zieleń angielskim. I niech sobie postoi co najmniej tydzień.

Tak zrobiłam i nikt nie chciał jeść niczego innego, tylko te rolmopsy.

RYBY, jako takie, mogę wyłącznie powiedzieć, że istnieją.

Ponadto mogę udzielić następujących informacji:

Stynka jest lepsza od śledzia, ma mniej ości i da się jeść razem z chrupiącym ogonem.

Uklejka mazurska powinna być długo smażona, na oleju czy na maśle, to już wszystko jedno, na złoty kolor, dzięki czemu można ją jeść w całości, z ości, szkieletem i tym bardziej ogonem. No, bez łba...

Ryby najlepsze są prosto z połowu, a jedyne naprawdę doskonale filety mrożone spotkałam w Danii i nigdzie więcej.

Do zalewy octowej nadają się tylko śledzie.

Do łososia wędzonego na zimno świetnie pasują listki świeżej mięty.

Ryby, upieczone na ruszcie bez tłuszczu, po pierwsze: należy piec owinięte folią, bo inaczej wysychają, a po drugie: zaliczają się do odchudzających potraw, których na pewno nie zje się za dużo.

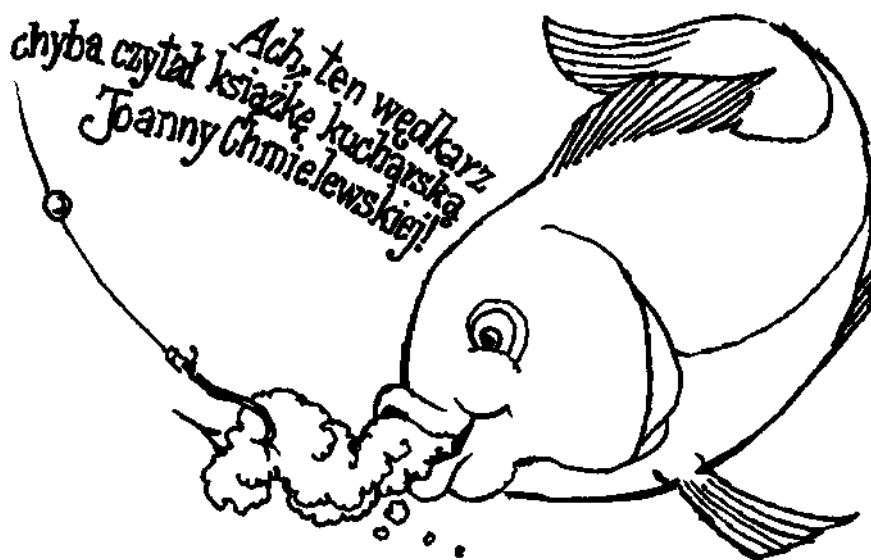
Uciążliwych ości nie posiadają: duży sandacz, duży łosoś, duży dorsz, węgorz, flądra, turbot i rekin.

Podobno można usmażyć nawet leszcza tak, że ości w nim właściwie nie ma. To znaczy wiem na pewno, że można, bo jadłam. Jest to tajemnica kuchni, w którą nawet nie usiłowałam wnikać.

Smażyć świeże ryby potrafią tylko osoby, mieszkające przez całe życie tuż nad wodą.

Co nie przeszkadza, że jedna z takich osób usmażyła węgorze na cukrze i wcale nie miał to być eksperyment gastronomiczny.

Otóż dwie siostry znajdowały się poza domem i jedna z nich była jeszcze zajęta, a druga już nie. I ta jedna poprosiła tę drugą, żeby, znalazłszy się w jej domu, bo mieszkały



oddzielnie, usmażyła przygotowane węgorze, na które czekało grono gości.

Ryby, jako takie, mogą wyłącznie powiedzieć, że istnieją.

Ta druga zatem przybiegła do kuchni pierwszej, ujrzała wszystko gotowe, węgorze w kawałkach, mąkę na dużym talerzu i olej, i czym prędzej przystąpiła do smażenia. Umiała doskonale, nie sprawiało jej to najmniejszych trudności, dziwiła się tylko trochę, że jakoś jej ta ryba do patelni zbyt przywiera. Nie spróbowała, bo po co, goście zjedli, nawet chwalili, stwierdzając przy okazji, że miały te węgorze nader osobliwy i nigdzie nie spotykany smak, po czym okazało się, że owa mąka na talerzu to był cukier-puder, przygotowany do czegoś całkiem innego.

Dorsz mnie zaskoczył.

We wczesnych latach powojennych, kiedy to wmawiano w nas zalety margaryny, pojawiały się także na murach miast i wsi zachęcające hasła: „JEDZCIE DORSZE!”. Pod tym w wielu miejscach dopisany był mniejszymi literami ciąg dalszy: „gówno gorsze”.

W pełni się z owym dalszym ciągiem zgadzałam i nie tylko ja. Co nasze punkty żywienia zbiorowego z tym dorszem robiły, Bóg jeden raczy wiedzieć, ale doprawdy niewiele obrzydliwszych rzeczy można było sobie wyobrazić. Zdaje się, że z reguły był nieźle przechodzony.

Kiedy zatem po raz pierwszy w życiu spróbowałam świeżutkiego dorsza prosto z morza, usmażonego ze znajomością rzeczy, osłupiałam kompletnie. Okazało się, że jest to znakomita, delikatna, nad wyraz smaczna ryba. W dodatku kotlety rybne z niczego nie wychodzą równie dobre, jak z dorsza. Mogę wobec tego powtórzyć stare hasło już bez dalszego ciągu: „JEDZCIE DORSZE!”.

Zważywszy, iż ryby jadam wyłącznie nad morzem, nad jeziorami i w Danii, a nie przyrządzam ich nigdzie, więcej się wtrącać nie będę.

RYŻ

Ryż ma taki smak, jaki mu się nada dodatkami i przyprawami. Sam z siebie nie ma żadnego.

Z jednej strony jest to wada, a z drugiej ogromna zaleta.

Co do gotowania, wymyśliłam swój prywatny sposób.

Nie wdawałam się w pierzyny i stare gazety, tylko zwyczajnie posłużyłam się piecykiem. Zagotowałam ryż w garnku z ilością wody dostateczną, żeby się nie przypalił, nastawiłam piecyk na małeńki gaz, wepchnęłam szczelnie przykryty garnek do środka i zostawiłam własnemu losowi.

Kiedy zajrzałam po godzinie, a może nawet dwóch, ryż robił wrażenie ugotowanego konkursowe, każde ziarnko oddzielnie, spęczniał, nic się nie przypaliło, kiedy go jednak spróbowałam, okazał się twardy jak kamień. No, może odrobinę mniej niż kamień.

Po namyśle i dokonaniu ponownej próby pojął, że dostał za mało wody. Przy

dolewaniu do garnka wykazywał wręcz chciwość. Dolałam zatem. Chyba za późno i za mało, bo coś mi wyszło nie tak.

Przy drugiej próbie wody mu już nie pożałowałam, wobec czego ugotowała się na miękko gęsta pacia.

Przy trzeciej pilnowałam piecyka, co jakiś czas sprawdzałam, co się z tym cholernym ryżem dzieje, i dolewałam wody sukcesywnie. No owszem, ugotował się, ale na arcydzieło nie wyglądał.

Przy którejś tam kolejnej udało mi się wreszcie trafić na właściwe proporcje i od tego czasu z gotowaniem ryżu nie mam kłopotów. W chwili wstawiania do piecyka na ten malutki ogień garnek powinien zawierać w sobie trochę więcej niż dwie trzecie ryżu i nad nim trochę mniej niż jedną trzecią wody. W zasadzie to wystarcza, dochodzi sam. W ostateczności pod koniec można zajrzeć i albo na chwilę zdjąć przykrywkę, albo dolać tej wody jeszcze odrobinę.

Solić można, kiedy się chce, ale lepiej na początku.

Do wszelkich sosów, szczególnie rzadkich, ryż jest dodatkiem najdoskonalszym, pozwala je w ogóle zjeść, łagodzi przesadną ostrość, w dodatku nie tuczy. W tej ostatniej kwestii mogę się wypowiadać autorytatywnie.

Znałam kiedyś rodzinę, złożoną z ojca, matki i córki, i wszyscy wyglądali jak gruźlicy w ostatnim stadium, do tego stopnia, że nieletnią córkę przerażona szkoła ustawicznie wysyłała na badania. Osoby znajome jeły podejrzawać daleko posunięte skąpstwo, bo mąż całkiem przyzwoicie zarabiał jako hydraulik-fachowiec, przy czym podejrzania grupowały się na żonie. Wreszcie jedna z owych znajomych osób stała się przypadkowym świadkiem dokonywania przez podejrzaną żonę zakupów.

Kupiła facetka mianowicie pół kilo ryżu i z wielkim zadowoleniem oznajmiła, że ma obiad na dwa dni. Pierwszego dnia na tym ryżu będzie zupa, a drugiego ryż na sypko, z wczorajszej zupy wyjęty. Ma już dużą praktykę w takim sposobie żywienia rodziny.

No właśnie, tak ten ryż jadali na okrągło i z uporem, bo w tamtych czasach był najtańszy, a figury mogłyby im wszystkie modelki zazdrościć. Wreszcie mąż umarł i wówczas wyszło na jaw, kto tam tak skąpił. Rok nie minął, jak obie pozostałe przy życiu damy zaczęły wyglądać niczym pączek w maśle i raz nawet jednej z nich wyrwało się gorzkie słowo na temat nieboszczyka, który za życia kasą rządził.

Z drugiej strony znam osoby, które nie tylko upierają się, że ryż bardzo tuczy, ale nawet same na nim utyły. Zatem każdemu daję doskonałą radę: niech robi, jak uważa.

Ryż ma jeszcze tę zaletę, że ugotowawszy go za dużo, nie trzeba wyrzucać. Można go



zjeść na zimno i na słodko.

RYŻ NA SŁODKO robi się błyskawicznie i najzwyczajniej w świecie.

Do wszelkich sosów, szczególnie rzadkich, ryż jest dodatkiem najdoskonalszym.

Dolać śmietany, dosypać cukru i cynamonu w proszku, i z głowy. Jeśli ktoś nienawidzi cynamonu, niech się posłuży cukrem waniliowym, ale ja uważam, że z cynamonem lepsze.

Z jogurtem owocowym nie próbowałam, ale możliwe, że też dobre.

RÓŻNE RADY

Jedno będzie od sasa, drugie od lasa, ale to nic nie szkodzi.

Do przesolonej płynnej potrawy należy wrzucić duży, obrany, surowy kartofel. Część soli wciągnie w siebie. Można wrzucić i dwa kartofle, ale więcej już nie, bo nam wyjdzie zupa kartoflana.

Osoby niedoświadczone zawiadamiam, że każdy piec ma właściwość szczególną. Mianowicie szybciej piecze coś małego, a znacznie wolniej coś dużego.

Narwałam się na to niezmiernie dawno temu. Włożyłam do pieca na próbę dwie grzanki z serem i pieczarkami, zaciekawiona, co z tego wyniknie i czy potrawa nada się dla gości. W dziesięć minut grzanki spaliły mi się na węgiel. Zmniejszyłam ogień, włożyłam dwie następne, pilnując ich starannie, po pięciu minutach były gotowe i bardzo dobre, ucieszyłam

się i zrobiłam przyjęcie. Pełną blachę grzanek wetknęłam do pieca po przybyciu gości i spodziewałam się uczęstować ich w ciągu dziesięciu minut.

A chała. Po kwadransie ledwo ruszyły, a do właściwego przypieczenia ich niezbędne okazało się pół godziny. Zważywszy, iż byłam bardzo młodą panią domu, świeżo osiadłą na swoim, przestraszona zjawiskiem uczyniłam jeszcze kilka prób, no i nabrałam doświadczenia.

Gotowanie na parze zaleca się jako zdrowe i zresztą niektóre potrawy rzeczywiście tego wymagają. Niektóre zaś przeciwnie. Podgrzewać na parze natomiast można wszystko i jest to bardzo łatwe.

Do wysokiego garnka nalewa się trochę wody, tak z jedną czwartą, umieszcza się na tym durszlak, do durszlaka wkłada się to coś do podgrzewania, kalafiora, kluski, brukselkę, pierożki, fasolkę szparagową, rzecz oczywista, nie mogą to być potrawy płynne, nakrywa się szczelnie pokrywką i już można spokojnie opuścić kuchnię. Woda w garnku się gotuje, para leci, durszlak ją przepuszcza i wszystko grzeje się, aż miło. Lepiej niż w kuchence mikrofalowej, aczkolwiek, oczywiście, dłużej. Ale co nas to obchodzi, skoro nie musimy nad tym stać?

Jedyny malutki kłopotek może sprawić rozmiar naczyń. Garnek, durszlak i pokrywka muszą być doskonale do siebie wzajemnie dopasowane.

Przy duszeniu grzybów nie należy mieszać ze sobą grzybów twardych i miękkich, bo wyjdzie niedobre i nieprzyjemne w jedzeniu. Jeśli już do maślaków pchamy kurki, te kurki muszą być drobno posiekane.

Rydze natomiast radzę przyrządzać oddzielnie, a najlepsze są smażone na maśle.

Pieczarek, przypominam, nie należy obierać, co niektórzy czynią, pozbawiając je całego smaku. Myje się je po prostu szczoteczką pod bieżącą wodą i to w zupełności wystarczy. Torf



schodzi bardzo łatwo.

Przy duszeniu grzybów nie należy mieszać ze sobą grzybów twardych i miękkich (...)

Przy soleniu lub słodzeniu potrawy warto sprawdzić, który produkt trzymamy w ręku. Znam osobę, która rosółu nie posoliła wcale, a za to kompot z jabłek posoliła dwa razy.

Przypominam, że wątróbka i kaszanka, smażone na patelni, przyskają straszliwie. Warto je czymś przykryć, jeśli nie siatką, to chociaż przykrywką, i dla odwracania zdejmować na chwilę z ognia.

Mięso dobrze jest zamrażać sobie w odpowiednio przygotowanych porcjach. Umyte, pokrojone, potłuczone. Jeśli zamrozimy je w jednym wielkim kawale, będzie rozmarzało do uśmiechniętej śmierci i nawet kuchenka mikrofalowa niewiele nam pomoże.

Do żadnych galaretek nie wolno używać owoców kiwi. Mają w sobie coś takiego, od czego nie zastygnie żadna galaretka. Narwałam się na nie osobiście, nie pomógł nawet zamrażalnik, lód z siebie zrobiło, a nie zastygło. Nawet najmniejsza odrobina kiwi szkodzi nieodwracalnie.

Istnieją osoby, którym to może nie przyjść do głowy, więc napiszę.

Po ugotowaniu rosółu z kury podzielonej na cztery części, dwie nogi i dwie piersi, można te fragmenty drobiu wyjąć i wcale nie podawać jako gotowane, bo nie każdy to lubi. Posypać je trochę przyprawami, obsmażyć na patelni na rumiano, najlepiej na maśle, i podać jako smażone albo zgoła nawet pieczone. Każdy uwierzy, bo od razu zmieniają smak.

Nader ważne dla osób niedoświadczonych!

Mąkę do zagęszczenia potraw rozprowadza się w zasadzie zimną wodą, doprowadzając substancję w naczyniu do stanu płynności. Po wlaniu do garnka z czymś gorącym ona zgęstnieje. Należy przy tym pamiętać, że zmieni i złagodzi smak naszego dzieła, można zatem rozprowadzić ją także owym czymś gorącym, co akurat gotujemy, nie dodając niepotrzebnej wody. W tym celu niezbędne jest naczynie pomocnicze bez mała tej samej wielkości co garnek zasadniczy, bo mieszana na gorąco mąka gęstnieje od razu. Jeśli uda nam się w końcu uzyskać coś w rodzaju płynu, zużywając do tego prawie całą zawartość garnka zasadniczego, możemy wlać do niego zagęszczenie bez obaw, nawet mieszając dość niedbale. Zważywszy temperaturę wszystkiego, zagotowuje się to potem bardzo szybko.

Woda po odlanych kartoflach jest bezcennym środkiem leczniczym na odmrożenia.

Osobiście wyleczyłam nią sobie ręce, całkiem nieźle odmrożone w 42 roku, kiedy nie dość, że była wojna, to jeszcze zapanowała luta zima.

W celach terapeutycznych należy ten płyn z kartofli odlać nie do zlewu, tylko do miednicy i wkładać odmrożone fragmenty anatomii w takie gorące, jak można wytrzymać. Bodaj na moment i wyjmować, aż do chwili, kiedy da się potrzymać dłużej. Potem już moczyć do ostygnięcia.

Skutek gwarantowany nawet, jeśli odmrożenia są nieco zastarzałe. Żywy dowód pisze niniejsze słowa.

(Ściśle biorąc, wyleczyłam nie tylko ręce. Palce u nóg też. Syki, jakie wydawałam z siebie, uprawiałyby w zazdrość kłębowisko żmij).

Jeśli ktoś lubi czosnek i nie ma akurat w planach ścisłego zbliżenia z inną istotą ludzką płci obojętnej, może go dodawać wszędzie tam, gdzie ja go unikam. Nawet jeśli w potrawie nie ma cebuli, czosnek może się znaleźć, exemplum: sos chrzanowy.

Do powyższej uwagi skłania mnie altruizm i elementarna uczciwość.



SALATKI

SALATKA JARZYNOWA

No i nie wiem, dlaczego nikt już nie robi takiej sałatki jarzynowej, jaka królowała w mojej rodzinie...

Nic podobnego, kłamie beczelnie. Przyczynę znam doskonale.

Robiło się ją bowiem tak:

Ugotowane kartofle i rozmaite jarzyny z zupy, z jakichś smaków, albo ugotowane specjalnie, marchewkę, pietruszkę, seler, por, pokroić w kostkę na jednakowe kawałki wielkości dużego ziarnka grochu.

Dołożyć do tego tak samo pokrojone surowe jabłka i ogórki, świeże i kiszone, pomidory oraz jajka na twardo. Wszystko w kostkę!

Dorzucić ugotowaną małą fasolkę, broń Boże nie Głupiego Jasia, który ma ziarna zbyt duże, zielony groszek, może być z puszki, drobno posiekaną cebulę, korniszony i marynowane kurki, również posiekane.

Do tego resztki pieczonego albo duszonego białego mięsa, cielęciny, względnie kurczaka, względnie indyka, też pokrojone w taką samą kostkę. Cielęcina najstosowniejsza i uczciwie muszę przyznać, że zdecydowanie wpływała pozytywnie na smak całości.

Żadnej kapusty!

Wszystkie produkty mniej więcej w równych ilościach, z wyjątkiem cebuli i pietruszki, których powinna być połowa.

Posolić, popieprzyć, dodać dość dużo majonezu i wymieszać.

No i oczywiście, skąd normalna kobieta ma mieć w domu przygotowane to wszystko naraz, z cielęciną włącznie? Jasną jest rzeczą, że taką sałatkę robiło się przy okazji świąt albo większego przyjęcia, kiedy i jarzyny gotowały się same, i cielęcina piekła. No dobrze, niech będzie, można ją zastąpić kurczakiem, ale mięso jest niezbędne, bo ta niewielka stosunkowo ilość nadawała sałatce właściwy smak.

Obecnie można jeszcze tej sałatce dowalić kukurydzę z puszki i paprykę, surową albo marynowaną, bo co nam szkodzi? W dawnych czasach ani kukurydzy, ani papryki nie było. Gdyby były, jestem pewna, że moja rodzina wzbogaciłaby potrawę.

SALAŁATA PO DUŃSKU

Jest to mieszanina, która musi się tam znaleźć na każdym stole i bardzo ją pochwalam. Wymaga wielkiej miski.

Zielona sałata, poszarpana albo pokrojona na duże kawałki, do tego świeże ogórki w plasterkach, pomidory pokrojone na ćwiartki, papryka w kawałkach średnich, surowe pieczarki krojone grubo i jajko na twardo, podziabane na cztery części w sposób dowolny. Pokropione to wszystko sokiem z cytryny i oliwą, posypane solą i pieprzem.

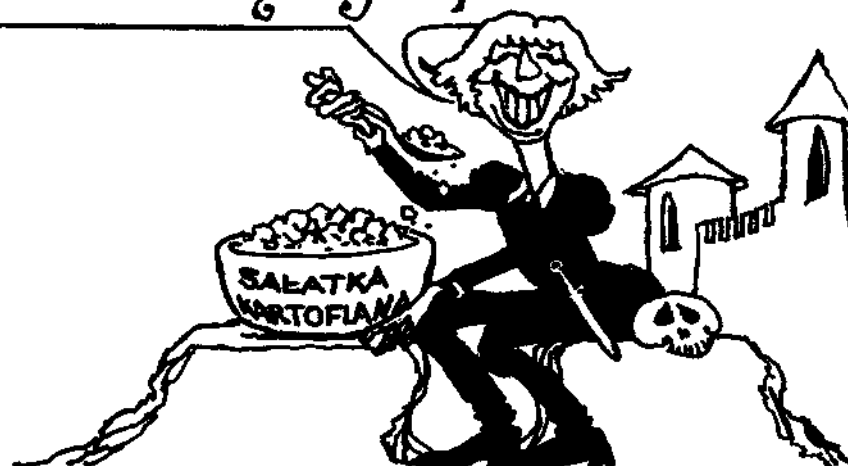
Niektórzy polewają całość dressingiem o rozmaitych smakach. Kupuje się go w sklepach i nie spotkałam jeszcze takiego, który by tej sałaty nie paskudził. No owszem, jeden, zrobiony w domu na occie winnym i ziołach prowansalskich, ale zarówno ocet winny, jak i zioła prowansalskie były mi w owym momencie niedostępne, więc nie zadałam sobie trudu, żeby zapamiętać proporcje.

Osobiście uważam, że bez dressingu lepsze.

SALAŁKA Z KARTOFLI

Też ją odkryłam w Danii, później wielokrotnie przyrządzałam w domu i nie wiem,

DOBRCZE się dzieje w państwie duńskim!



dlaczego ta duńska zawsze okazywała się lepsza.

Też ją odkryłam w Danii, później wielokrotnie przyrządzałam w domu i nie wiem, dlaczego ta duńska zawsze okazywała się lepsza.

Kartofle na nią nie mogą być rozgotowane, żeby łatwo dały się pokroić w dużą kostkę albo w plasterki. Dokłada się im dość drobno pokrojoną cebulę i posiekany koperek, i to są produkty zasadnicze. Można dodać odrobinę żółtego sera, odrobinę konserwowego ogórka, odrobinę ulubionych ziół, a nawet trochę posiekanego jajka na twardo.

Soli się to, pieprzy i miesza z gęstym majonezem.

Doskonale do jedzenia na zimno ze wszystkim, a także samo.

SALATKA Z CURRY

Co wyprawiałam, żeby odkryć składniki i potem zrobić takie samo, ludzkie słowo nie opisze. Nabywałam sałatki różnych firm i w skupieniu oglądałam, jadłam po odrobinie i usiłowałam poodzielać od siebie poszczególne drobne kawałeczki całości, starając się przy tym ocenić i zapamiętać smak.

W rezultacie wyszło mi coś takiego:

Ugotować drobniutki makaron, małe kolanka, muszelki, gwiazdki, co tam znajdziemy najmniejszego. Odcedzić i wystudzić.

Do makaronu wrzucić puszkę kukurydzy, posiekane korniszonki albo grzybki, albo jedno i drugie. Z wahaniem dołożyć kilka pokrojonych w poprzek szparagów, najlepiej też z puszki.

Do gęstego majonezu wsypać co najmniej jedną czubatą łychę curry, możliwe że potrzebne okażą się dwie, i wymieszać porządnie.

Majonez z curry włożyć do makaronu, wcisnąć pół cytryny i też wszystko wymieszać porządnie.

Powinna nam z tego wyjść sałatka z curry. Jeśli coś nie gra, możemy czynić dowolne próby we własnym zakresie. Składniki, których jestem całkowicie pewna, to makaron, kukurydza, marynowane grzybki i curry. Za resztę głowy nie daję.

SALATKA Z KREWETEK

Łatwo zgadnąć, że do własnoręcznego połowu krewetek nikogo nie zachęcam. Lepiej je kupić w sklepie, przy czym rekomenduję metodę pół na pół. Połowa mrożonych, a połowa w sosie własnym. Najlepsze te średnie, nie maleńkie, tylko trochę większe.

Przy nabywaniu gotowej sałatki słuszne jest nabyć do niej drugie tyle krewetek w sosie

własnym, bo gotowa sałatka składa się głównie z majonezu, a skorupiaków w niej tyle, co kot napłakał. Wymieszać jedno z drugim i wychodzi w sam raz.

Sos własny, oczywiście, wylać do zlewu.

Do sałatki z krewetek, produkowanej osobiście, nadają się rozmaite zestawy dodatków.

Mogą być zatem:

Krewetki, awokado pokrojone w kostkę, pół cytryny pokrojone w drobniutką kosteczkę, z drugiej połowy wyciska się sok, majonez, sól, odrobina pieprzu.

Awokado, jak wiadomo, nie mają żadnego smaku, stanowią zatem doskonały wypełniacz. Do krewetek pasują, wymagają tylko więcej cytryny.

Albo:

Grejpfrut, obrany, pozbawiony gorzkiej błonki, ostrożnie poszarpany na kawałki, zmieszany z krewetkami i majonezem. Nic więcej, nawet cytryny mu nie potrzeba. Jedne osoby lubią taki zestaw najbardziej, drugie uważają za zbyt słodki.

Albo:

Krewetki, cienkie szparagi z puszki pokrojone na drobne kawałki, majonez, sok z cytryny. Sól i pieprz wedle gustu własnego.

Albo:

Same krewetki z majonezem i tą kosteczką z cytryny.

Albo:

Mieszanka obfitsza. Krewetki, awokado, cytryna, szparagi, jajko na twardo w dużych kawałkach, przekrojone, na przykład, dwa razy w poprzek i dwa razy wzdłuż, majonez. Należy pilnować, żeby krewetek było jednak najwięcej.

Przyrządzając dla gości całą salaterkę sałatki z krewetek, obojętne której, byle nie tej z grejpfrutem, można ją ozdobić na wierzchu ósemeczkami pomidora, obranego ze skóry. W jedzeniu nie przeszkadza, a efekt kolorystyczny zapewnia.

Szczyt rozpusty:

Tost z białego chleba lekko przyrumieniony, na to cienka warstewka maselka, na to dwa cienkie plastry dobrej szynki, na to góra sałatki z krewetek. Nie da się jeść inaczej, jak tylko nożem i widelcem.

Same krewetki, jako takie, okazują się wcale nie tuczące, ponadto zawierają podobno tak zwane dobre kalorie. Można ich zjeść pół wagonu i zachować linię. No owszem, dość drogie...

SALATKA ZE ŚLIMAKÓW

I też, oczywiście, nie będziemy biegać po łąkach i ogrodach, zbierając ślimaki... to znaczy, oczywiście, i biegać możemy, i zbierać dowolne paskudztwa, tylko raczej nie należy ich jeść. Gościom podawać wyłącznie w przypadku, jeśli zaprosiliśmy na przyjęcie samych wrogów.

Gotowe do spożycia ślimaki kupuje się w słoikach, względnie w puszkach, i są to ślimaki, których rodzaj myli, nie ostrygi i nie winniczki w skorupkach, stanowiące przysmak wyłącznie dla osób, które kochają czosnek. Zwyczajne ślimaczki luzem, też w sosie własnym.

Sałatkę z tego wymyśliła, jako pierwsza, moja przyjaciółka, uwielbiająca eksperymenty. Użyła mianowicie cykorii. Innych składników, jakich dorzucała sukcesywnie, nie pamięta już ani ona sama, ani w ogóle nikt, może dlatego, że nie spełniły pokładanych w nich nadziei.

Pozostała cykoria.

Używa się tych składników pół na pół, więc właściwie nie wiadomo, czy jest to sałatka ze ślimaków, czy sałatka z cykorii. Kroi się tę cykorię w poprzek, nie na wielkie kawały, jak w restauracjach, tylko na plasterki grubości najwyżej centymetra. Można cieniej. Dorzuca się ślimaki, a dalej to już jak komu serce dyktuje.

Majonez koniecznie.

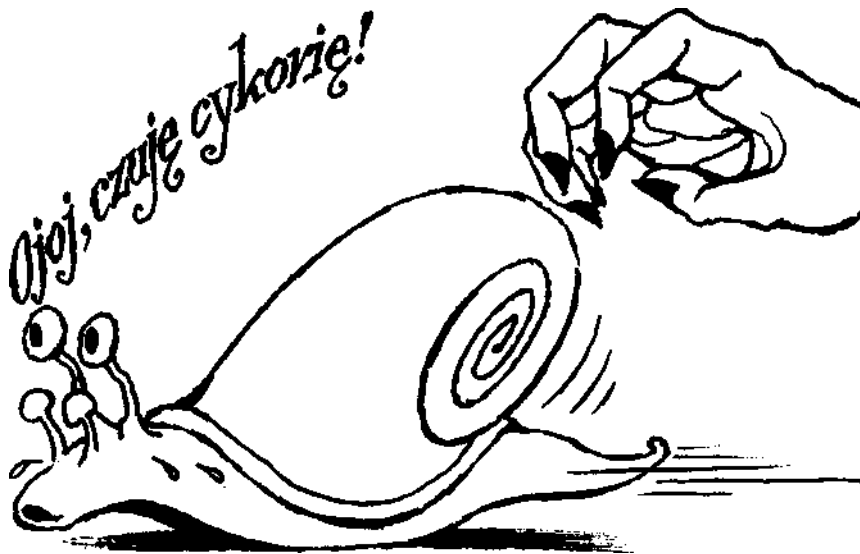
Cytrynę w postaci soku albo strzępków.

Pieprz i sól.

Można dodać odrobinę posiekanej papryki, świeżej albo marynowanej.

Także jajko na twardo, bo ogólnie biorąc, ślimaczki do jajka na twardo pasują.

Lepiej nic więcej, bo wyjdzie z tego całkiem inna potrawa.



Salatkę z tego wymyśliła, jako pierwsza, moja przyjaciółka, uwielbiająca eksperymenty.

SALATKA Z CYKORII

Przyjęło się mniemanie, iż sałatka z cykorii to są listki luzem, oderwane od całego pąka, pochłapane trochę majonezem i posypane odrobiną pieprzu. Nic podobnego.

Cykorię należy pokroić możliwie drobno, dołożyć jej cytrynę w kawałeczkach, jajko na twardo pokrojone w kosteczkę, pieprz ziółowy, pieprz zwykły, sól i majonez. Wymieszać. Można dorzucić poszarpany na szczątki listek sałaty.

Jeśli komuś szkodzi majonez, może go zastąpić oliwą i cytryną, nie tylko przy cykorii, ale także w innych sałatkach. Ewentualnie jogurtem, ale to już będzie nie to samo. Mówiłam wyraźnie: co zdrowe, to niedobre, co dobre, to szkodliwe, ale w końcu nie musimy jeść tego szkodliwego bez przerwy. Możemy tylko niekiedy, od czasu do czasu, dla przyjemności.

SALATKA Z RZEPY

No i to nareszcie jest zdrowe.

Rzepę, raczej dużą albo dwie małe, zetrzeć na drobne wiórki, posolić, odrobinę popieprzyć, pokropić cytryną i dodać gęstej, kwaśnej śmietany. Nie musi być bardzo tłusta, ale kwaśna i gęsta koniecznie. I to wszystko.

Nie dość, że smaczne i nadaje się do wszystkiego, to jeszcze dobrze robi na wątrobę.

Można przyrządzić taką sałatkę również z czarnej rzodkwi, ale ostrzegam, że czarna rzodkiew jest pięć razy ostrzejsza, więc to już potrawa dla amatorów.

SALATKA Z POKRZYW

Tym razem, wyjątkowo, surowiec musi pochodzić z natury i trzeba się o niego postarać osobiście. Co jest podwójnie zdrowe, bo przy okazji zażyjemy świeżego powietrza.

Najłatwiej zbiera się odpowiednie pokrzywy wiosną, potrzebne są bowiem młode, wyrastające prosto z ziemi, pełnia lata jednakże też się nadaje. Pokrzywy mają to do siebie, że rozrastają się cały czas, aż do jesieni i zawsze gdzieś młode z ziemi wychodzą.

Jako narzędzia, przydatne są małe nożyczki i rękawiczka. Jeśli ktoś chce, może włożyć dwie.

Ścina się pęd razem z łodyżką i listkami, niesie się cały pęk tego do domu, płucze porządnie pod bieżącą wodą, otrząsa trochę i wpycha do dużego naczynia. Po czym na krótką chwilę zalewa wrzątkiem. Na bardzo krótką, bo mają to być pokrzywy surowe, a nie ugotowane, więc natychmiast należy je odcedzić. Dobrze jest zatem przelewać je tym wrzątkiem w durszlaku, wychodzi wtedy więcej gorącej wody, ale za to odcedzić łatwiej.

Zostawiamy je w durszlaku albo na jakimś sicie, czekamy chwilę, aż odparują z siebie wodę i wystygną, po czym wszystko razem drobnutko kroimy, względnie siekamy. Głównie listki, ale łodyżki również, o ile nie są zbyt grube i twarde, co łatwo ocenić na oko i na dotyk.

Po sparzeniu wrzątkiem przestają parzyć sobą. Gwarantuję. Sprawdziłam osobiście mnóstwo razy.

Dodaje się do nich kwaśny produkt mleczny, od tłustej śmietany poczynając, na chudym kefirze kończąc. Kropi się cytryną, można i odrobiną oliwy, soli się i pieprzy. I sałatka gotowa.

Zgoła lecznicza, nikt nie powie, że kosztowna, ma bardzo specyficzny smak, oryginalny, ale łatwy do polubienia. Można tym pokrzywom dołożyć parę listków lebiody. Jeśli uwielbiają ten zestaw kaczki, dlaczego nie my...?

SALATKA Z POMIDORÓW

Zważywszy, iż moja rodzona babka po mieczu robiła sałatkę z pomidorów z cukrem, wszystko jest w tej dziedzinie możliwe.

Klasyczna sałatka z pomidorów, to pomidory pokrojone na możliwie cienkie plasterki, poprzekładane plasterkami cebuli, posypane solą i pieprzem. Ewentualnie same plasterki pomidorów, a cebula na nich, pokrojona w drobną kosteczkę, z tym, że solić te pomidory należy bezpośrednio, nie poprzez warstwę cebuli, ponieważ lubią sól.

Niegdyś, dawno temu, kropiono taką sałatkę octem. Znacznie lepiej jest pokropić ją

cytryną, jeśli ktoś lubi kwaśne.

Obecnie, po pierwsze, taka sałatka ma sens tylko przy pomidorach o prawdziwym, pomidorowym smaku. Po drugie, wszystkie pomidory należy obierać ze skóry. Po trzecie zaś, całe plastry z dużych pomidorów nie chcą człowiekowi wejść do ust i trzeba przy nich szeroko rozdziawiać gębę.

Rozumniej jest zatem kroić pomidory na pół i dopiero te połówki na plasterki, znacznie grubsze. Ewentualnie cały owoc na ćwiartki albo na ósemki.

Cebula do tego musi już być w drobną kostkę, soli się i pieprzy normalnie, a można dosypać trochę jajka na twardo, też w kosteczkę pokrojonego, ewentualnie trochę papryki w takiej samej postaci.

Można nie używać cebuli wcale i jeść same pomidory.

W ramach eksperymentów taką gotową sałatkę z pomidorów z wszelkimi szykanami można połać z wierzchu kwaśną śmietaną. Całkiem niezłe.

SALAATKA Z ZIELONEGO GROSZKU

Groszek z puszki odcedzić, wrzucić do miski, posolić, pokropić cytryną, wwalić w to łychę majonezu i gotowe. Koniec roboty. Produkcja trwa trzy minuty, a i tak wszyscy zjedzą.

Przyłożywszy się odrobinę więcej, do tego, co powyżej, dodać kawałek szynki, znów pokrojony w drobną kostkę. Trwa to nieco dłużej, ale sałatka nabiera uroku.

SALAATKĘ OWOCOWĄ

potrafi zrobić nawet najgorszy kretyn.

Bierze się rozmaite owoce, kroi, miesza ze sobą i po krzyku.

No owszem, w zasadzie jest to podstawa działania, o tyle bezpieczna, że owoce można mieszać ze sobą w sposób całkowicie dowolny i bez żadnych ograniczeń. No, powiedzmy, że pewien wpływ ma na to pora roku. Nie będziemy się wygłupiali z malinami w styczniu.

Wszystkie owoce na sałatkę, a mogą to być same jabłka i gruszki, same pomarańcze i grejpfruty, same poziomki, maliny i czarne jagody lub też mieszanina bogata: jabłka, gruszki, pomarańcze, grejpfruty, ananasy, cytryny, kiwi, śliwki, mandarynki, melony, arbuzy, rodzynki, winogrona, sezonowo truskawki, wiśnie, czereśnie... cały ten melanz musi być pokrojony na jednakowej wielkości kawałki, a im mniejsze, tym lepiej. Sałatka z owoców w wielkich kawałach, to jest właściwie jedzenie owoców każdego rodzaju oddzielnie. Można,

jeśli ktoś ma ochotę, dlaczego nie, ale nie w tym sens sałatki.

Ponadto należy uwzględnić szczególne właściwości surowca.

Grejpfrut musi być obrany z gorzkich błonek.

Pomarańcze można dzielić na cząstki i kroić te cząstki, ale można również kroić cały owoc w grube plastry i te plastry w kostkę. Wówczas należy usunąć twarde, białe miejsce środkowe, gdzie się te cząstki zbiegają.

To samo dotyczy cytryny.

Śliwki i renklody powinny być sparzone i obrane ze skórki. Robią się wówczas zbyt miękkie, żeby je porządnie pokroić, ale to nic nie szkodzi, niech sobie będą w strzępkach, byle właściwych rozmiarów.

Ze wszystkiego należy usunąć pestki, nawet z winogron.

Melon musi być dojrzały.

Ananas lepszy z puszki niż świeży, bo dojrzały i słodki przytrafia się tylko w krajach tropikalnych, u nas bywa twardy i kwaśny.

Kiwi nie mogą być zbyt miękkie. Powinny nie nadawać się jeszcze do jedzenia łyżeczką.

Pokrojenie owoców w drobną kostkę daje taki skutek, że wszystkie przechodzą sobą nawzajem i do ust wtykamy pożądaną różnorodność. Łatwiej przechodzą też dodatkami.

Upragniony smak, bardziej słodki lub bardziej kwaśny, osiągamy z łatwością, operując cukrem i cytryną.

Zatem, na przykład:

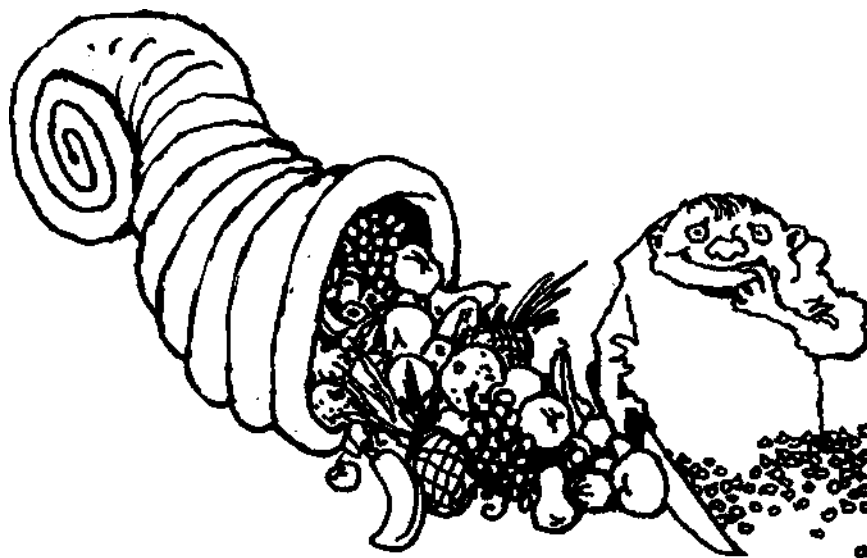
Kroimy w drobną kostkę duże jabłko, dużą gruszkę, dwie renklody, plasterk ananasa albo ćwiartkę melona i jedną małą cytrynę, posypujemy to cukrem i cynamonem w proszku, wstawiamy do lodówki na tyle czasu, ile trwa przygotowanie reszty obiadu, i deser mamy, jak znalazł.

Albo:

Dwa jabłka, dwie gruszki, trzy renklody albo kilka węgierki, cytrynę i kichamy na resztę. Cukier, cynamon i do lodówki. Można dosypać cukru waniliowego. Jeśli chcemy, żeby puściły więcej soku, zostawiamy w temperaturze pokojowej.

Albo:

Same cytrusy, grejpfrut, pomarańcze, mandarynki, cytryna, ananas, melon, kiwi, przyda się kawałek arbuza, z cukrem ostrożnie, za to można dolać odrobinę białego wina półwytrawnego, ewentualnie białego wermutu.



Salatkę owocową potrafi zrobić nawet najgorszy kretyn.

Albo:

Mieszanina jesienna. Jabłka, gruszki, śliwki, winogrona, pomarańcze, mandarynki, rodzynki, jeżyny, nawet agrest, ananas zawsze się przyda, melon, posypać cukrem i cynamonem...

Albo:

Mieszanina wiosenna. Truskawki, poziomki, wiśnie, czereśnie, trochę cytrusów, cytryna i ananas nie zaszkodzi, reszta jak wyżej.

Zwracam uprzejmie uwagę, że zasadniczy smak sałatce nada ten owoc, którego jest najwięcej.

Szczyt osiągnąć, to pełna niemożność gości rozpoznania, z czego to właściwie jest.

Jeśli ktoś nie znosi cynamonu, a takich osób znam dwie, można użyć goździków, pod warunkiem, że przedtem rozbije się je młotkiem, bo inaczej musiałyby tkwić w tej sałatce tydzień, żeby dały się zauważyć.

Cukru waniliowego można użyć zawsze.

No i każdą z tych sałatek można upiększyć dodatkami ekstra.

Po pierwsze, bitą śmietaną, bardziej lub mniej słodką, podaną oddzielnie, żeby każdy zrobił, co zechce.

Po drugie, bitą śmietaną ułożoną na wierzchu salaterki, a osoby grymaśne niech idą na przyjęcie gdzie indziej.

Po trzecie, całość ułożyć trzema warstwami: na dnie kruszonka ze słodkich ciasteczek, herbatników, biszkoptów, rozdrobniona prawie jak tarta bułka, w środku sałatka owocowa, na wierzchu bita śmietana.

Nie spotkałam dotychczas osoby, która nie jadłaby tego z zachwytem.

Ponadto, oczywiście, można jeść sałatkę bez żadnych upiększeń.

SALATKA Z OGÓRKÓW

popularnie nosząca nazwę mizerii.

O, wielkie mecyje, każdy wie. Ogórki pokroić na cienkie plasterki, posolić nieco, gęstą śmietaną rozmieszać z łyżeczką cukru i mnóstwem pieprzu, zalać tym ogórki i cześć.

Od wieków jadana była głównie do pieczonych kurczaków po polsku.

Równie dobrze można zrobić to samo bez cukru. Ogórki i gęsta śmietana. Sól i pieprz koniecznie. Nadaje się do wszystkiego.

Robota żadna, bo długich ogórków inspektowych nawet nie trzeba obierać, myje się je i tyle. Ogórki gruntowe owszem, obierać należy, w dodatku przytrafiają się gorzkie. Dla sprawdzenia, czy nie są gorzkie, próbuje się od strony ogonka, tam bowiem gorycz się gromadzi i bywa, że gorzkie jest tylko pół ogórka, a nawet jedna czwarta. Stwierdziwszy gorzki koniec, próbujemy następnie w połowie.

SALATA ZWYCZAJNA najprostsza w świecie.

Zalecana jest do wszystkiego, szczególnie przy odchudzaniu, bo coś tam ma w sobie wysoce użytecznego. No więc dobrze, jedzmy ją.

Umyć należy, to fakt. W sałacie gruntowej, nie skażonej chemikaliami, przytrafiają się ślimaki. W skorupkach, co gorsza, mogą zgrzytać w zębach.

Umywszy, odsączyć na durszlaku albo zwyczajnie strzepnąć, przekroić albo rozszarpać liście na mniejsze kawałki, wrzucić do salaterki, odrobinę posolić, pokropić cytryną i oliwą i koniec roboty.

Jeśli akurat nie musimy się odchudzać, zamiast cytryny i oliwy używamy śmietany z odrobiną soli i czubatą łyżeczką cukru. Nawet mieszaniem nie zawracamy sobie głowy, wymiesza się samo w trakcie jedzenia.

SALATKA Z SELERA

Jak sama nazwa wskazuje, należy obrać jeden duży albo dwa mniejsze seler, utrzeć na drobne wiórki, posolić, popieprzyć i dalej zrobić, co się zechce.

Mianowicie:

Dodać cytryny i nic więcej.

Wymieszać z majonezem.

Wymieszać ze śmietaną albo z jogurtem, albo z kefirem.

Dołożyć drobnutko posiekanej cebulki albo papryki, albo jedno i drugie.

Dołożyć wszystko.

Chrzanu nie próbowałam, ale kto wie...?

SALATKA Z MARCHWI Z CHRZANEM

Otóż jedyna naprawdę jadalna marchew, to ta właśnie, w sałatce z chrzanem.

Utrzeć marchew żadna sztuka i taką utartą, oczywiście, też da się zjeść. Ale znacznie lepsza jest wymieszana pół na pół z gotowym chrzanem, przy czym można ją jeszcze doprawić czymś tam, czego nam wyraźnie na podniebieniu brakuje. Sokiem z cytryny. Solą. Pieprzem. Śmietaną.

Majonezem nie. Do bani.

SALATKA Z SUROWEJ KAPUSTY

Osobiście nie znoszę i nikt się ode mnie żadnego przepisu nie doczeka, aczkolwiek wiem, jak się to robi.

Proszę sobie wziąć kapustę, obojętne, kiszoną czy surową, posiekać raczej drobno z dużą ilością cebuli i dalej postąpić, jak komu serce dyktuje. Słodkiej śmietanki do tego nie radzę. Oliwa może być.

Nie radzę także mieszać w sałatkach produktów przesadnie ostrych z przesadnie słodkimi. Gruszki z cebulą nie idą. Natomiast winogrona z żółtym serkiem owszem.

Raz się narwałam na taki osobliwy zestaw i od tamtego czasu bardzo uważam. Odbywało się mianowicie przyjęcie, stół, można powiedzieć, szwedzki, każdy brał sobie, co chciał, no więc, zbliżywszy się do ochoty na deser, wypatrzyłam sałatkę owocową z bitą śmietaną. Ufnie nabrałam tego na talerzyk, a potem do ust.

Potem zaś rozglądałam się rozpaczliwie, acz ukradkiem, gdzie na litość boską,

mogłabym to wypluć. Nie miałam szans. Przełknęłam, przeżywając przy okazji jedną z najgorszych chwil w życiu.

Owszem, była to sałatka owocowa, bardzo słodka, ale owa bita śmietana okazała się mazidłem wytrawnym i przeraźliwie pieprznym, z dodatkiem czosnku i chyba nawet ostrej, zielonej papryki. Zestaw morderczy!

Jasne, że nastąpiło to w Danii, gdzieżby indziej...?

SAŁATKI WSZELKIE

można w ogóle robić ze wszystkiego, co się nadaje do jedzenia. Na surowo, względnie ugotowane.

Z kalafiora. Z papryki. Z fasolki szparagowej. Ze szparagów (dobrze się łączą z szynką). Z porów. Z mieszanych jarzynek jak leci. Z filetów śledziowych.

Ogólną zasadą jest krojenie na jednakowe kawałki, mieszanie z majonezem albo śmietaną i doprawianie cytryną. Albo oliwą. Albo cebulą.

Na wszelki wypadek lepiej spróbować, co nam wyszło, zanim uszczęśliwimy tym gości.

Mogę się przyznać, bo co mi szkodzi, że zobligowana kiedyś jakimiś imieninami, zrobiłam przyjęcie rodzinne, złożone wyłącznie z sałatek. No i z twarożku. Była sałatka z kalafiora, sałatka z zielonego groszku z szynką, sałatka jarzynowa, twarożek z koperkiem i rzodkiewkami, twarożek z sardynką i sałatka z kartofli. Moja rodzina, mam tu na myśli starsze pokolenie, nie chciała tego jeść, bo każdemu szkodziło co innego, jednej osobie groszek, drugiej cebulka, trzeciej rzodkiewki, a wszystkim surowy kalafior i majonez. Na szczęście, oprócz rodziny, znalazło się przy stole kilka normalnych osób, które te sałatki pożarły z przyjemnością. Zniechęcona do sałatek byłam bardzo krótko.

Na szczęście, oprócz rodziny, znalazło się przy stole kilka normalnych osób, które te sałatki pożarły z



przyjemnością.

SZCZYPIOREK

No owszem, szczypiorek w pewnym stopniu zlekceważyłam, co wzięło się stąd, że przez pewien czas moja wątroba okazywała mu dużą niechęć. Nauczyłam się zatem robić wszystko bez szczypiorku.

Tymczasem normalni ludzie, niekiedy wyłącznie z rozpędu, używają szczypiorku do twarożku, do jajecznicy, do jajek siekanych, do sałatek, do omletów, do wszystkiego. Można, dlaczego nie?

Tylko też warto sprawdzić efekt. Czy ten szczypiorek rzeczywiście jest niezbędny i wzbogaca smak, czy też przeciwnie, bez niego lepsze. Jeśli ktoś nie toczy wojny z własną wątrobą, niech rąbie szczypiorek i cebulę, ile zdoła, bo one rzeczywiście ogólnie zdrowe i pasują do większości mieszanin.

SERNIK NA ZIMNO

Nie czarujmy się, trochę roboty z nim jest, aczkolwiek wymyślałam co mogłam, żeby to przeszło ulgowo.

Wyszło następująco:

Biały ser, raczej tłusty, możliwie miękki i broń Boże nie kwaśny, zmieszać z rzadkim twarożkiem homogenizowanym, względnie ze śmietaną i rozetrzeć tak, żeby nie było w nim kruszek. Jednolita masa.

Twardszy ser tarłam na drobnej tarce albo przepuszczałam przez maszynkę, miękki rozgniatą widelcem albo przecierałam przez durszlak, a nawet przez sitko, ucierałam w donicy tłuczkiem do kartofli. Miksera nie miałam. Nie trwało to długo, bez przesady. Nie miałam ani czasu, ani siły w rękę.

W serową masę wbić dwa żółtka, wsypać ze dwie łyżki cukru, może być trzy, jeśli ktoś lubi słodsze, wsypać cukier waniliowy, dorzucić czubatą łyżkę rodzynek.

Zostawić na chwilę.

Przez tę chwilę ugotować dowolną galaretkę z papierka. Pomarańczową, wiśniową, ananasową, którąkolwiek. Niech sobie stygnie.

Pokroić na drobne kawałki trochę owoców, raczej miękkich. Cytrusy, gruszki, czereśnie, truskawki... Broń Boże nie kiwi!

Z dwóch białek ubić pianę, dosypać na końcu łyżeczkę cukru i jeszcze trochę pobić, bo z cukrem robi się gładsza.

Zmieszać delikatnie z masą serową w eleganckiej salaterce.

Wstawić do lodówki.

Wyjąć, posypać warstwą pokrojonych owoców.

Jeśli galaretka już wystygła, zalać nią to wszystko.

Oczywiście nie będzie się trzymała na wierzchu, tylko wsiąknie w twarózek. Nie szkodzi, odrobina na wierzchu zostanie.

Wstawić do lodówki.

Ugotować następną galaretkę i znów poczekać, aż wystygnie.

Wyjąć salaterkę, sprawdzić, czy poprzednia galaretka już zastygła, po czym wlać na wierzch tę następną. Powinna się już trzymać.

Wsadzić do lodówki i wyjąć dopiero po zastygnięciu wierzchniej warstwy.

Zjeść.

Teoretycznie i przed wojną takie coś wyjmowano z salaterki, wtykając na chwilę do gorącej wody i odwracając do góry dnem. W praktyce albo nie chce wyjść wcale, albo wypada kawałkami, albo wrzucamy to sobie na twarz, względnie na nogi, albo robi z siebie owocowo-sernikowy melanz, więc lepiej chyba wyjmować porcje na talerzyk po prostu łyżką z salaterki.

Można podać do tego bitą śmietaną, do łez doprowadzając osoby z nadwagą.

Oczywistą jest rzeczą, że pomiędzy jedną a drugą czynnością, mam tu na myśli oczekiwanie na wystygnięcie i zastygnięcie galaretki, można spokojnie robić co innego. Przyrządzać resztę obiadu, czytać prasę, karcic dziecko albo oddawać się pracy zawodowej.

SPAGHETTI

Zrobić spaghetti potrafią tylko Włosi. My najwyżej możemy je kupić w sklepie i podać na stół w celach głównie rozrywkowych.

Jeść prawdziwe spaghetti nie każdy potrafi.

Znalazłszy się na Sycylii w gronie Skandynawów, pojechałam tam bowiem ze szwedzką wycieczką, i mieszkając w tym samym hotelu, razem z nimi jadałam kolacje. Na kolacje podawano wyłącznie spaghetti, dzięki czemu stałam się świadkiem sposobów następujących:

Jeden kroił to wszystko na talerzu w możliwie drobne kawałki i spożywał łyżką.

Drugi brał do ust jedną lub dwie nitki makaronu i wciągał to w siebie z chlapaniem i

flikaniem, ów wąż zaś, szczególnie pod koniec, miotał mu się po uszach.

Trzeci, jak należy, owijał makaron na widelcu, ale brał tego za dużo i robił mu się kłęb, którego w żaden sposób nie mógł zmieścić w ustach. Gdyby krokodyl otworzył paszczkę, owszem, skonsumowałby zawartość widelca bez trudu. Człowiek taką mordą nie dysponuje.

Czwarty jadł twarzą wprost z talerza, odgryzając zębami to, co mu zwisało.

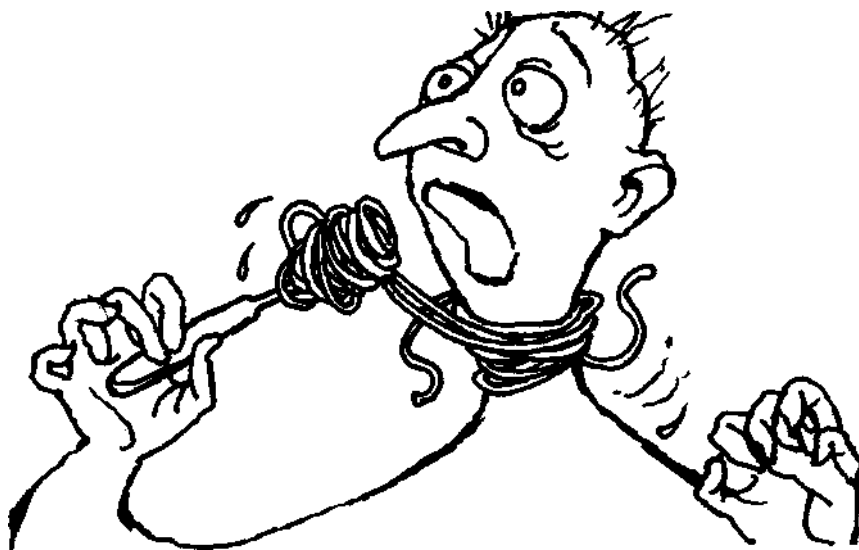
Piąty próbował jeść łyżką, ale nitki ześlizgiwały mu się z niej i donosił do ust sam sos, wobec czego pomagał sobie palcami.

Reszta usiłowała posługiwać się łyżką i widelcem razem, a śliski nadmiar, też odgryziony, wylatywał im dwiema stronami.

Sosem pomidorowym umazani byli wszyscy po oczy.

Jedyną skuteczną okazała się metoda, którą opisał niegdyś „Przekrój” i którą z wielką dumą zastosowałam. Owijać na widelcu tylko JEDNĄ nitkę makaronu, co tworzy kłęb właściwej wielkości i, wkładając do ust, podpierać to łyżką. Nie kapie wówczas na tors i na kolana, a co próbuje zlecieć, łyżka zatrzyma. Należy tylko uważać, żeby z rozpędu nie wepchnąć do gęby równocześnie łyżki i widelca, bo oba sztucce naraz to trochę za dużo.

Reszta usiłowała posługiwać się łyżką i widelcem razem, a śliski nadmiar, też odgryziony, wylatywał



im dwiema stronami.

Zważywszy, iż smak spaghetti zależy od sosu, którym równie dobrze moglibyśmy polać kluski kładzione, potrawę podajemy na stół w celu rozweselenia gości i siebie.

A propos **KLUSKI KŁADZONE**.

Powinny wystąpić pod K, ale tu mi jakoś lepiej pasują.

Jeśli pani domu jest zmuszona robić wszystko w pośpiechu, szybszych klusek nie wymyśli, bo nawet kupne gotują się dłużej. Robi się je bardzo zwyczajnie:

Mąka, jajko, sól i woda albo chude mleko. Zmieszać na rzadkie ciasto, łyżeczką od herbaty kłaść porcje na osoloną wrzącą wodę, za każdym razem tę łyżeczkę we wrzątku maczając.

Nie pchać wszystkiego naraz, pilnować, żeby woda nie przestała wrzeć, zamieszać od dna, zaczekać chwilę, kluski zaraz zaczną wypływać, wyjmować z wierzchu te wypływające i po wyjęciu wszystkich wkładać następne. Wbrew pozorom cała operacja trwa krócej niż dziesięć minut.

Co do proporcji, to im więcej jajek, tym kluski twardsze, im mniej, tym miększe i delikatniejsze.

Tak samo można robić **PYZY KŁADZONE**, oszczędzając sobie turlania ciasta w dłoniach i robienia dołków. Gotują się szybciej niż te kuliste.

SOSY

Na tle sosów istnieje olbrzymia ilość przepisów, zazwyczaj prerażliwie pracochłonnych i trudnych do zastosowania. Gdzie normalnej, pracującej i obciążonej dziećmi pani domu do tych wymyślnych sztuk!

Przeciętnej kobiecie sos powinien wyjść sam, bez dodatkowych wysiłków, i tę przeciętną kobietę zawiadamiam, że:

Generalnie rzecz biorąc, sosy robi się z wody i rosołku.

Inny smak ma rosołek, a inny bulion. Rzecz jasna, oba z kostki.

Ulubione suche zioła należy wrzucać do płynu na samym początku i gotować razem z nim. Świeże również. Innych przypraw, w rodzaju pieprzu, papryki, curry, koncentratu pomidorowego i tym podobnych można dodawać później.

Cebulę należy drobno siekać i rozparzać na tłuszczu, a nie wrzucać surową. Chyba że chodzi o sos cebulowy, w którym gotuje się właśnie surową, w małej ilości wody i razem z rosołkiem. Potem przeciera się ją przez durszlak i na końcu doprawia.

Suszone grzyby po kilku godzinach moczenia należy porządnie umyć i znów zalać wodą. Tej drugiej wody używa się już do sosu. Na wszelki wypadek warto ją precedzić przez sitko, bo na co nam ten mały, zabłąkany, od dawna nieżywy robaczek.

Najżyteczniejszy do sosu jest sok ze smażonego albo pieczonego mięsa, który decyduje o rodzaju smaku.

Łatwo zgadnąć, że do sosu chrzanowego pcha się mnóstwo chrzanu. Za to nie dodaje się żadnej cebuli.

Większość sosów lubi śmietanę, która ma to do siebie, że łagodzi zbytnią ostrość.

Jeśli chcemy mieć sos gęsty, dowalamy jedną albo dwie łyżki mąki. Oczywiście mąkę przed dowaleniem należy rozmieszać w oddzielnym naczyniu, powoli dolewając do niej sosu i mieszając. W trakcie wlewania do garnka też należy mieszać.

Jeśli na końcu próbujemy produktu i smak nam nie pasuje, dorzucmy czegoś: soli, pieprzu, cukru, cytryny, papryki, jogurtu, koncentratu pomidorowego, czosnku...

Zawsze coś z tego wyjdzie.

Sosy oparte na powyższych zasadach robią się same, błyskawicznie.

Ponadto **SOS CHRZANOWY**, przez wiele osób znacznie wyżej ceniony niż sos pomidorowy, ma właściwość szczególną. O ile nie zostanie zjedzony od razu i czeka swych dalszych losów w lodówce, wietrzeje. Jak każdy normalny chrzan. Nie należy się tym przejmować, tylko zwyczajnie mieć w zapasie dodatkowy słoiczek chrzanu, dołożyć go przy podgrzewaniu i po krzyku.

O ile sos nie wyszedł nam zbyt gęsty, a za to wyszedł w nadmiarze, parówki z niego zostały zjedzone, a on sam się marnuje, niekoniecznie trzeba go wylewać do sedesu. Przeciwnie. Należy udusić w nim zraziki wołowe czy wieprzowe, piersi kurczaka, jakiegokolwiek inne mięsko, względnie zagęścić go dodatkowo mąką i użyć do kotletów z kartofli. Gotowane w nim uprzednio parówki nadają mu osobliwego posmaczku, dzięki któremu nikt nie wie, co je i jak się to robi.

Nie należy jednak liczyć na to, że jeden sos chrzanowy obskoczy nam dwa tygodnie.



Tydzień, to jeszcze... Przechowywany w lodówce i podgrzewany w miarę potrzeb spokojnie wytrzymuje sześć dni, za co gwarantuję osobiście, a jak dalej, to nie wiem.

TWAROŻEK

Z twarożkiem można zrobić wszystko.

Wcale nie musi być tłusty, może natomiast być wiejski, homogenizowany, własną ręką zrobiony z prawdziwego mleka od krowy, może być z miękkiego, mokrego, białego sera, zmiksowanego ze śmietaną albo z kefirem, krupkowaty albo gładki. Byle nie twarde i suchy.

W dzieciństwie karmiono mnie twarożkiem na słodko. Na głupie gadanie nie było wówczas mody, dźwięczało hasło „cukier krzepi”, a nie „biała trucizna”, cholesterolem zaś nikt nie zawracał sobie głowy. Dostawałam zatem twarożek ze śmietaną i cukrem i jadłam go aż do chwili, kiedy mi obrzydł.

Polubiłam raczej twarożek na wytrawnie.

Zaczęło się od koperku.

Zamiast powszechnie używanego twarożku ze szczypiorkiem, zrobiłam twarożek z koperkiem i natką z pietruszki. Oczywiście sól, pieprz i po krzyku.

Okazał się doskonały i dla osób z wątrobą idealnie nieszkodliwy.

Wobec tego poszłam dalej.

Kolejności wymyślania dodatków już nie pamiętam, zaczęłam jednak robić twarożek z:

Koperkiem, pietruszką i drobno posiekanymi rzodkiewkami.

Koperkiem, pietruszką i drobno posiekaną szynką.

Koperkiem, pietruszką i drobniutko pokrojonym selerem naciowym.

Koperkiem, pietruszką i drobno pokrojoną, świeżą papryką.

Koperkiem, pietruszką, pieprzem ziołowym i papryką w proszku.

Koperkiem, pietruszką i kawałkami pomidora, krojonego w grubą kostkę.

Koperkiem, pietruszką, selerem naciowym i cebulką.

Koperkiem, pietruszką i chrzanem.

Koperkiem, pietruszką, drobno pokrojonym ogórkiem konserwowym i sardynką.

Bez koperku i pietruszki, a za to z sardynką, ogórkiem i cebulką.

Po czym rozbestwiłam się i robiłam ze wszystkim razem, o ile, oczywiście, składniki miałam w domu. Bez sardynki, bo zmieniała smak reszty i szkoda ją było marnować.

Rekord zawierał w sobie:

Twarożek, koperek, pietruszkę, rzodkiewki, seler naciowy, szynkę, cebulkę, paprykę, chrzan, świeży ogórek i pomidory. Na dobrą sprawę była to sałatka jarzynowa, dla której twarożek stanowił po prostu tworzywo wiążące.

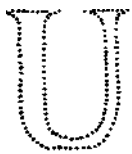
Można to było jeść z chlebem albo samo, bez niczego. Jako pożywienie odchudzające wprost wymarzone!

Zadziwiający jest, że w tym wszystkim, mimo pogodzenia się z cebulą, nie przyszedł mi do głowy szczypiorek. Ale, oczywiście, można go stosować, ile się chce, wszędzie tam, gdzie pasuje.



Rekord zawierał w sobie: twarożek, koperek, pietruszkę, rzodkiewki, seler naciowy, szynkę, cebulkę, paprykę, chrzan, świeży ogórek i pomidory.

Twarożek na słodko nadaje się doskonale do naleśników. Przyda mu się jajko i rodzyнки.



USZEK opisywać nie będę. Kropka.



WYMIĄCZKO

Czyli zwyczajne krowie wymię.

W życiu tego produktu w rękę i w ustach nie miałam, a historię wymiączka mojej kuzynki opisałam już dwukrotnie, ale ostatecznie, do trzech razy sztuka. Opiszę po raz trzeci i możliwe, że ktoś kiedyś taką potrawę prawidłowo przyrządzi. Ceny jej nie znam, nie wiem, ile kosztuje krowie wymię.

W czasach, kiedy w naszym kraju nie było mięsa, zmuszona do zrobienia wytwornego obiadu moja kuzynka uzyskała od swojej śląskiej przyjaciółki informację, że u rzeźnika na rogu jest w sprzedaży wymiączko. Na grzeczne pytanie, co ma z tym wymiączkiem zrobić, otrzymała odpowiedź, iż należy je obgotować, pokroić na plastry, obtoczyć w jajeczku i w bułeczce i usmażyć na patelni. Takie sznycelki z tego wyjdą, bardzo dobre.

Upewniwszy się, iż chodzi o krowie wymię, udała się na róg i dokonała zakupu. W domu obmacała produkt podejrzliwie, stwierdziła, że jest miękki i delikatny, postąpiła zatem wedle przepisu. Obgotowała to krótko w posolonej wodzie, wyjęła, pokroiła na plastry,

upanierowała i usmażyła. I podała na stół.

Wyraz twarzy pierwszego biesiadnika, który ją się raczyć potrawą, skłonił ją błyskawicznie do osobistego spróbowania sznycelka, bo przedtem tego zaniedbała. Nieco później przekazała mi swoją opinię.

— Urznąć się dało — rzekła — ale pogryźć, mowy nie ma! Słuchaj, opona od ciężarówki, nic innego!

Z osób, delektujących się potrawą, jedna zrezygnowała całkowicie, a dwie, bardziej eleganckie, kroily to na drobniutkie kawałeczki i łykały bez gryzienia.

Nazajutrz moja kuzynka poleciała robić awanturę przyjaciółce.

— Ileś czasu gotowała? — spytała przyjaciółka surowo.

— No, parę minut, z dziesięć może...

— Ty głupia! To się gotuje najmarniej dwie i pół godziny! Na początku to twardnieje...!

Bardzo możliwe, że po dwóch i pół godzinach gotowania z wyمیączka wychodzą delikatne sznycelki. Żeńska część ludności Śląska z pewnością wie o tym lepiej niż ja. Reszta kraju, jeśli chce, może spróbować. Odpowiedzialności nie biorę.

WĘDZENIE

Też nie upieram się, że to taka sztuka na co dzień, ale gdyby ktoś miał ochotę...

Albo gdyby siedział na kontrakcie w krajach arabskich i przyjeżdżał na urlop do kraju, oczyma duszy widząc tylko jadalną martwą naturę: stosy szynki, boczku, żeberka, kiełbas...

W wyżej wymienionych okolicznościach przyjechały moje dzieci, spragnione wieprzowiny, której w Afryce nie uświadczy. Kupiły pół świniaka i zażądały uwędzenia, żeby zabrać ze sobą zapasy, dające korzyść dodatkową. Arabski celnik na widok głowizny, względnie boczku, zamykał oczy, zamykał kontrolowaną walizkę i gestem zgrozy odpędzał podróżnego. Podróżny musiałby być nienormalny, żeby przejść na niewłaściwą stronę.

Wędzenie odbyło się na działce pracowniczej, stanowiącej własność rodzinną, a wędzarnię stanowiła rura blaszana o średnicy 65 centymetrów, wysokości prawie półtora metra, na dole poprzecinana i wygięta na zewnątrz. Na tych wygiętych kawałkach stała, porządnie przysypana ziemią, prowadził do niej wykopany w gruncie półmetrowy rowek i w rowku palił się ogień. Wewnątrz rury wisiało nasolone mięso, sznurkami uwiązane do patyków, poziomo wspartych o krawędzie.

Zważywszy teren, drewna z drzew owocowych było skolko ugodno, ogień się palił to bliżej rury, to dalej, dym leciał, kawałki świniaka wędziły się koncertowo i wszystko do końca byłoby dobrze, gdyby nie to, że cała procedura trwała przeraźliwie długo i moja synowa straciła cierpliwość. Przy ostatniej porcji podsunęła ognisko bardziej w głąb, żeby szybciej osiągnąć efekt ostateczny, płomień buchnął, sznurek się przepalił i wielki kawał żeberek wleciał w popiół i węgiel drzewny na dole.



Arabski celnik na widok glowizny, względnie boczk, zamykał oczy, zamykał kontrolowaną walizkę i gestem zgrozy odpędzał podróżnego.

Wcale nie chodziło o to, żeby te żeberka od razu upiec, ruszyła zatem akcja ratunkowa.

Proszę bardzo, niech ktoś spróbuje wyjąć szybko kawał mięsa z gorącej półtorametrowej rury, z której wali dym i pod którą pali się ogień. Unieruchomionej wałem ziemnym. Z dna.

Jeden z obecnych na miejscu młodzieńców zdołał wreszcie tej sztuki dokonać. Wyciągnął czarny ochłap na grabiach i, chichocząc szatańsko, ogłosił:

— A teraz wsiądę z tym do autobusu i będę mówił: „tyle zostało z mojej teściowej, tyle zostało z mojej teściowej”...

Może byśmy go poparli i wsiadłby do tego autobusu, gdyby nie to, że mojemu synowi i synowej żal się zrobiło mięsa, a mieli obawy, że ochłap zostanie szaleńcowi odebrany przemocą i przepadnie bezpowrotnie. Zdjęli żeberka z grabi, obtarli nieco z popiołu i powieźli do Algierii. Później zawiadomili rodzinę korespondencyjnie, że to zwęglone dało się oskrobać i żeberka były doskonałe.

Jeśli zatem ktoś chce wędzić mięso albo ryby, przede wszystkim musi skombinować rurę. Blaszaną oczywiście. Uroda rury nie ma znaczenia.

Wędzony produkt trzeba nasolić. Może poleżeć parę godzin w słonej wodzie (nie morskiej!) albo natarty solą na sucho.

Następnie należy go okręcić sznurkiem, mniej więcej jak zwykłą paczkę, i przyczepić do żelaznego haka. W braku haka można zrobić ze sznurka długą pętelkę i nawlec to na pręt. Lepiej żelazny niż drewniany, bo drewniany zbyt łatwo się przepala, ale niech będzie i drewniany, tyle że trzeba go bez przerwy pilnować. I oczywiście lepszy hak niż pętelka, bo łatwiej nim operować.

Rowek przed rurą jest niezbędny, bo gdzieś ten ogień musi się palić, żeby do rury leciał dym, nie zaś płomień.

Uważać na kierunek wiatru! DO rury, a nie OD.

Palić należy drzewem wyłącznie liściastym, nie idealnie suchym, uzupełniając niekiedy ognisko wilgotną korą, nie zmurszałą i nie zgniłą. Nie używać, broń Boże, drzewa iglastego, bo wszystko przechodzi żywicą w stopniu całkowicie niejadalnym.

Rura cały czas musi być mocno ciepła, nie letnia i nie wściekle gorąca, bo albo się produkt nie uwędzi, albo spieczę się, wyschnie i w ogóle spali.

W razie wędzenia węgorzy, które z natury swojej są długie, pilnować, żeby nie wisały zbyt nisko i ogonem nie dotykały dna. Przy pierwszej okazji buchną płomieniem i sfajczy nam się cała impreza.

Za to węgorzy i małych rybek sznurkiem okręcać nie trzeba.

O ile wyjdzie nam z tego przedsięwzięcia coś jadalnego, możemy napęcznić dumą z sukcesu.

WIELKIE PRZYJĘCIE

Takie radosne nieszczęście zawsze może spaść na każdą kobietę pracującą, którą życie uczyniło panią domu. Dodatkowa groza, w nim zawarta, bierze się stąd, że żyjemy w polskim kraju, gdzie gość w dom, czym chata bogata i zastaw się, a postaw się. Gdzie indziej bywa bardziej ulgowo.

Obiad proszony z udziałem dwóch sztuk zagranicznych gości... no...? Jak by u nas wyglądał? Nie muszę mówić, wszyscy wiedzą, stół zavalony mięsiwem, wędlinami, sałatkami, barszczykiem, pieczysem, jarzynkami, ciastem, diabli wiedzą, czym jeszcze, roboty na dwa dni przedtem i cały dzień potem, a z resztek ze dwa wieprze wyżyją przez tydzień. No, może przez tydzień to przesada, ale całodobowa uciecha dla nich gwarantowana.

Tymczasem w Danii wyżej określony posiłek wyglądał następująco:

Przystawka w postaci połówki awokado na łba, z krewetkami w środku.

Danie zasadnicze: mięsko, kartofelki, sałata, kukurydza z puszki, groszek zielony z puszki, tylko do podgrzania.

Deser: sałatka owocowa na kruszonce herbatnikowej z bitą śmietaną.

Koniec, kropka.

Jako napój, dla uczczenia gości, służyło wino. Normalnie byłoby piwo. Oczywiście kawy albo herbaty można było potem dostać skolko ugodno.

I, co śmieszniejsze, wszyscy byli najedzeni.

Podobny posiłek w charakterze wystawnego przyjęcia stanowiłby ostatnią hańbę dla polskiej pani domu, która odniosłaby z tego jedną korzyść, a mianowicie nie musiałaby potem sprzątać i zmywać. Przedtem umarłaby ze wstydu.

Też od wielu lat jestem pracującą panią domu i w kwestii wystawnych przyjęć zyskałam bogate doświadczenie. Mogę się nim podzielić, co wcale nie znaczy, że poniższe propozycje sama zrealizuję.

Czytałam to wielokrotnie, stosując różne warianty i czegoś tam zdołałam się nauczyć, ale wcale nie wiem, czy jeszcze będzie mi się chciało. Chociaż, kto wie...?

Na marginesie wyznaję, iż kwestię przyjęć, z konieczności, doprowadziłam chyba do stanu szczytowego. Przybyła kiedyś do mnie przyjaciółka, którą chciałam podjąć z szykanami. Na stole stało piwo i pokrojony żółty serek.

Przyjaciółka spojrzała na to i z wielkim wzruszeniem rzekła:

— O Boże, zrobiłaś przyjęcie...?!

Wracając do tematu zasadniczego, wielkie przyjęcie najlepiej jest urządzić na przykład w Bristolu, wynajmując małą salę, lub też w jakiejś innej knajpie, wynajmując cały lokal. Do obowiązków pani domu należy wówczas wyłącznie wystrój własny i uiszczenie opłaty, na którą rzadko kogo stać.

Drugą możliwość, o ile posiadamy dostatecznie obszerny lokal mieszkalny, stanowi wynajęcie specjalnej chińskiej ekipy i przywiezienie zakupów, dokonanych według sporządzonej przez nich listy. Później pani domu w wytwornej szacie popija drinka przy własnym stole, z przyjemnością obserwując cudze wysiłki.

Po przyjęciu chińska ekipa nawet sprząta, usuwając wszelkie ślady uczy. Już ich widzę w przeciętnym M3 a nawet M4.



(...) pani domu w wytwornej szacie popija drinka przy własnym stole, z przyjemnością obserwując cudze wysiłki.

Jako trzecia możliwość, raczej dość powszechnie stosowana, występuje zrobienie wielkiego przyjęcia własnoręcznie i tu należy w pierwszym rzucie opanować narodowe cechy. Nie powinien to być histeryczny szał, tylko interesujący posiłek dla normalnych istot ludzkich. Nikt z naszych gości nie postara się na tę okazję o dwie gęby i cztery żołądki.

No więc zaczynamy.

Przystawki, rzecz jasna, są niezbędne i w zasadzie opierają się na czterech wariantach.

Wariant I:

Awokado z krewetkami. Awokado muszą być miękkie, jeśli nie mamy pewności, że w sklepach jest wybór, nabywamy je wcześniej i niech sobie poleżą parę dni. Potem kroimy je na pół, usuwamy pestki, wydłubujemy cały miąższ, robimy sałatkę z krewetek: krewetki-awokado-szparagi-cytryna-majonez, napelniamy tym z czubem łupiny po owocach, dekorujemy na wierzchu ćwiartką jajeczka na twardo i koniec zabawy. Wcale to nie trwa tak strasznie długo.

(Szparagi, rzecz jasna, z puszki).

Kłopot pojawia się, jeśli wśród naszych gości niepotrzebnie siedzi źle wychowany grymaśnik, który nie lubi robactwa i wydziwiał na tle krewetek. (Dobrze wychowany zje bez słowa nawet baranie oko). Takiemu należy zaszerwować jajko na twardo w majonezie z

marynowanym grzybkiem i niech się wypcha.

W związku z czym, na stole, oprócz półmiska z awokado (nie jesteśmy w Danii i polska dusza nie pozwoli nam tych poówek wydzielać) musi stać półmisco z jajkami w majonezie i naczynko z marynowanymi grzybami, do tego sałatka z pomidorów i korniszonki.

Wariant II:

Wędlinki. Nie byle co i nie za dużo. Szyńka, salami, polędwica, bo niektórzy lubią wędzone surowe, ewentualnie ekstra kiełbasa, prawdziwa wiejska, prawdziwa myśliwska, przedwojenna kaszanka, o ile mamy dostęp do producenta tak niezwykle smakowitych, ewentualnie schab na zimno w cienkich plasterkach, pieczeń wołowa tak samo, pieczywko, maselko, koniecznie chrzan, musztarda i marynaty wszelkie.

Nie wszystko razem, coś z tego wybrać!

Wariant nie jest pracochłonny, bo wszystko kupujemy pokrojone i cała robota polega na wyrzuceniu tego z opakowania i ułożeniu na półmiskach. Jajeczko na twardo dla dekoracji ZAWSZE. Bóg raczy wiedzieć, dlaczego na wszelkich przyjęciach cały naród pcha się do jajek na twardo.

Wariant wariantu II-go. Tylko szynka, ale zwinięta w ruloniki, nadziana drobno pokrojonymi szparagami z majonezem. Tańsze, roboty z tym tyle co nic, bo szparagi z puszki, a wściekle wytworne. Marynaty i przyprawy oczywiście niezbędne, ale nikt we mnie nie wzmówi, że najdroższymi produktami w naszym kraju są musztarda i chrzan.

Wariant III:

Rybny. Z całą pewnością najtańszy. Śledzie w oliwie z cebulką, śledzie w śmietanie, rolmopsy, zrobione wcześniej byle kiedy. Jajka w majonezie nie zaszkodzą. Dla obrzydliwego grymaśnika, o ile wiemy, że nam się przyplącze, możemy nabyć w garmazeryjnym sklepie faszerowaną rybę w galarecie, małe opakowanie. Wysiłki czynimy w kierunku wmówienia w niego, że zostało to zrobione w domu. Jeśli już szła nas ogarnął, dokładamy do interesu trochę wędzonego łososa, możemy się szarpnąć nawet na kawior, ale w tym wypadku musielibyśmy upaść na głowę, skoro generalnie chodzi nam o taniść przyjęcia. Śledzie wystarczą. Pieczywko, maselko i tak dalej.

Wariant IV:

Rozpaczliwy. Występuje w wypadku zaskoczenia, względnie dna finansowego. Opiera się na sałatkach, innymi słowy, co mamy w domu, to kroimy na drobne kawałki.

Tym sposobem podajemy trochę sałatki jarzynowej, trochę szyneczki z groszkiem, trochę śledzika z cebulką, jajeczkami, ogóreczkiem kiszonym, trochę cykorii ze ślimaczkami, trzymanymi na czarnej godzinie, trochę twarożku ze wszystkim, co nam pod rękę wpadnie,

trochę ryżu z papryką i resztkami kielbasy, jaka nam się poniewierała w lodówce, trochę nieśmiertelnych jajek. Jeden warunek: wszystko to musi być podane na oddzielnych, małych półmiseczkach, prześlicznie udekorowane i wzbogacone marynatami.

Zasada generalna: nikt się nie musi nażreć przystawkami do wypęku!

Dalszy ciąg może iść dwutorowo: z zupą albo bez zupy.

Z zupą wypada taniej, co tu będziemy ukrywać, z tym, że zupa musi przybrać postać nie tak całkiem zupową. W normalnych talerzach może zostać podany wyłącznie prawdziwy chłodnik na zimno, ze świeżym ogórkiem i tak dalej, w zasadzie obliczony na zaskoczenie cudzoziemców, i, rzecz jasna, wymagający upałów. Wszystko inne w filiżankach, w kremie, gęste, z grzanezkami albo groszkiem ptysiowym. Zupa pieczarkowa, szparagowa, z rakową i żółtą wygłupiać się nie będziemy, ale cebulowa, jarzynowa, pomidorowa, paprykowa... Każde świństwo możemy sobie wymyślić i podać gościom w odpowiedniej formie, na rosółku robione, bardzo smaczne, niedużo, a zawsze ich trochę zapcha.

Później danie zasadnicze może być skromniejsze.

Danie zasadnicze powinno zaspokoić wszelkie potrzeby, żeby nieszczęsna pani domu nie musiała przyrządzać kilku dań zasadniczych, od czego szlag ją trafi, ochwaci się i zbankrutuje.

Podajemy zatem:

Schab ze śliwkami i z makaronem w ilości, którą się goście dokładnie najedzą.

Schab bez śliwek, ale za to z młodą kapustą.

Gęś (dwie gęsi, jeśli grono jest zbyt liczne na jedną), kurczaki pieczone, ewentualnie kaczki, też ściśle uzależnione od ilości biesiadników. (Rekomenduję kaczkę po pakistańsku, która dokładnie wszystkich ogłupi).

Zrazy duszone z grzybami (w ostateczności mogą być bez grzybów), z ryżem, z makaronem, z piure ziemniaczanym.

Klops z mielonego mięsa wymyślnie nadziany różnościami.

Mostek cielęcy nadziewany, a dla świętego spokoju i dla tych, co nie lubią nadzienia na słodko, dodatkowo, na przykład, panierowane sznycelki z piersi indyczej.

Można też nic nie przyrządzać, a za to uszczęśliwić gości prawdziwym fondue, o ile posiadamy odpowiednie oprzyrządowanie i dość miejsca na stole. Naczynie z wrzącą oliwą stoi sobie na środku, długie widelce leżą pod ręką i każdy wybiera co mu się podoba, na talerzach mamy bowiem przygotowane: polędwicę wołową, polędwiczki wieprzowe, wieprzowinę od szynki, parówki bez flaka, wszystko oczywiście w małych kawałkach. Uroczycie zapewniam, że całe grono gości zajmie się tym na długo i ubaw będzie po pachy.

Coś z tego wszystkiego można sobie wybrać i podać, a cały dowcip leży w dodatkach. Różne sałatki, sałata zielona, mizeria, marynaty, borówki, czerwona kapusta, co tam

akurat do naszego mięsa pasuje. Oddzielnie pieczarki w śmietanie albo pory zapiekane w beszamelu, mus fasolowy, smażone jabłka, jarzynka z pomidorów na gorąco. Im dziwniejsze i rzadziej spotykane, tym lepiej. Kartofelki najlepsze w postaci krokiecików, jeśli już koniecznie chcemy się narobić jak koń za pługiem. Bigos zawsze przydatny i mile widziany.

Deser ściśle uzależniamy od obfitości całego posiłku. Jeśli udało nam się zapchać gości



doszczętnie, dajmy im sałatkę owocową albo lody z bitą śmietaną, jeśli mamy obawy, że są jeszcze zdolni do jedzenia, upieczmy szarlotkę i dołóżmy sernik na zimno oraz tort i stefankę. Przyjemny jest przy tym fakt, że i szarlotkę, i sernik, i tort, i stefankę spokojnie można kupić w sklepie.

Danie zasadnicze powinno zaspokoić wszelkie potrzeby, żeby nieszczęsna pani domu nie musiała przyrządzać kilku dań zasadniczych, od czego szlag ją trafi, ochwaci się i zbankrutuje.

Jako radość ekstra, korespondującą w pełni z fondue, mogą wystąpić płonące banany. Każdy sobie leje, słodzi i podpala, ma zajęcie i rozrywka gotowa. Uprzedzam tylko, że w tym ostatnim wypadku wychodzi nam dość dużo spirytusu, nieźle podwyższającego koszty.

Wśród przystawek najmniej roboty wymaga wariant II — wędlinki. Najtańszy jest wariant rybny, rzecz jasna z wykluczeniem łososia i kawioru. Ponadto ma tę zaletę, że wszystkie śledziki można przyrządzić wcześniej i nie zawracać sobie nimi głowy w ostatniej chwili. Tylko wyjąć ze słoików, ułożyć na półmiskach i niektóre oblać śmietaną.

Z dań głównych najtaniej wypadnie nam klops, a najwygodniejsze będą zrazy duszone, nawet jeśli zachce nam się zawijanych, z kaszą, ponieważ też można przyrządzić je wcześniej, a potem wyłącznie podgrzać. Wszystko pieczone wymaga pilnowania i podawania z chwilą wyjęcia z pieca, dzięki czemu pani domu całe przyjęcie spędza w kuchni, utrudniając

wznoszenie toastów za zdrowie gospodyni.

Wino zamiast wódki zdecydowanie podwyższa elegancję biesiady. Wyjąwszy, oczywiście, śledzia, który ma swoje wymagania.

Osobiście popełniłam w młodości błąd, którego wszystkim radzę unikać. Zrobiłam wielkie przyjęcie, będące zarazem czymś w rodzaju parapetowy i goście siedzieli na desce do prasowania i nie pamiętam na czym jeszcze, bo krzesel posiadałam tylko sześć. Wpadłam w amok i, pomijając orgię przystawek, dań zasadniczych przyrządziłam trzy, z czego jedno stanowiły befsztyki z prawdziwej polędwicy (skąd, u Boga ojca, wytrzasnęłam wtedy polędwicę...?!), pozostałych nie pamiętam, po nich zaś kolejną orgię deserów. Rezultat był straszliwy, wszyscy najedli się tak potwornie, że stracili siły do życia. Porozmieszczali się gdzie popadło, głównie na podłodze pod ścianami i jęczeli cicho, niezdolni nie tylko do ruchu, ale nawet do wypowiedzania całych zdań. O żadnych rozrywkach towarzyskich w ogóle nie było mowy. Powlekli się wreszcie do domów, nawet dość ciepło wspominając później to wysoce nieruchawe przyjęcie, bo, cudem i na szczęście, nic jakoś nikomu nie zaszkodziło.



Ale lekką pretensję za ten apetyczny nadmiar jednakże do mnie mieli. I na co mi to było?

ZUPY

ROSÓŁ

Podobno rosół to nie zupa, tylko rosół, niemniej jednak jest to pożywienie płynne, którego nie da się zjeść widelcem. Niech sobie zatem tkwi w zupach.

Jeden rosół gotowało dla siebie trzech osobników płci męskiej w Algierii. Łatwo zgadnąć, że myśl przyrządzenia posiłku samodzielnie opanowała nimi w nieobecności żon i w ogromnej odległości od jakiegokolwiek cywilizowanej knajpy. Rosół wydawał się im najprostszy. Wszyscy trzej wiedzieli, że robi się go z mięsa, włoszczyzny i rozmaitych przypraw.

Mięso wołowe nabyli z łatwością. W kwestii włoszczyzny nie byli dokładnie zorientowani, cebula sama im weszła w ręce, znali ją doskonale, resztę zlekceważyli z nadzieją, że wśród przypraw trafią na coś właściwego. Na arabskim straganie dokonali zakupów na oko, trochę takich patyczków, trochę kulek, trochę czegoś w proszku, jeszcze trochę takich kłaczków i kłębuszków, nieco jakby trocin z drewna, jakieś jakby guziki i coś ususzonego, bardzo pokręconego.

Wrzucili to wszystko do garnka, włożyli mięso, naleli bardzo dużo wody, ustawili mały

ogień i wyszli z domu.

Kiedy wrócili po kilku godzinach, wody w garnku było znacznie mniej, ale mięso wydawało się ugotowane. Jeśli nawet wszyscy trzej spróbowali swojego ekstraktu rosółowego, żaden z nich go z pewnością nie przełknął, ponieważ do dziś dnia żyją.

Nikt już się nigdy nie dowie, co tam wrzucili, ale wyszedł im wspaniały kwas siarkowy, witriol, a może nawet jakiś rodzaj materiału wybuchowego. Podłogę przepalało na wylot, niewiele brakowało, a przepaliłoby garnek, i powstał problem, gdzie to wylać, żeby nie spowodować zbyt wielkich zniszczeń. Istniały obawy, że na drodze cieczy kamień na kamieniu nie zostanie. Zdecydowali się wreszcie na łan zdrewniałych ostów, których brak nikogo by o łzy żalu nie przyprawił.

Osty, niestety, przetrzymały prawie bezboleśnie.

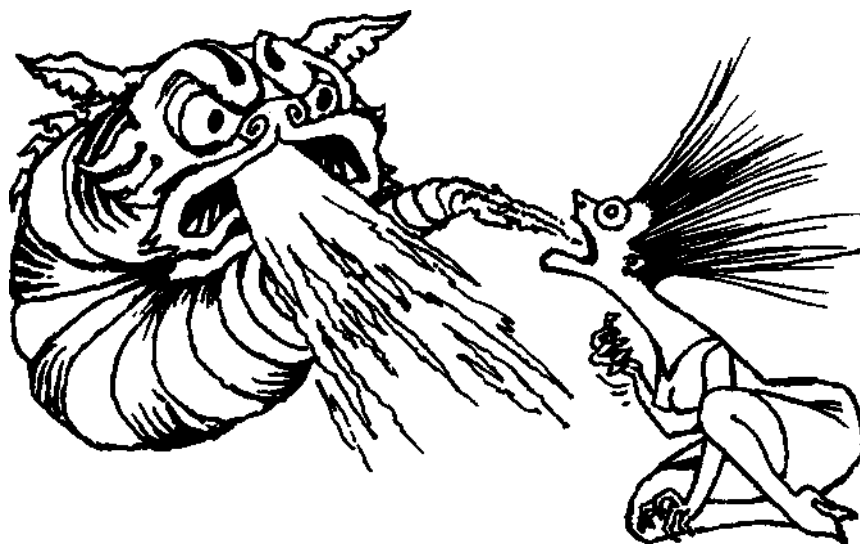
Jedną z użytych przez nich przypraw nie tyle może odgadłam, ile mogłam zrozumieć, chociaż nie wiem, jak się nazywa. Nie chili, chili to przy tym nic.

Znacznie wcześniej znalazłam się z przyjaciółką w chińskiej restauracji, gdzie podano nam spring-rolls, czyli naleśnikowe wałki, nadziane ryżem, kapustą i możliwe że odrobiną mięsa, usmażone na chrupiące w gorącym tłuszczu. Do nich, oddzielnie, podano przyprawy: musztardę, pastę pomidorową i paprykową, keczup i kilka innych drobnostek. Wśród nich jakieś czarne mazidło.

Czarne mazidło wydało mi się najbardziej podejrzane. Moja przyjaciółka zaryzykowała pierwsza, wzięła tego tyle, co na czubek jednego zęba widelca, i połowę tej porcji włożyła do ust razem z kawałkiem spring-rolsa. Z zainteresowaniem przyglądałam się, co z tego wyniknie.

Nic szczególnego, poza tym, że przez kwadrans nie mogła zamknąć ust i wypięła wszystkie płyny, stojące na stoliku. Zaciekawiona, też spróbowałam, ale ograniczyłam czarne mazidło do objętości dwóch ziarenek maku. Chciałam do jednego, ale mi źle wyszło.

No owszem, duża rzecz. Po krótkim namyśle, kiedy już obie mogłyśmy mówić, doszłyśmy do wniosku, że jest to ta słynna chińska przyprawa, której ilość taka, jak ziarnko pieprzu, żywym ogniem zaprawi cały kocioł żołnierskiej zupy. Coś podobnego musiało się znaleźć także i na arabskim straganie.



(...) wzięła tego tyle, co na czubek jednego zęba widelca, i potowe tej porcji włożyła do ust (...)

Identyczny los spotkał rosół, ugotowany najzupełniej prawidłowo, doskonały w smaku, przeznaczony dla rodziny i nielicznego grona gości.

Przyrządzały ten proszony obiad co najmniej dwie osoby, obie obecne w kuchni, w pośpiechu wykańczające potrawy. Jedna drugą poprosiła, żeby odlała makaron. Druga chwyciła garnek, odchyliła pokrywkę i cały ten doskonały rosół wylała do zlewu. Zorientowała się, co czyni, dopiero kiedy płyn się skończył, a w szparze między garnkiem i przykrywką nie pokazała się bodaj najmniejsza kluseczka.

Chyba wydarzenia, związane z rosółem, udowodniły niezbicie, że nie jest on zupą...

Za to jedna zupa pomidorowa, niewątpliwie będąca zupą, też pokazała, co potrafi.

Do tych trzech od rosółu przyjechała jedna z żon i zaraz na wstępie obiecała im zupę pomidorową. Gotować umiała doskonale, wszystko zrobiła jak trzeba, tyle że sięgając po koncentrat pomidorowy, nie poszła wzrokiem za ręką. Dowaliła ze trzy łychy czegoś cynobrowego, co znajdowało się w słoiku, pewna swoich umiejętności nawet nie spróbowała i podała na stół.

Pierwszy, który wziął łyżkę zupy do ust, zionął żywym ogniem. Pozostali byli ostrożniejsi, ale nawet ryż nie dał temu rady.

Okazało się potem, że obok słoika z koncentratem pomidorowym stał słoik z koncentratem ostrej papryki...

Na wstępie wyznam, że w czasach, kiedy gotowałam zupy, miałam męża, dzieci, pracę zawodową, liczne roboty zlecone i przerażająco mało czasu. Z całej siły zatem starałam się gotować obiad nie częściej niż dwa razy w tygodniu, przez pozostałe dni ograniczając się do podgrzewania potraw i stosowania przypraw tak, żeby to wczorajsze mogło dziś udawać coś innego. Tym bardziej jutro. Zupy poddawały się tym zabiegom najłatwiej.

ZUPA KARTOFLANA

Niby całkiem nic, ale uwielbiał ją mój mąż, nauczyłam się ją zatem robić na czternaście różnych sposobów. Nie wiem, czy wszystkie pamiętam, ale w owych czasach policzyłam specjalnie.

Bazę stanowiły kartofle.

Zwykła zupa podstawowa zawierała w sobie, oprócz kartofli, normalną włoszczyznę i parę ziarenek ziela angielskiego.

No i było tak:

Zupa z włoszczyzną bez kapusty.

Zupa z włoszczyzną i z kapustą włoską.

Składniki pokrojone w grubą kostkę.

Składniki pokrojone różnie, część w drobną kosteczkę.

Całość z poprzedniego dnia nazajutrz przetarta przez durszlak.

Całość z poprzedniego dnia nazajutrz zaprawiona śmietaną.

Przetarte zaprawione śmietaną.

Klarowna zupa kartoflana ugotowana na kościach.

Każda z odmian z grzaneczkami, wrzuconymi do talerza w ostatniej chwili, żeby nie zmiękły i pozostały chrupiące.

Zważywszy, że przy każdej zupie najpierw gotuje się wywar z jarzyn, a dopiero potem wrzuca kartofle, zdarzało się i tak, że marchew, pietruszka, seler, por i kapusta były w całości, a kartofle w drobnych kawałkach.

Każda z powyższych odmian z dużą ilością posiekanej natki pietruszki.

Nie przypominam sobie więcej, ale wiem na pewno, że można jeszcze do wczorajszej zupy kartoflanej zrobić nazajutrz lane kluseczki i już będzie co innego. Żaden chłop się nie połapie.

Ponadto szalenie łatwo jest z zupy kartoflanej zrobić w mgnieniu oka **ZUPĘ OGÓRKOWĄ**. Wystarczy wkroić parę kiszonych ogórków, dolać trochę soku z tych ogórków i wszystko razem trochę pogotować. Rosółek z kostki bardzo się temu przyda. Ewentualnie zaprawić śmietaną.

Równie łatwo wychodzi **ZUPA JARZYNOWA**.

Podwoić ilość włoszczyzny, dołożyć fasolki szparagowej, groszku zielonego, kalafiora, kalarepki, trochę brukselki, przetrzeć i cześć. Można i nie przecierać. Śmietany dodać albo nie, zależy, co kto lubi.

KARTOFLANKA Z ZACIERKAMI

jest to zupa obciążająca psychicznie.

Każdej normalnej kobiecie aż się ręka trzęsie, żeby dodać bodaj odrobinę czegokolwiek, jakiejś jarzynki, rosółku, przypraw... A tu nic!

Klasyczną kartoflankę z zacierkami gotuje się następująco:

Kartofle (obrane, rzecz jasna) pokroić dość drobno, wrzucić do garnka, nalać dużo wody, posolić i niech się gotują.

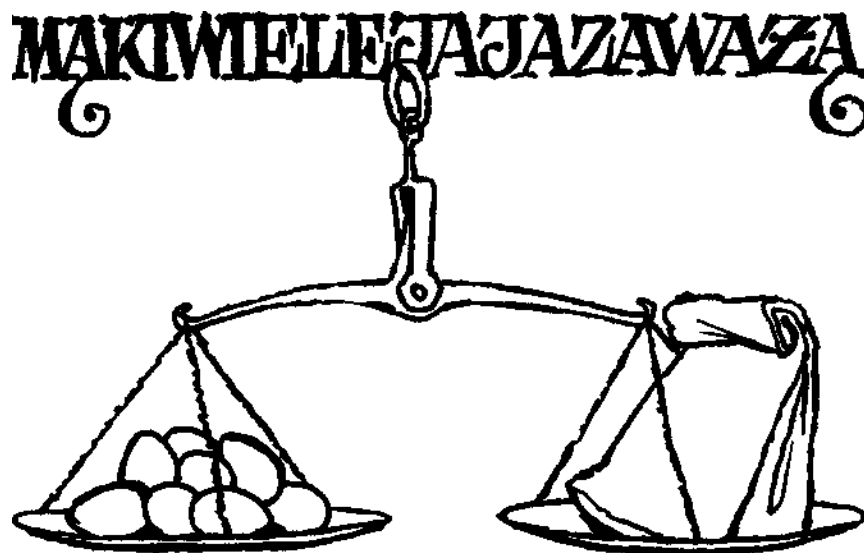
Kiedy są prawie całkiem miękkie, wrzucić zacierki.

Zacierki jest to określenie symboliczne. W zasadzie robi się je z mąki i wody, ugniecionych na twarde ciasto i z tej ciastowatej buły odrywa się pazurami małe strzępki. Komu się chce?

Znacznie prościej jest nabyć makaron, kolanka albo muszelki i spokojnie do tych kartofli wsypać. Ilość... jak by tu powiedzieć...?

Kiedyś, dawno temu, kiedy bardzo krótko chodziłam do szkoły w Bytomiu, moja śląska przyjaciółka usiłowała mi podać przepis na cwibak. Zaczęła słowami, wymówionymi jednym ciągiem i brzmiało to: „mąkiwielejajazaważa”. Rozszyfrowałam zdanie i pojęłam, że mówi: „mąki, wiele jaja zaważa”, ale kosztowało mnie to tyle wysiłku i tak bardzo oszołomiło, że nigdy nie zdołałam zrozumieć, co powiedziała dalej. Zdaje się, że zaraz zrobię to samo.

Jeśli zatem mamy czubatą salaterkę pokrojonych kartofli, makaronu powinno być najwyżej dwie trzecie tej objętości, a nawet tylko połowa. Nic na wagę, wyłącznie na oko!



(...) moja śląska przyjaciółka usiłowała mi podać przepis na cwibak.

Wrzucamy zatem owe zacierki (muszelki, kolanka, drobniutko połamane wstążki czy rurki, coś w każdym razie małego), mieszamy od dna, czekamy aż się zagotuje i zostawiamy

na małym ogniu.

Kartofle nam się prawie rozgotują, a makaron zmięknie. Wówczas po pierwsze, sypiemy do zupy dużo pieprzu, tak z pół łyżeczki od herbaty, a po drugie, robimy zasmażkę. Pięć deka (kartoflanka dla dziesięciu osób będzie oczywiście wymagała dziesięciu deka) słoniny (zwyczajnej, porządnej słoniny, żadnych boczków, żadnych wędzonek!) pokroić w kostkę, roztopić na patelni, podsmażyć na skwarki, do tego wrzucić drobno pokrojoną dużą cebulę, przyrumienić, i wszystko to razem wlać do zupy.

I nic więcej!

Taka kartoflanka, stojąc w lodówce nawet i trzy dni, spożywana sukcesywnie, zmienia konsystencję, robi się coraz gęściejszą i przechodzi, można powiedzieć, sobą nawzajem. Nawet nie wiem, czy jest taka bardzo tuczająca.

I od razu się przyznam, że ją uwielbiam.

ZUPA FASOŁOWA Z ZACIERKAMI

Tu już żadnych kartofli. I żadnej włoszczyzny! Można, ostatecznie, dołożyć pół łyżeczki bulionu jarzynowego.

Ugotować fasolę, prawdziwą, nie z puszki.

Jeśli suszona, a nie świeża, namoczyć ją w zimnej wodzie poprzedniego dnia.

Do ugotowanej wrzucić makaron jak wyżej i proporcja jest podobna, z tym, że jeśli porównujemy suchy makaron i suchą fasolę, makaronu powinno być co najmniej dwie trzecie, bo fasola też pęcznieje.

Zasmażka, wypisz-wymaluj, jak przy kartoflanej, a różnica leży w tym, że do fasolowej pod koniec gotowania należy wrzucić czubatą łyżkę majeranku. Kto lubi majeranek, może wrzucić więcej.

ZUPA CEBULOWA UPROSZCZONA

Nie wiem, jak ją gotują Francuzi, miałam na nią porządny przepis, ale wyleciał mi z głowy, poszłam zatem zwykłą drogą i uprościłam wszystko. Jedyne, co się przy tym marnuje, to czas na byle jakie krojenie cebuli.

No i ewentualne przecieranie, ale można zmiksować.

Mnóstwo pokrojonej cebuli wrzucić do garnka, nalać wody, po zagotowaniu rozpuścić w tym dwie kostki rosółku albo kostkę rosółku i kostkę bulionu jarzynowego, posolić i zostawić, aż się cebula doszczętnie rozgotuje.

Można dorzucić po odrobinie rozmaitych przypraw, ziela angielskiego, pieprzu, papryki,

tymianku, estragonu, sprawdzając, co komu pasuje. Byle malutko.

Przetrzeć, względnie zmiksować. Powinno wyjść gęstawe.

Postawić znów na ogniu, żeby była bardzo gorąca.

Utrzeć w grube wiórki mnóstwo żółtego sera, nałożyć na talerze, na ser wylać gorącą zupę.

Drobne grzanki, wcześniej przygotowane, postawić oddzielnie i wrzucać do talerza sukcesywnie, bo inaczej zbyt szybko miękną.

Tuczący w tym całym interesie jest właściwie tylko żółty ser, za to po paru miesiącach ustawicznego spożywania zupy cebulowej zaczyna protestować wątroba.

ZUPY OWOCOWE

Aż trudno pisać...

Zupy owocowe przyczyniły mi przeżyć tak straszliwych, że na samą myśl o podaniu przepisu na nie tajemnicza siła paraliżuje mi rękę i umysł. Przepis, wobec tego, wybijmy sobie z głowy.

Nienawidziłam zup owocowych przez całe życie wręcz żywiołowo. Patologicznie. Jak wiadomo, zupa owocowa składa się z gotowanych owoców, czyli kompotu, z kluseczkami lub z ryżem, w dodatku czasem ze śmietaną. Kompot z kluskami, rany boskie...! Kompotów w ogóle nie lubię, po diabła te owoce gotować, skoro można je zjeść na surowo, a jeśli już ktoś musi gotowane, na plaster mu kluski?

Niemniej jednak usiłowano mnie tym karmić. Krótko. Upór szczególny wykazała moja babcia, osoba energiczna, która postanowiła nie tolerować fanaberii głupiego bachora i uczęstowała mnie zupą jagodową. Miałam to zjeść i koniec! Płacząc rzewnymi łzami, po niebotycznych protestach, wbiłam w siebie jedną łyżkę smakołyku.

Następnie moja babcia, płacząc jeszcze rzewniej i wzywając rozpaczliwie pomocy boskiej, trzymała mnie za głowę nad sedesem, szarpana dziką rozterką co robić, lecieć po doktora, zostawiając nieszczęsne dziecko odłogiem, ściągając pogotowie czy księdza, trzymać dalej, aż do mojego śmiertelnego zejścia, czy od razu popełnić samobójstwo, nie czekając, aż całkiem zdechnę. Przedstawienie, jakie urządziłam, wyszło samo, bez najmniejszych moich starań.

Wyżyłam. Ale od tamtego czasu nikt już nigdy nie zaproponował mi zupy owocowej.

Po czym nadeszła chwila chyba jeszcze straszniejsza.

Na pierwszej wizycie u mojej teściowej okazało się, że na uroczysty obiad jest zupa owocowa. Cytrynowa, ściśle biorąc. Z ryżem. Zbladłam w sobie, na wierzchu i w środku, dreszcze mi po plecach przeleciały, odjęło mi mowę i straciłam dech. Nie mogłam na

poczekaniu ocenić, co będzie gorsze, odmówić spożycia czy zaryzykować rezultaty. Trwałam jak kamień przy stole, aż postawiono przede mną talerz, napełniony z umiarem, jakoś nie wiadomo dlaczego, nie wydzielający z siebie odrażającej woni. Zmobilizowałam wszystkie siły ducha, rozpaczliwie ujęłam łyżkę i wzięłam trochę tego do ust.

No i ulgi doznałam niezmiernie, bo okazało się, że jest to doskonała cytrynowa zupa, wytrawna, lekko kwaskowata, na rosółku, w niczym kompletnie nie podobna do zniechęcającego przeze mnie paskudztwa. Nie wiem, jak była robiona, nigdy nie spytałam teściowej o przepis, zawierała w sobie jakieś jarzyny czy nie, gotowała się ta cytryna, czy wciskano ją na surowo, grunt, że z pewnością powstała na rosole bez cukru i ryż do niej doskonale pasował.

W ten sposób wyrobił się we mnie pogląd, że jedyną zupą owocową, jaka nadaje się do zjedzenia, jest zupa cytrynowa.



Niemniej jednak usiłowano mnie tym karmić. Krótko.

A ogólnie rzecz biorąc, jeśli się odchudzamy, zup należy nie jadać wcale.

Z wyjątkiem osławionej zupy kapuściano-cebulowej. Owszem, na sobie stwierdziłam, że działa. Pierwszego dnia po ugotowaniu delikcji spożywam ją z przyjemnością. Drugiego już raczej niechętnie. Trzeciego, jeśli mam zjeść cholerną zupkę, wolę już nie zjeść nic. Piątego dnia zostaje wylana do sedesu.

Fakt, od niej chudnę.

ZRAZIKI RÓŻNE W SOSIE CHRZANOWYM

O sosie chrzanowym napisane jest w sosach i w parówkach w sosie chrzanowym. Do zrazików taki sos należy po prostu mieć. Najlepiej w garnku.

Mięso wołowe albo wieprzowe pokroić na niewielkie plastry, porządnie stłuc, posolić, popieprzyć, podsmażyć na patelni do zarumienienia, wrzucić do garnka z sosem i zostawić w spokoju na małym ogniu. Od czasu do czasu zaglądać do niego i mieszać, przy czym częstotliwość mieszania zależy od gęstości sosu. Im dłużej się to wszystko razem dusi, tym lepiej.

Z kurczakiem (piersią indyka, kawałkami kaczki, combrem króliczym, białą kiełbasą) należy postąpić podobnie, z tym, że nie trzeba tłuc. Wystarczy pokroić na plasterki. Chociaż tłuczone robi się kruchsze, więc też można. (Nie kiełbasę, rzecz jasna, ale piersi drobiowe owszem).



Żabie udka, żurek, żeberka, żelatyna...

Z powyższych produktów jadalnych najważniejszy jest żal, że się zjadło za dużo. No to następnym razem zjedzmy nieco mniej...

ZAKONCZENIE

Wszystko zależy od tego, co kto lubi.

Jedni lubią na słodko, inni na ostro, jeszcze inni na mdło, bez wyraźnego smaku. Ci ostatni piją bardzo słabą herbatę, bardzo słabą kawę, soli używają malutko, pieprzu wcale, otrząsają się na cebulę, a cytryny wystarcza im jedna kropla. Najlepiej podawać im ryż bez dodatków, awokado i gotowaną cielęcinę.

W mojej własnej rodzinie istniał odłam, który posypywał cukrem sałatkę z pomidorów.

A także sałatkę z kiszzonej kapusty.

W Kanadzie podano mi do picia bardzo słodką herbatę z cebulą.

Bułgaria zionie czosnkiem.

Mój syn zje najgorsze świństwo pod warunkiem, że będzie ze śliwkami.

Królowa Elżbieta musiała zjeść baranie oko.

Osobiście uwielbiam zakalec.

Francuzi do ust nie biorą smażonej wieprzowiny.

I tak dalej.

Jak widać z powyższego, nie to ładne, co ładne, tylko to, co się komu podoba.

Cała niniejsza książka kucharska zawiera w sobie potrawy, które lubię i jadam, jest zatem bez wątplenia subiektywna. Jeśli komuś takie rzeczy nie smakują, nic nie stoi na przeszkodzie, żeby po pierwsze: wcale ich nie jadł, a po drugie: przeczytał inną książkę kucharską.

Ponadto wielką różnicę stwarza i bardzo jest istotne, czy ktoś gotuje tylko dla siebie, czy dla całej rodziny, a co najmniej dla jednego męża. Wyjątków (mąż gotuje dla jednej żony) chwilowo nie bierzemy pod uwagę.

Bo tak między nami mówiąc, dla siebie samego, komu się chce?

Chociaż... Znam jedno indywiduum — specjalnie ukrywam płeć indywiduum — które wyłącznie dla siebie przyrządza potrawy i nie usiądzie do posiłku, dopóki gotowy produkt nie leży na talerzyku prześlicznie udekorowany, stół zaś nie jest nakryty białym obrusikiem, sztucze ułożone jak w najlepszej restauracji, kwiatek w wazoniku, a jakby się dało to jeszcze i świece. Ale indywiduum nie ma kompletnie nic do roboty i żadnych obowiązków, poza dbałością o siebie.

Ponadto posiadam przyjaciółkę, która roboty ma po dziurki w nosie i też gotuje teoretycznie dla siebie, a mimo to wymyśla niezwykle potrawy, podaje je elegancko i potem

namiętnie zaprasza do jedzenia każdego, kto jej pod rękę wpadnie. Bo jej żal samej zjeść takie ładne i dobre.

Sama zaprosiłam raz gości tylko po to, żeby zjedli świeżo upieczonego kurczaka. Złe we mnie wstąpiło i upiekłam go bez racjonalnych powodów, a potem też poczułam żal, że się zmarnuje. Całego przecież sama w siebie nie wepchnę.



Jak widać z powyższego, nie to ładne, co ładne, tylko to, co się komu podoba.

Ponadto uprzejmie zwracam wszystkim uwagę, że:

Część zawartych w niniejszym utworze potraw jest bardzo tania.

Większość tanich jest pracochłonna.

Niektóre są tanie i łatwe (np. kartoflanka z zacierkami).

Część jest bardzo droga i skomplikowana.

Część tylko bardzo droga.

Prawie wszystkie przyrządziłam osobiście, a nigdy w życiu nie miałam czasu dla robót zanikających, do których zalicza, się gotowanie. Jeśli zatem wytrzymałam, wytrzyma każdy.

Osoby całkowicie niedoświadczone, jeśli naprawdę chcą się nauczyć gotować, powinny może nabyć jakąś inną książkę kucharską.

Osoby odrobinę doświadczeńsze bez trudu skombinują sobie zestawy smakowe, które zachwycą karmioną rodzinę.

Mężczyźni są konserwatywni. Żadnego nie wolno uprzedzać, że dostanie nową potrawę!

Jeśli ktoś się po czymś z tego rozchoruje, odpowiedzialności na siebie nie biorę!

Na tym może skończmy, co...?

KONIEC

POSTSCRIPTUM



Prywatnie przyznaję się, że jeszcze raz w życiu zamierzam zrobić Wielkie Przyjęcie.

O ile, rzecz jasna, dożyję chwili zamieszkania w domu moich marzeń, parterowym, bez schodów, ze stołem jadalnym, który nie będzie zarazem miejscem pracy, zavalonym dokumentami służbowymi.

Przyjęcie ma wyglądać następująco:

PRZYSTAWKI

Śledzie w trzech postaciach, w oliwie, w śmietanie i rolmopsy.

Sałatka z krewetek, mieszanka z awokado.

Sałatka ze ślimaków.

Razowy chlebek do śledzi, maľutko białego pieczywa do reszty.

We wszystkich książkach kucharskich, szczególnie staroświeckich, z naciskiem zwraca się pani domu uwagę, żeby rozmaite potrawy pasowały do siebie. Zamierzam nie poddawać się tej sugestii.

DANIE ZASADNICZE

Wołowina z pęczakiem, ewentualnie wołowina po pakistańsku z ryżem, ewentualnie drobne zraziki w sosie chrzanowym. Jeszcze nie wiem, do czego będę miała natchnienie. Niedużo tego.

Gęś z czym popadnie. Z owocami, z nadzieniem, z sałata, z kapustą, w ostateczności nawet z kartofelkami. Ewentualnie kurczaki z rozmaitym nadzieniem, sałata, mizerią, borówkami, gruszkami i tak dalej.

DESERY

Zważywszy, iż goście po tym interesie dużo już w siebie nie wpechną, desery przewiduje się delikatne. Sałatka owocowa w galarecie, z bitą śmietaną.

Krucze ciastka. Sernik na zimno.

Ewentualnie tort makowy z Europejskiego, o ile ciągle jeszcze go robią.

POTEM

Sery wszelkie, jakie zdołam dostać we własnym kraju.

Słone paluszki z barku naprzeciwko Grand Hotelu na Kruczej. Będę musiała je wcześniej zamówić, bo ostatnimi czasy udaje mi się kupić u nich ledwie smętne resztki. Uczciwie stwierdzam, że takich słonych paluszków nie spotkałam nigdzie na świecie.

Co do alkoholi, zamierzam dysponować wszystkim, czym się da. Z przewagą wina. Co innego do śledzia, co innego do wołowiny.

Na moje oko przyjęcie będzie trwało około dwudziestu godzin. Zaczniemy wcześnie. Bardzo liczę na to, że goście zapamiętają je do końca życia, a ja się wcale zbytnio nie narobię.