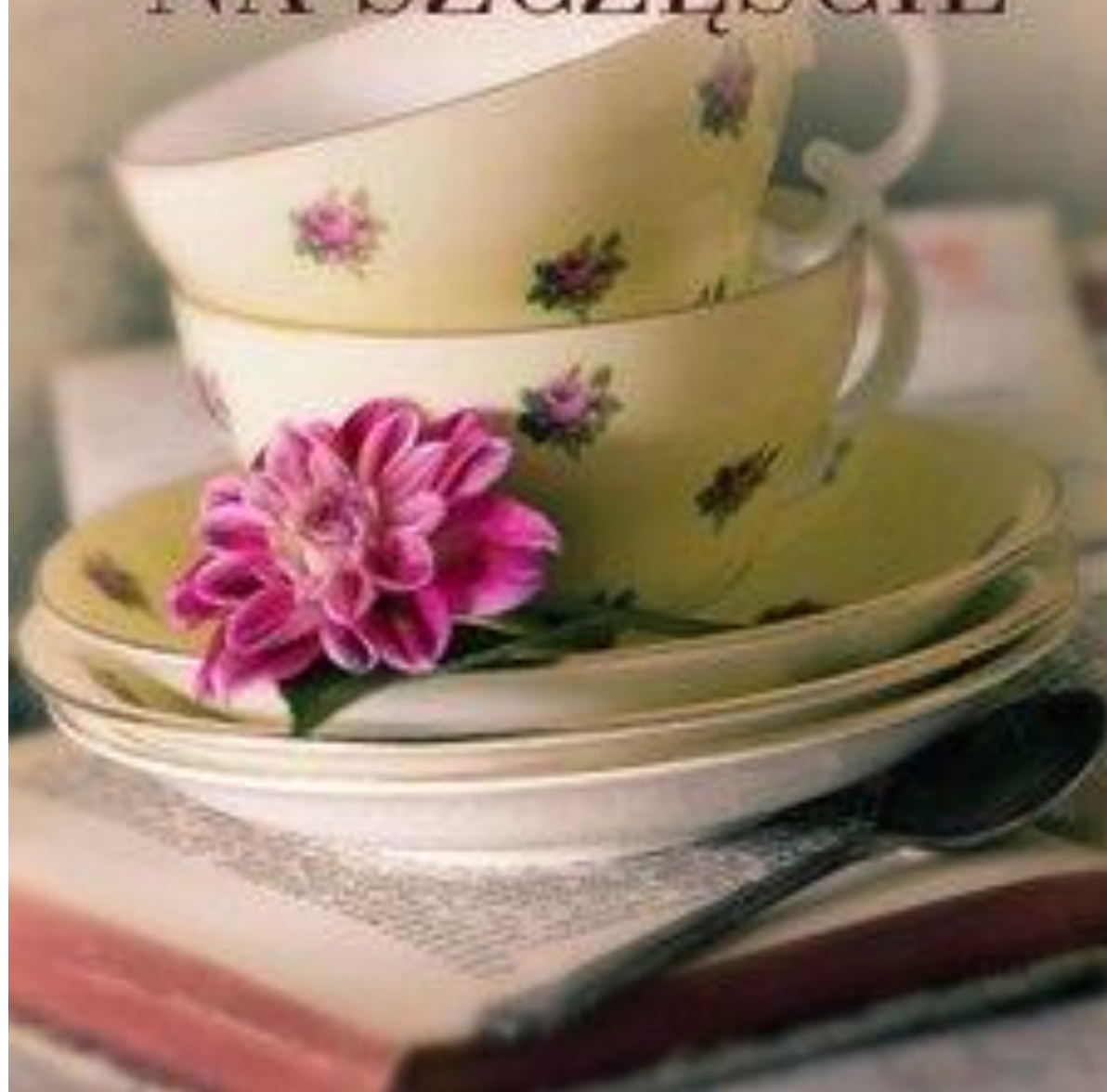


KATARZYNA MICHALAK

Cztery kobiety, cztery pory roku.
Miłość, przyjaźń, tęsknoty i marzenia.
Ciepłe i mądre historie
okraszone wspaniałymi przepisami.



PRZEPIS NA SZCZĘŚCIE



KATARZYNA MICHALAK

PRZEPIS NA SZCZĘŚCIE



PODZIĘKOWANIA

Oldze i Marysi, dzięki którym powstała ta książka... Nataszy i Monice, autorkom fajnego błoga o gotowaniu: chilifiga.pl...

Pani Eli, prowadzącej pensjonat „Moje Tatry” w Białym Dunajcu, która podzieliła się ze mną wspaniałymi przepisami...

Wszystkim naszym mamom i babciom, które zaszczepiły w nas miłość do gotowania...

z całego serca dziękuję!

Nie jestem wykwalifikowaną kucharką, jestem smakoszką, która ceni dobre, pięknie podane potrawy i uwielbia częstować nimi miłych gości.

W tej książce umieściłam przepisy, z których z upodobaniem korzystam. Część z nich jest moja, a część pochodzi z zeszytów moich przyjaciół. Jest także kilka przekazywanych w mojej rodzinie z mamy na córkę i z babci na wnuczkę. Mam nadzieję, że docenicie smak dzieciństwa!

Oddaję więc do Waszych rąk niezwykłą książkę. Znajdziecie w niej przepisy prosto z serca na wspaniałe potrawy, które zaostrzą smak i nadadzą życiu kolor, poprzetykane opowiadaniem, które pozwolą wrócić w cztery magiczne miejsca, do czterech kobiet, które już kiedyś spotkałyście...

Mam nadzieję, że „Przepis na szczęście” da Wam taką radość, z jaką ja go dla Was przygotowałam.

Wiosna. Liliana

"Jakby niebo wysypało z fartuszka milion gwiazd"- to przyszło do głowy jasnowłosej kobiecie o smutnej twarzy i pięknych oczach, gdy stanęła na progu domu.

Rzeczywiście, polana otaczająca starą górską chatę z modrzewiowych bali, która od trzech lat była całym światem Liliany i jej synka, obsypana była tysiącem białych i złocistych krokusów, które lśniły własnym blaskiem między połaciami kryształowego śniegu.

Wyniosłe, czasami niemal groźne świerki, sięgające wierzchołkami błękitnego nieba, jak zawsze stały na straży spokoju tego miejsca i jego mieszkańców. Niedaleko szemrał radośnie strumień, uwolniony wreszcie z okowów po miesiącach srożej zimy. Powietrze pachniało wiosną. Wilgotną ziemią, słońcem tańczącym w złotych włosach kobiety i rodzącym się życiem.

Liliana odetchnęła głęboko, rozkoszując się tym zapachem i ciszą wiosennego ranka. Ptaki już zaczynały dokazywać, poszukując najlepszych miejsc na wicie gniazd i wychowywanie maleństw. Po pniu najbliższego drzewa ganiały

się dwie wiewiórki, cmokając i skrobiąc pazurkami szorstką korę. Na skraj polany wyszła sarna, zatrzymała się, zmierzyła stojącą nieruchomo kobietę spojrzeniem ciemnych, pięknych oczu, po czym wcale nie zaniepokojona zawróciła do lasu. Liliana uśmiechnęła się niemal szczęśliwa. Niemal.

Miała tutaj, w Nadziei, prawie wszystko, czego pragnął i potrzebował człowiek: przytulny, ciepły i bezpieczny dom, ukochane, zdrowe i wesołe dziecko, życzliwych sąsiadów... Nie musiała się również martwić o pieniądze. Żyła skromnie - jedynie synkowi nie szczędziła niczego - i na koncie nadal widniała pokaźna kwota. Można by powiedzieć - szczęściara, żadnych trosk. Jednak ta jasnowłosa, piękna kobieta straciła przed trzema laty coś cenniejszego od domu i pełnego konta: jedyną miłość swego życia.

Do dziś nie mogła sobie tego wybaczyć, do dziś nie mogła odżalować i zapomnieć.

Westchnęła po raz drugi i ujęła pałąk kosza na drewno, stojącego w sieni. Trzeba było przynieść drzazg na rozpałkę, bo piec w nocy wygasł. Znowu. Musi poprosić o pomoc Andrzeja Karskiego.

Andrzej... Przyjaciel, teraz jedyny, najdroższy i niezastąpiony.

Prosić go o przyjazd, to dawać nadzieję na coś więcej niż przyjaźń, a Liliana nie chciała czegoś więcej. Pragnęła zatrzymać czas w tym właśnie momencie - dobrze jest tak, jak jest.

Nie potrafiła patrzeć bez bólu na pełne miłości spojrzenia rzucane ukradkiem przez przyjaciela, gdy wydawało mu się, że ona nie widzi. Nie chciała słyszeć czułości w jego głosie, gdy zwracał się do niej z błahym pytaniem, choćby o cukier czy herbatę. Tak bardzo przypominał w tym Jego. Tego, który odszedł i nigdy nie wróci. Nie ujmie smukłej dłoni kobiety w swoje silne, męskie ręce, nie przygarnie jej ramieniem, nie dotknie ustami jej ust i nie wyszepce, patrząc prosto w jej błękitne niczym skrawek nieba oczy: „Kocham cię, Lilou”.

Na wspomnienie Aleksieja Dragonowa, bo jedynie on potrafił tak szeptać, łzy zapiekły ją pod powiekami. Otarła je wierzchem dłoni, nim spłynęły po policzkach. Nie chciała płakać, pragnęła pogodzić się ze stratą, wybaczyć i sobie, i jemu, ale... to jeszcze nie czas. Mimo upływu lat jej miłość do tamtego mężczyzny nie wygasła. Dzięki ci, Boże, że zostawił jej cząstkę siebie w małym Alusiu, który spał jeszcze w łóżeczku z sosnowego drewna.

Liliana uśmiechnęła się na samą myśl o synku. Był całym jej światem. Kochała go tak, jak kochałaby jego ojca, gdyby los nie stanął im na drodze. Rozpieszczała Alusia, nosiła na rękach, tuliła, całowała. Kupowała mu zabawki, których tylko zapragnął. Ubierała w śliczne ciuszki, jakich ona sama nigdy nie miała. Nieba by dziecku przychyliła, jak uczyniłaby to dla jego ojca, gdyby dostała jeszcze jedną szansę. Ale nie dostanie. Już nigdy. Straciła wszystkie po kolei, a na ko-

niec, przez swoją głupotę, doprowadziła do śmierci ukochanego mężczyzny.

To dlatego łagodnie, ale stanowczo odpychała miłość drugiego - nie była jej godna. Andrzej miałby na ten temat inne zdanie, ale nigdy nie rozmawiali ani o jego miłości, ani o obawach Liliany: on był zbyt dumny, tak dumny jak Aleksiej, ona zbyt zraniona. Nowy związek, nowe uczucia, nowe obawy - to było ponad siły kobiety.

A Andrzej nie narzucał się ze swym uczuciem. Czekał cierpliwie, aż Liliana je odwzajemni. Jeśli nie miałyby to nastąpić. .. trudno. Karski był w tym podobny do swego przyjaciela, Aleksieja: wszystko albo nic.

Wysoko w górze rozległ się krzyk jastrzębia.

Liliana uniosła głowę, osłoniła oczy od słońca i przez długą chwilę śledziła sylwetkę drapieżnika, majestatycznie kołującą nad polaną. Zakręciło jej się w głowie. Oderwała dłoń od oczu, wsparła się o framugę drzwi, ale zawrót głowy nie mijał.

Usiadła na schodkach ganku, bo słabość podcięła jej kolana. Czerń napływała ze wszystkich stron, a razem z nią paniczny strach.

- Nie mogę zemdleć! Dziecko! - wyszeptała i...

Jak długo na wpół siedziała, na wpół leżała nieprzytomna? Nie była w stanie tego ocenić. Może to było kilka sekund, może minut. Mały Aluś spał spokojnie nieświadom, że przed chwilą zdarzyło się z jego mamą coś niepo-

kojącego. Liliana, podnosząc się powoli, dygotała ze strachu i zimna. Drżącą ręką wyjęła z kieszeni kurtki telefon i nacisnęła na klawiaturze literę A, która kiedyś wywoływała numer Aleksieja, a teraz jego następcy.

- Cześć, Lila. - Po dwóch sygnałach usłyszała ciepły głos Andrzeja Karskiego.

Nigdy nie nazwał jej „Lilou”, tak jak w chwilach czułości mówił do ukochanej Aleks, ale też nigdy nie powiedział „Lilith”, jak tamten, gdy zadawała mu taki ból, że jej nienawidził. Dla Andrzeja była Lilą. Tylko tyle.

Teraz, słysząc niski tembr głosu przyjaciela, nieomal rozplakała się z ulgi. Był w kraju, a to znaczyło, że wystarczy jedno jej słowo, aby przyjechał tutaj, do Nadziei. Już miała rzucić do telefonu: „Potrzebuję cię”, gdy... zawahała się. Jak tyle razy wcześniej. Jak to ona.

Śmierć Aleksa nie zmieniła Liliany ani na jotę. Była tak samo zmienna i... tak, musiała to przyznać sama przed sobą: tak samo tchórzliwa jak lata temu. Zaryzykowałyby życie swoje i życie synka, by tylko nie poprosić przyjaciela o pomoc i nie widzieć miłości w jego oczach.

Przeklęła siebie w duchu.

- Co słychać? - Pytanie wyrwało ją z tych rozmyślań. - Jak mały Aleksiej? Rozrabia?

Zaśmiała się mimo woli.

— Nie byłby synem swojego ojca, gdyby nie rozrabiał -odparła, słysząc jak Andrzej po drugiej stronie wciąga powietrze.

Znów to zrobiła! Przy każdej okazji wspominała Aleksa, stawiając go między sobą a Karskim niczym tarczę ochronną, chociaż, na Boga! nie musiała się go obawiać. Andrzej przyrzekł, że będzie się nią opiekować, i dotrzymał słowa, nie wyciągając ręki po nic więcej. Dlaczego więc go raniła?!

„Powiedz to!” - przykazała sobie - „Powiedz to teraz! Natychmiast!”

—Jesteś mi potrzebny. Czy możesz przyjechać? - wyrzuciła jednym tchem, nim zdołała się rozmyślić. Stchórzyć.

— Mogę - odparł szybko. Zbyt szybko. Jeśli Liliana miała nadzieję, że jego uczucia się zmieniły, to w tej chwili ta nadzieja prysła. - I tak się do was wybierałem. Będę wieczorem. Przygotujesz coś dobrego? Już zapomniałem, jak smakuje domowe jedzenie.

Uśmiechnęła się, choć nie mógł tego widzieć. Zawsze, ilekroć miał przyjechać, prosił o to samo: „Ugotuj, Lilianko, coś pysznego, stęskniłem się za domową kuchnią”.

W ciągłych rozjazdach, ciągle w drodze, rzeczywiście mógł zatęsknić za rosółem z kluseczkami własnej roboty i gołąbkami, które były popisowym daniem Liliany.

— Co powiesz na pieczeń wołową według staropolskiej receptury?

- Wiesz, czym przekonać faceta - odrzekł z przekonaniem. - Szczególnie tak głodnego faceta jak ja. Będę przed kolacją. Czekać na mnie i nie pozwól Alusiowi zasnąć. Za nim stęskniłem się tak samo jak... - Chciał powiedzieć „za tobą”, ale w ostatnim momencie ugryzł się w język, wiedząc, że Liliana nie chciałaby tego usłyszeć. - Jak za pieczeniową wołową - dokończył.

Zaśmiała się, odetchnąwszy z ulgą.

- Jeszcze nigdy cię tym nie częstowałam!

- Ale brzmi bajecznie.

Pożegnał się i rozłączył, a Liliana poczuła ciepło w okolicy serca, bo nadal mogła liczyć na jego przyjaźń i wsparcie, i nagły chłód, bo nie wiedziała, jak długo jeszcze ten dumny mężczyzna będzie znosił odrzucenie. Kiedyś powie: „Nie, Lila, wybacz, ale nie mogę przyjechać, mam ważniejsze sprawy niż biec na każde twoje skinienie”, ale to jeszcze nie było dzisiaj.

Weszła do domu. Przez parę chwil obawiała się, że znów ją zamroczy, ale słabość nie powróciła.

Przeszła do kuchni, dużej, jasnej i przytulnej, która wyglądała tak, jak za czasów cioci Anastazji.

Anastazja przygarnęła Aleksieja, gdy po wybuchu elektrowni w Czarnobylu osierocili go rodzice, i przez parę tygodni, najpiękniejszych w życiu Liliany, opiekowała się też małą dziewczynką. To tutaj, do Nadziei, przywiozła dzieci w pewne wakacje i to właśnie Nadzieję Liliana pokochała, traktując ją przez resztę życia jak swój utracony

dom. Nie śmiała nawet marzyć, że to miejsce będzie kiedyś miała na własność, a jeśli nawet pojawiłoby się takie marzenie, to oddałaby je bez wahania, gdyby mogła tym uratować życie Aleksiejowi.

Los jednak chciał inaczej: dostała bezpieczną przystań, straciła przybraną, matkę i ukochanego mężczyznę. Nie było to sprawiedliwe, ale dzisiaj nie zamierzała się nad tym dłużej zastanawiać. Dość smutku. Andrzej przyjeżdża!

Liliana poczuła przypływ energii. Musiało jej się bardzo sprzykrzyć życie na odludziu, skoro zatęskniła za towarzystwem. A może miała dosyć samotnej walki?

Stary, drewniany dom wymagał ciągłej troski i zabiegów. A to dach zaczął przeciekać w środku zimy, bo rynna runęła pod naporem sopli, a to piec - jak dzisiaj - odmówił posłuszeństwa i mimo rozpalenia ognia w kominku, który rozprowadzał ciepło do wszystkich pomieszczeń na parterze, robiło się coraz zimniej, a to rura pękła, zalewając łazienkę, a to... Mogła tak wyliczać w nieskończoność.

Sąsiedzi spieszyli na pomoc samotnej kobiecie, wiedząc, jaką tragedię przeżyła - tutaj, w górach, nikt nie odmawiał pomocy, bo każdy wiedział, że następnego dnia i on może jej potrzebować - ale czasami Lilianie było naprawdę trudno... A gdy w nocy spadł śnieg - a zdarzało się tej zimy, że spadło naraz dwa metry — bywała śmiertelnie przerażona.

O sobie mało dbała. Czuła, jakby umarła trzy lata temu, w Iraku, tuląc ciało Aleksieja, ale... był przecież mały Aluś.

Dla niego musiała żyć, on musiał mieć ciepły i bezpieczny dom.

Uśmiechnęła się z bezgraniczną miłością, zaglądając do śpiącego spokojnie dziecka, i wróciła do kuchni, by zagnieść ciasto na chleb. Andrzej uwielbiał domowy, pachnący chleb prosto z pieca. Z chlebowego pieca, jaki trudno znaleźć w dzisiejszych goniących za nowoczesnością czasach i w apartamentowcach ze szkła, betonu i metalu. Liliana, remontując dom, nie pozwoliła ruszyć chlebowego pieca i od wielkiego święta rozpalala w nim z poświęceniem, a potem napełniała cały dom jedynym w swoim rodzaju aromatem - zapachem świeżo upieczonego chleba. Wspomniał, rodzinnym, przywodzącym wspomnienia szczęśliwych chwil z dzieciństwa. Nielicznych w życiu małej Liii. O ileż więcej miał ich mały Aluś...

Liliana, wysypując mąkę na drewniany blat - do zagniatania ciasta nie używała żadnych wynalazków, takich jak malakser, bo chleb musiał czuć miłość i ciepło kobiecej dłoni, wtedy dopiero pachniał i smakował, tak jak powinien (ten sekret zdradziła małej Liii ciocia Anastazja, a dziewczynka zapamiętała go na resztę życia) - oddała się wspomnieniom, z których nie wszystkie były smutne.

Rozrabiając mąkę z zakwasem chlebowym, którego butelki, przygotowane jesienią, trzymała w piwniczce, przywołała wspomnienie pierwszego spotkania z Aleksiejem i uśmiechnęła się do siebie. Jakaż była wtedy dzielna. Sze-

ścioletnia chudzina wędrująca samotnie przez las w poszukiwaniu miejsca, gdzie będzie kochana... Znalazła to miejsce w sercu dwa lata starszego chłopca, równie samotnego jak ona. I niemal natychmiast je utraciła.

Kobieta otarła łzę, która zakręciła się jej w kąciku oka.

„Aleksiej, jak mogłam...”

Z pokoju małego Alka dobiegło stanowcze:

- Mamuś, obudziłem się!

Liliana uśmiechnęła się, otrzepała dłonie z mąki i pobiegła do synka.

Przyjazd Andrzeja Karskiego, czy Liliana chciała to przyznać sama przed sobą, czy też nie, był zawsze wielkim wydarzeniem, niemal świętem, w życiu jej i małego Alka. Chłopczyk, choć był raczej dzieckiem zamkniętym w sobie, uwielbiał tego mężczyznę i potrafił długie godziny tkwić w oknie, wypatrując terenowej toyoty, którą zawsze przyjeżdżał wytęskniony gość. Dziecko często dopytywało się, kiedy wujek wróci, a Liliana nie miała serca tłumaczyć mu, że ten mieszka gdzie indziej i kiedyś być może nie wróci w ogóle. Powinna chłopczyka na to przygotować, ale... Wystarczy, że nie miał ojca, czy miała prawo odbierać mu nadzieję na powrót kogoś, kogo darzył taką miłością?

To, że Andrzej kocha Alka, nie ulegało wątpliwości. Kochał go jak własnego syna i jako syna utraconego przyjaciela, który umierał na jego oczach. A Aluś był taki

podobny do taty... Liliana mogła godzinami przyglądać się, jak ci dwaj: przystojny, wysoki, jasnowłosy mężczyzna i mały, czarnowłosy, szarooki chłopczyk, bawią się żołnierzykami, stawiają wieżę z klocków czy czytają książki - Alek wtulony w Andrzeja, Andrzej obejmujący ramieniem chłopczyka, z brodą opartą na jego głowce.

Nieraz Liliana miała łzy w oczach, a w sercu ogromny żal, że tym mężczyzną nie jest Aleksiej.

Nieraz widział te łzy i ten żal Andrzej.

Pochmurniał wtedy, nie wiadomo, czy na wspomnienie przyjaciela, czy rozczarowany smutkiem Liliany, milkł, a chłopiec zaglądał mu pytająco w oczy, czasem ze strachem, że to przez niego wujek posmutniał. Lilianie w takich chwilach krajało się serce i później, gdy dziecko już spało, próbowała tłumaczyć, przeproszać, ale mężczyzna zbywał ją uspokajającym słowem lub zmieniał temat.

- Nie musisz nic mówić. Wszystko jest w porządku -ucinał, lecz Liliana czuła, że to wszystko jest coraz mniej w porządku.

Zdawała sobie sprawę, że nadchodzi czas, by zdecydować: albo pozwolić Andrzejowi Karskiemu odejść, albo zostać. Wiedziała, że on pragnie mieć rodzinę, kochającą żonę i dzieci, oraz własny, pełen ciepła i serdeczności dom.

Liliana i Aluś dawali mu tego namiastkę, ale tacy mężczyźni jak Andrzej nie zadowolają się namiastkami. Pragną pełni.

Czy była gotowa powiedzieć: „Już cię nie potrzebuję. Dam sobie radę. Jesteś zwolniony z przysięgi”? A może bardziej brutalnie, by zranić go do głębi, żeby już nie wrócił: „Daj mi spokój! Jak długo będziesz się narzucał ze swoją niechcianą miłością?!”?

Tak, czas wyboru nadchodził.

Szybciej, niż Liliana by tego chciała.

Dawno zapadł wieczór. Pora kolacji minęła. Aluś, tkwiący w oknie od wielu godzin, zaczynał się wiercić niecierpliwie i pytać raz za razem:

- Gdzie jest wujek? Dlaczego jeszcze go nie ma?

To samo pytanie zadawała sobie Liliana. Co go zatrzymało?

Przyłapała się na coraz częstszym zerkaniu w kierunku telefonu, który leżał na stole. Miała zasadę, wyniesioną chyba jeszcze z rodzinnego domu, że nie dzwoni do mężczyzny pierwsza, ale... Niepokój narastał. Coś pchało ją na zewnątrz, do garażu, gdzie stał jej własny wysłużony jeep. Co jednak poradzi sama w nocy, z małym dzieckiem?

Zdecydowanym ruchem chwyciła komórkę, wybrała numer Andrzeja. Odpowiedziała poczta głosowa. Liliana poczuła, że znów kręci jej się w głowie, a ciało ogarnia słabość. Usiadła, upuszczając telefon. Aluś spojrzał na nią szeroko otwartymi oczami.

- Wujek dzwoni? - zapytał drżącym głosem.

Pokręciła głową.

I nagle podjęła decyzję. Wyjedzie Andrzejowi naprzeciw! Może... zablądził - choć wiedziała, że mężczyzna zna drogę. Może...

„Nie! Nie chcę myśleć o czymś gorszym!” - krzyknęła bezgłośnie, chwyciła dziecko pod paszki, ściągnęła je z parapetu i zaczęła ciepło ubierać. Sama również narzuciła kożuszek i zimowe botki, choć noc była ciepła, wiosenna, po czym pobiegli we dwoje do samochodu.

Chwilę później jechali wyboistą, leśną drogą w kierunku Boguszy.

Noc była bezgwiezdna. Ciemności nie rozpraszało światło księżyca. Liliana mówiła na takie noce „kokonie”, bo tak się właśnie w nie czuła: jak poczwarka w kokonie z ciszy i mroku. Nie bała się ich, nie czuła się bardziej samotna, przeciwnie - ta cisza i ciemność dawały dziwne ukojenie, ale... nie dzisiaj.

Tej nocy gnał ją strach o najbliższą po Alusiu osobę. Jeśli Andrzejowi coś się stało... Jeśli wpadł po ciemku do wykrotu i zamarza powoli w samochodzie, a może już zamarzł, ona, Liliana, nigdy sobie tego nie daruje. Nie wybaczy, że po raz drugi sprowadziła śmierć na kogoś, kogo kocha - tak, właśnie w tym momencie zrozumiała, że kocha Andrzeja Karskiego! Nie tak bezgranicznie jak Aleksieja, bo on był

miłością jej życia, ale jednak kocha! Nie wybaczy sobie, że wezwała go ot tak, z powodu chwili słabości, i teraz on...

Zagryzła wargi, żeby nie rozplakać się przy dziecku. Mimo że droga stała się jeszcze bardziej karkołomna, przyspieszyła. Samochodem trzęsło na wybojach, podskoczył na korzeniu tnącym cirogę w poprzek, niemal wpadł do strumienia, który wił się obok, ale Liliana nie zwolniła. Strach

O przyjaciela gnał ją naprzód.

Nagła myśl sprawiła, że jednak zdjęła nogę z gazu.

A jeśli... Jeśli Andrzej znalazł sobie inną kobietę? I teraz kończą romantyczną kolację, co i rusz zerkając w stronę sypialni?

Był przystojnym mężczyzną, mógł mieć każdą dziewczynę, której zapragnął. Dlaczego ona, Liliana, uroiła sobie, że jest jej wierny? Na pewno nie żył od trzech lat w celibacie. Może więc teraz kocha się z piękną kobietą, a o Lilianie

1 Alku po prostu zapomniał? Tak! To było przecież takie oczywiste, takie proste! Wyłączył telefon, bo nie chciał, by w chwili uniesienia przerwał im dzwonek i...

Zatrzymała samochód, czując pustkę w głowie i sercu. Pustkę i chłód. Śmiertelne zimno.

Co teraz pocznie? Co poczną oboje bez nadziei, że Andrzej do nich wróci?

Od czterech lat nie czuła się tak samotna, przerażona i bezradna jak w tej chwili. Zawsze - przez te wszystkie

miesiące — on był. Może gdzieś daleko, w Warszawie czy nawet Iraku, ale był, gotów w każdej chwili pospieszyć Lilianie z pomocą. Co ona pocnie bez poczucia bezpieczeństwa, jakie im mimo wszystko zapewniał?

Liliana zacisnęła palce na kierownicy, by nie zacząć krzyczeć i płakać, nie przerazić dziecka wybuchem rozpacz. Po raz nie wiadomo który w swoim życiu czuła stratę tak wielką, że pękało jej serce. „Za co? Za co, Boże, mnie tak karzesz?!” - chciała krzyczeć w ciemność i ciszę nocy, ale... chłodny rozum od razu jej odpowiedział: - Ty sama Andrzeja odepchnęłaś. On kochał cię od dawna. Był gotów zamieszkać tu z tobą, prosić cię o rękę, zaopiekować się Alkiem. Wiedziałaś o tym, ale grałaś w swoją własną grę. Tak samo jak pogrywałaś z Aleksiejem. Wabić i odpychać - tak się to nazywało. Aleksieja traciłaś po wielokroć, ale on wracał. Byłaś jego przeznaczeniem i przekleństwem. Andrzej, na swoje szczęście, nie był od ciebie, Lilith, uzależniony. Nie byłaś jego narkotykiem i zgubą. Teraz zostałaś sama. Nie ma ani jednego, ani drugiego. Zasłużyłaś na to. Po stokroć zasłużyłaś”.

- Mamuś, ty płaczesz? - usłyszała przestraszony głos synka.

Pokręciła głową, niezdolna wypowiedzieć słowa przez zaciśnięte gardło.

- Zgubiliśmy się? - Dziecko też było gotowe się rozpłakać.

Liliana zdławiła łkanie, odwróciła lekko głowę i powiedziała łagodnie:

- Nie, synuś, jesteśmy na dobrej drodze.

„Tylko tę drogę musimy pokonać samotnie” - dokończyła w myślach. Zmusiła ważącą sto kilogramów dłoń do przekręcenia kluczyka. Silnik zamruczał. Mogli wracać do domu...

W tym momencie zza zakrętu wyłoniły się światła samochodu. Liliana zamarła z ręką ściskającą kluczyk. Nie mogła dostrzec, kto nadjeżdża, ale serce podpowiadało, a Aluś niemal zaśpiewał:

- Wujek! Wujek Andrzej!

Samochód zatrzymał się parę metrów przed nimi i chwilę później wysiadł z niego Andrzej Karski.

Alek wyplątał się z pasów, otworzył drzwi samochodu i wyskoczył na drogę. Liliana, niezdolna, by uczynić to samo, patrzyła, jak biegnie w stronę mężczyzny, jak rzuca mu się na szyję, obcałowując policzki, jak Andrzej, tak samo uradowany, ściska chłopczyka, tuli, całuje jego włoski i wreszcie... patrzy ponad światłem reflektorów wprost na Lilianę.

Był piękny w tej złocistej aureoli. Gdyby tylko jej pamięć była wolna od wspomnień o Aleksieju, a serce od tęsknoty za nim... Nie! Dostyc tego! Nie będzie już więcej porównywała tych dwóch mężczyzn. Jest gotowa pokochać Andrzeja tak, jak tylko potrafi, jeśli on zechce... jeśli przyjmie tę miłość...

Wysiadła z samochodu.

Andrzej, z chłopczykiem na rękach, podszedł do Liliany i chciał coś powiedzieć, ale ona zaczęła pierwsza:

- Czekałiśmy... Tak bardzo się martwiłam... Myślałam... Chciałam... Umilkła, nie mogąc ubrać myśli w słowa.

Mężczyzna przyglądał się uważnie jej twarzy. Oczom rozszerzonym niedawnym strachem, śladom łez na policzkach, drżącym dłoniom.

- Przepraszam za spóźnienie - zaczął powoli. - Po drodze był wypadek i stałem w korku, a telefon zostawiłem w domu. Nie przyszło mi do głowy, że będziesz się tak niepokoiła, bo... - urwał, by nie rzec: „Nigdy na mnie nie czekałaś”. Zamiast tego dokończył: - Spieszyłem się i byłbym wcześniej, ale...

Liliana nie chciała już słyszeć nic więcej. Po prostu przytuliła się do niego z całych sił, tak jak przed chwilą Aluś.

Andrzej, zaskoczony, pozwolił się chwilę tulić, po czym zagarnął kobietę wolnym ramieniem i stali tak we troje pośrodku drogi, ciesząc się sobą. Ciesząc się odzyskanym poczuciem bezpieczeństwa. Bliskością kochanej osoby. Ciepłem ciała. Dotykem dłoni. Tym wszystkim, o czym kochające się istoty marzą od chwili, gdy zostaną rozłączone: powrotem do spokojnej przystani.

- Wracamy do domu? - zapytał Aluś, wysupłując się z objęć Liliany i Andrzeja.

- Wracamy - odpowiedziała, uśmiechając się do synka przez łzy, choć tym razem były to łzy szczęścia i... chyba niedowierzania w to szczęście.

- Do domu, synku, do domu... - Takie samo niedowierzanie słyszała w słowach Andrzeja.

A gdy pół godziny później usiedli we troje do spóźnionej kolacji, gdy ujrzała blask w oczach synka i miłość, czystą, szczerą miłość w oczach mężczyzny, zrozumiała, że dobry Bóg dał jej jeszcze jedną, ostatnią szansę. I tej szansy nie może zmarnować.

Tydzień później czekała na wyniki badań, które miały wyjaśnić zawroty głowy i omdlenia. Bała się. Tak strasznie się bała, że teraz, gdy znów przyszła do niej miłość, usłyszy wyrok śmierci. Przecież ma małego synka! I Andrzeja, z którym nie rozstawała się przez ten tydzień, ciesząc się każdą chwilą jego bliskości.

Onkolog przeglądał z uwagą zadrukowane kartki, a Liliana czuła, że za chwilę zacznie krzyczeć z frustracji i niepokoju.

Wreszcie lekarz podniósł na nią uśmiechnięte oczy.

- Nie mam wprawdzie tak dobrej wiadomości jak cztery lata temu - to on powiedział Lilianie, że jest w ciąży - ale nie mam też złej. To anemia, osłabienie po długiej, ostrej zimie. Potrzebuje pani kogoś, droga Liliano, kto o panią zadba.

-Jest ktoś taki - odszepnęła cicho i odpowiedziała uśmiechem.

Wyszła na korytarz, gdzie czekali na nią Andrzej z Alkiem, i powtórzyła, ledwo wierząc w swoje szczęście:

-Jest ktoś, kto zaopiekuje się mną i moim synkiem.

Jak dobrze jest czuć silne ramię Andrzeja obejmujące ją w pól. Jak dobrze czuć ciepło jego ciała na policzku i słyszeć bicie serca. Jak cudownie widzieć radość synka trzymającego ich oboje za ręce i słyszeć jego beztroski, szczęśliwy śmiech.

I jak cudownie wracać do domu... Pachnącego świeżym chlebem domu...

Syta obiadowokolacja z deserem na późnowiosenny wieczór, którą Liliana przygotowała dla ukochanego... Domowy chleb na zakwasie, soczysta pieczeń wołowa, ogórki kiszzone z czosnkiem i czekoladowy murzynek na deser.

Domowy chleb na zakwasie

Potrzebujemy: 50 g mąki żytniej 450 g mąki pszennej 175 g zakwasu
2-3 łyżek soli 330-350 ml wody

Zakwas

Pierwszy dzień: Wyciskamy sok z trzech ładnych, dojrzałych, ale nie przejrzałych jabłek (z domowego sadu, a nie żadnych przyskanych, zagranicznych „wynalazków“!), przecedzamy go, aż płyn będzie klarowny, i zostawiamy w chłodnym miejscu w słoju lub dzbanie. Zamiast przykrywki używamy gazy lub szmatki.

Piąty dzień: Gdy sok wyraźnie zacznie musować, wlewamy go do szklanej lub ceramicznej miski i dodajemy do niego 200 g mąki oraz 200 ml wody. Miskę nakrywamy gazą lub szmatką, obwiązujemy, odstawiamy.

Jedenasty dzień: Dodajemy 200 g mąki i 200 ml wody, odstawiamy.
Dwunasty dzień: Wylewamy połowę mieszaniny, znów dodajemy 200 ml wody i 200 g mąki i powtarzamy to „dokarmianie” codziennie, dopóki zakwas nie stanie się aktywny i mocny — to znaczy, będzie się

podnosił wokół ścianek naczynia pomiędzy „dokarmianiami”, musował i miał ostry zapach, przypominający zapach jabłecznika. Gdy zakwas będzie gotowy, możemy go użyć do pieczenia chleba, przy czym im jest on mocniejszy, tym chleb lepiej rośnie, mięsz jest lżejszy, a skórka bardziej chrupiąca i wonna.

Zakwas możemy przechowywać w lodówce przez dwa tygodnie, ale później musimy go wyjąć, poczekać, aż nabierze temperatury pokojowej, i „karmić” przez kilka dni. Najlepiej, jeśli używamy zakwasu po 8-12 godzinach od ostatniego „dokarmiania”, wtedy chleb wychodzi najsmaczniejszy.

Chleb

W dużej misce, najlepiej ceramicznej, mieszamy wszystkie składniki oprócz soli i przez 5 minut wyrabiamy ciasto. Z miłością i dobrymi myślami! Jeżeli ciasto jest zbyt ciężkie i twarde, dodajemy wody, jeśli zbyt luźne, podsypujemy je mąką.

Ciasto ostawiamy na 5 minut, następnie dodajemy sól. Wyrabiamy je na stolnicy przez 5-10 minut, aż stanie się gładkie i lśniące. Następnie przekładamy do miski, wysmarowanej uprzednio masłem, nakrywamy czystą ściereczką i zostawiamy na 3-4 godziny do wyrośnięcia. Po tym czasie delikatnie zagniatamy ciasto i odstawiamy na godzinę. Po wyjęciu z miski powoli formujemy z niego bochenek i odkładamy go na 10 minut, potem raz jeszcze go formujemy, posypujemy mąką i wkładamy do koszyka o średnicy 25 cm, wyłożonego ściereczką obficie wysypaną mąką (najlepiej mąkę dobrze wetrzeć w ściereczkę).

Zostawiamy bochenek w koszyku na 3 godziny lub wkładamy na noc do lodówki. Rano wyjmujemy i przed upieczeniem trzymamy w temperaturze pokojowej.

Pamiętajmy, że zanim włożymy chleb do piekarnika, bochen musimy naciąć kilka razy ostrym nożem, by mógł z niego uchodzić dwutlenek węgla, dzięki czemu w masie ciasta nie pojawią się dziury.

Chleb pieczemy w temperaturze 250 stopni przez 20 minut, potem przez 10 minut w 200 stopniach, pamiętajac, by przed zamknięciem piekarnika spryskać jego ścianki wodą - we wnętrzu utworzy się wtedy para, która sprawi, że skórka chleba będzie chrupiąca.

Do świeżo upieczonego chleba wystarczy dobre masło, przyrządzone wcześniej z ziołami. Ale jeśli chcemy naszego gościa dobrze nakarmić i sprawić, by długo pamiętał naszą kolację, przygotujmy aromatyczną pieczeń wołową. Kiedy wyjmemy naczynie z piekarnika i podniesiemy pokrywę, zapach pieczonego mięsa wypełni cały dom, sycąc zmysły.

Klasyczna i aromatyczna pieczeń wołowa według starej receptury

Potrzebujemy: 2 kg wołowiny z udźca smalcu, oliwy 4 dużych cebul 8 namoczonych prawdziwków lub podgrzybków octu winnego czosnku mąki

Mam ten przepis od mojej babci, która opowiedziała mi, jak przyrządzić najlepszą pieczeń wołową na świecie. Ukochaną potrawę dziadka.

Potrzebujemy 2 kg dorodnej wołowiny. Najlepiej mięsa z udźca. Pamiętajcie, że młoda wołowina ma intensywnie czerwony kolor i nie widać w niej przerostów. Starsza przybiera barwę czerwoną z brązowym odcieniem. Nie wybierajmy też zbyt jasnego mięsa - jest ono bardzo świeże, jeszcze nieskruszałe. Polecam mięso ciemnoczerwone, o intensywnej barwie, ale uwaga - bez brązowego odcienia i nie obeschnięte! Mięsa nie moczymy i nie płuczemy, chyba że widać na nim ślady zanieczyszczeń.

Nasz kawał przyszłej pieczeni kładziemy na desce. Cierpliwie i delikatnie, przez około 10 minut wcieramy - to ważne! - grubą sól, wręcz masujemy mięso. Następnie najcieńszym z posiadanych przez nas noży nakłuwamy wołowinę w kilkunastu miejscach. Całość obkładamy od spodu i na wierzchu pokrojonymi w krążki czterema dorodnymi cebulami i skrapiamy intensywnie octem winnym. Nie cytryną, bo taka teraz panuje moda, a prawdziwym octem winnym! Tak przygotowane mięso odkładamy na noc do lodówki. Następnego dnia zdejmujemy cebulę i osuszamy mięso ręcznikiem. Posypujemy całość świeżo zmielonym pieprzem, dodajemy odrobinę soli, kilka ząbków zmiążdżonego czosnku i ponownie przez 10 minut z uczuciem masujemy mięso, dodatkowo starając się, by w utworzone poprzedniego dnia otwory wcisnąć przyprawę.

Wołowinę odkładamy na talerz i w temperaturze pokojowej zostawiamy na około 4 godziny. Następnie wycieramy mięso z wierzchu, usuwając przede wszystkim ślady czosnku (ponieważ mógłby się on łatwo przypalić).

Tak przygotowane mięso obtaczamy w przesianej przez sito (koniecznie, by nie było grudek!) mące wrocławskiej lub poznańskiej.

Następnie w brytfannie roztopiamy pół kostki smalcu. Kiedy smalec zacznie wrzeć, wrzucamy na niego wołowinę. Opiekamy ją z każdej strony kilka minut, tak by się zrumieniła, a tym samym pod wpływem temperatury zamknęły się pory i mięso zachowało najsmaczniejsze soki.

Podsmażone mięso wyjmujemy z brytfanny i wylewamy z niej smalec. Wlewamy na dno około 0,5 cm oleju z pestek winogron i wstawiamy brytfannę do piekarnika ustawionego na 220 stopni. Kiedy olej zacznie wrzeć, do naczynia wkładamy wołowinę. Odwracamy ją co 15 minut, pamiętając, by co 5 minut podlać mięso kilkunastoma kroplami wody - w tym cała tajemnica.

Po godzinie wlewamy do mięsa mniej więcej 1 szklanek wody i wrzucamy poszatkowaną cebulę, którą wcześniej obłożyliśmy mięso. Dodatkowo wlewamy pół kubka wody, w której 2 godziny wcześniej namoczyliśmy kilka kapeluszy prawdziwków lub podgrzybków. Całość pieczemy przez kolejne pół godziny, postępując tak jak w pierwszej godzinie pieczenia — mięso odwracamy i podlewamy. W tym czasie cebula powinna całkowicie rozpuścić się w sosie. Na tym etapie obniżamy temperaturę do 180 stopni i przez kolejną godzinę mięso pieczemy, odwracamy i podlewamy. Po tych zabiegach, trwających 2,5 godziny, nasze 2 kg wołowiny niestety skurczą się o 1/3, ale dostajemy piękny kawałek brunatnego, soczystego mięsa.

Mięso układamy na półmisek i pozwalamy mu odparować. Jeżeli chcemy jeść wołowinę na zimno, jeszcze ciepłą zawijamy w folię aluminiową, a po wystygnięciu natychmiast chowamy do lodówki. Jeśli marzymy o smacznej pieczeni na ciepło, to pozostały sos przelewamy do mniejszego garnka, podgrzewamy, dodajemy trochę wody i zaprawiamy mąką.

Teraz są dwie możliwości, w zależności od naszych oczekiwań. Jeżeli pragniemy otrzymać smaczną, soczystą wołowinę, z której po przecięciu kawałka nożem wycieka sok - kroimy mięso na plastry, a sos

podajemy na stół osobno. Jeśli jednak chcemy podać wołowinę w sosie (moim zdaniem, trochę traci na smaku), pokrojone mięso wkładamy do sosu i w takiej postaci podajemy na stół...

Domowe ogórki kiszzone

Potrzebujemy: 5 kg ogórków, niewielkich, zdrowych, tej samej wielkości Na słoik litrowy: 2-4 ząbków czosnku 2-4 ziarenek pieprzu soli niejodowanej 2 ziarenek ziela angielskiego szczypty gorczycy 1-2 liści laurowych 1-2 gałązek kopru kawałka obranego korzenia chrzanu kilku liści wiśni, czarnej porzeczki lub dębu (dzięki którym ogórki będą kruche i chrupiące)

Zalewa

Na 5 kg ogórków będziemy potrzebowali około 4 litrów zalewy. Zagotowujemy wodę (może być z kranu albo źródłana, ale nie z filtra) z solą (na każdy litr wody 2 łyżki soli, niejodowanej!). Do smaku możemy dodać łyżkę cukru (jeśli ktoś lubi ogórki lekko słodkawe) lub łyżeczkę ostrej papryki (jeśli ktoś jest wielbicielem pikantnych smaków). Wyparzone słoiki nacieramy ząbkiem czosnku. Wkładamy do nich po kilka liści, dodajemy przyprawy i jedną gałązkę kopru. Układamy w nich ciasno ogórki (warstwa górna nie może dotykać przykrywki ani wystawać ponad zalewę), nakrywamy je gałązką kopru i dodajemy ząbki czosnku. Wszystko to zalewamy ostudzoną zalewą. Po zakręceniu słoiki odstawiamy na 3-4 dni w chłodne, zacienione miejsce, aż ogórki się wstępnie zakiszą, po czym wstawiamy je na 15 minut do piekarnika nagrzanego do 90 stopni. Po ostygnięciu dokręcamy i przenosimy w chłodne miejsce. Niech tam nasze pyszne kiszzone ogórki czekają na swój wielki dzień.

Świeży chleb, plastry soczystej wołowiny i domowe ogórki kiszzone - tym Liliana poczęstowała Andrzeja. Sądzę, że taka kolacyjna kompozycja ucieszy niejednego amatora domowej, polskiej kuchni. Niżej, jako dopełnienie obfitego posiłku, przepis na wilgotny, czekoladowy murzynek, podany koniecznie w duecie z dobrą herbatą lub kawą.

Murzynek z konfiturą z wiśni

Czekoladowy, wilgotny, sycący i pyszny - klasyczny murzynek w czekoladowej, błyszczącej polewie.

Potrzebujemy:

3 łyżek kakao 2 szklanek cukru 3/4 szklanki wody

1 kostki masła 4 jajek

2 łyżeczek proszku do pieczenia 2 szklanek mąki 250 g konfitury z wiśni

Kakao, 2 szklanki cukru, 3/4 szklanki wody i kostkę masła podgrzewamy w garnuszku, żeby się połączyły. Studzimy. Małą filiżankę masy odlewamy na polewę. Do reszty dodajemy 4 żółtka, 2 łyżeczki proszku do pieczenia i 2 szklanki mąki. Wszystko mieszamy. Białko pozostałe z jajek ubijamy i dodajemy do masy. Sekretem pysznego, wilgotnego murzynka jest konfitura z wiśni, najlepiej oczywiście domowej roboty. Całość mieszamy i przelewamy do prostokątnej formy. Pieczemy około 1 godziny w 180 stopniach. Po ostudzeniu wyciągamy na drewnianą deskę i oblewamy polewą. Już sam widok sprawia, że cieknie nam ślinka. Murzynek podajemy krojony na plastry z dobrą herbatą lub mocną kawą.

WIOSENNE ŚNIADANIA

Poranna kawa z cynamonem i kardamonem

Wiosenne poranki są jeszcze zbyt zimne na pyszne owocowe lemoniady. Kiedy jednak ogród budzi się do życia, mnie ogrania ochota na poszukiwanie nowych smaków i aromatów. Uwielbiam siedzieć na tarasie w chłodny wiosenny poranek, z cudnie pachnącą kawą, i planować wiosenne porządki. Rozmyślam, jakie w tym roku zasieję kwiaty i jakie posadzę warzywa.

Potrzebujemy: kawy parzonej szczypty cynamonu i/lub kardamonu

Kawę zaparzamy przez kilka minut. Dodajemy do niej szczyptę przypraw, ewentualnie mleko i cukier, jeśli taką kawę lubimy najbardziej.

Śniadaniowe bułeczki drożdżowe

Potrzebujemy: 3 szklanek mąki (z tego około 1/4 może być razowa)

1 szklanki letniej wody 30 g świeżych drożdży

1 łyżeczki soli szczypty cukru

2 łyżek oliwy

1 białka z mlekiem do posmarowania

Drożdże rozpuszczamy w połowie szklanki wody, dodajemy odrobinę cukru, aby zaczęły „pracować”. Czekamy kilka minut, aż na powierzchni masy będą widoczne małe pęcherzyki. Łączymy mąkę z solą i oliwą. Dodajemy drożdże oraz pół szklanki ciepłej wody. Starannie, bez pośpiechu wyrabiamy ciasto, aż będzie miękkie, gładkie i elastyczne. Odstawiamy ciasto w naczyniu przykrytym czystą ściereczką w ciepłym miejscu na około 45 minut, aby wyrosło. To idealny czas na poranny prysznic i kawę.

Następnie dzielimy ciasto na 8-10 części lub po prostu wybieramy dłonią porcje ciasta wielkości moreli. Każdą wyrabiamy i formujemy z niej gładką kulkę. Kładziemy ją na blaszce, na papierze do pieczenia, lekko spłaszczamy i każdą nacinamy delikatnie nożem na wierzchu na krzyż. Wierzch każdej bułeczki smarujemy białkiem rozbełtanym z mlekiem, dzięki czemu zrumienią się one podczas pieczenia. Bułeczki pieczemy w temperaturze 220 stopni przez około 15 minut. Co ważne, blachę wstawiamy do nagrzanego wcześniej piekarnika.

Ja piekę te bułki zawsze, kiedy obudzę się za wcześnie i nie mogę zasnąć. Kto raz zje gorące bułeczki z topiącym się na nich maselkiem,

z cieniusieńkimi plasterkami rzodkiewki i szczyptą soli, ten już na zawsze ma szansę wzgardzić snaniem do południa.

Bezy kawowe

Śliczne, kruche i romantyczne, o nieco gorzkawym, kawowym aromacie — bezy domowej roboty. Pyszności! Podajemy je na niewielkim stoliczku, najlepiej ozdobionym szydełkowaną serwetą, w promieniach wiosennego słońca. Do tego oczywiście kawa, oryginalna, mocna.

Potrzebujemy: białek z 4 świeżych, wiejskich jaj szczypty soli 20 dag cukru pudru łyżeczki kawy naturalnej

Białka najpierw ubijamy z solą. Kiedy piana jest już sztywna, zaczynamy w 2-3 porcjach dosypywać cukier. Całość miksujemy tak długo, aż powstanie gęsty, słodki krem. Na końcu dosypujemy łyżeczkę bardzo drobno zmielonej - dosłownie na puch - kawy naturalnej.

Na płytce blaszce wyłożonej papierem do pieczenia szprycą formujemy dowolne kształty. Nastawiamy piekarnik na 140 stopni. Ważne, abyśmy nastavili obieg powietrza, a nie ostro grzejącą grzałkę. Nie-wielkie beziki pieczemy 30 minut.

Twarożek z warzywami

Bardzo lubię wiosenne śniadanie, które składa się z białego homogenizowanego serka ze startymi nowalijkami i świeżo upieczonego chleba.

Potrzebujemy: 2 serków homogenizowanych kilku rzodkiewek zielonego ogórka obranego ze skórki garści świeżego koperku pajdy świeżego, wiejskiego chleba soli

Do miseczki przekładamy 2 opakowania serka. Do drugiej miseczki na tarce o grubych oczkach ścieramy kilka rzodkiewek i zielony ogórek. Mieszamy serki z warzywami i solidnie dekorujemy koperkiem, solimy. Kroimy świeży wiejski chleb na pajdy i obficie smarujemy serkiem. Pycha!

Omlet z rukolą lub innymi ziołami

Czyli śniadanie pachnące ziołowym ogrodem...

Potrzebujemy: jajek (po 2 sztuki na osobę) rukoli (lub jakichkolwiek ogrodowych świeżych ziół) soli
oleju rzepakowego

Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę. Następnie dodajemy żółtka i jeszcze ciut soli. Miksujemy całość dosłownie przez moment. Dorzucamy liście rukoli. Masę wykładamy dużą łyżką na patelnię, na rozgrzaną łyżkę oleju. Kiedy piana zetnie się i lekko zrumieni, przekładamy omlet na drugą stronę. Można to zrobić sposobem polecanym przez słynnych kucharzy - przykrywamy patelnię talerzem, obracamy całość, a następnie zsuwamy omlet z talerza znów na patelnię. Nie jestem zwolenniczką takiego rozwiązania, bo od zimnego talerza omlet natychmiast traci puszystość. Wolę robić niewielkie omlety (mniejsze prawdopodobieństwo, że się rozleczą podczas manewrów) i odwracać je dwoma szerokimi, drewnianymi łopatkami. Omlet oczywiście z czasem i tak robi się cieńszy, ale przynajmniej w momencie podania (koniecznie na podgrzonym talerzu) będzie wyglądał okazale i apetycznie.

WIOSENNE OBIADY I KOLACJE

Ziemniaki w mundurkach pieczone w piecu, podawane z twarożkiem ziołowym

Potrzebujemy: 6 dużych ziemniaków masełka ziołowego twarożku ziołowego

Masełko ziołowe

Wyciągamy masło z lodówki, żeby zmiękło. Wykładamy je do miseczki. Dodajemy do niej rozgnieciony ząbek czosnku, sól, pieprz, drobno poszatkowany świeży koperek, nieco drobno pociętej pietruszki i kilka listków bazylii. Całość mieszamy.

Twarożek ziołowy

Biały ser dobrej jakości mieszamy z jogurtem naturalnym i kilkoma łyżkami gęstej, tłustej śmietany. Dodajemy poszatkowany koperek, pociętą pietruszkę, pół ząbka rozgniecionego czosnku, sól i pieprz. Do twarożku możemy dołożyć starty na tarce z grubymi oczkami zielony ogórek, opcjonalnie rzodkiewkę.

Wybieramy duże ziemniaki dobrego gatunku (takie, które są jędrne i nie rozpadną się podczas gotowania) i w zależności od gatunku podgotowujemy je około 15 minut, tak aby trochę zmiękły. Przelewamy je zimną wodą. Odcinamy czapeczkę z wierzchu ziemniaka, do środka wkładamy kawałek ziołowego masełka, przykrywamy go ziemniaczaną

czapeczką i każdy ziemniak z osobna wkładamy w folię aluminiową, zamykając paczuszkę, ale nie do końca. Ziemniaki układamy w żaroodpornym naczyniu i pieczemy kilkanaście minut, do rozpuszczenia masełka.

Ziemniaki podajemy na ciepłym talerzu, a na stole stawiamy ceramiczną miseczkę z pysznym twarożkiem sownie obsypanym świeżym koperkiem. Doskonały wiosenny obiad!

Salata z rzodkiewką i śmietaną

Pamiętam ten smak z dzieciństwa, bo taką sałatkę zawsze wiosną robiła moja babcia. Śmietana idealnie łagodzi ostry smak rzodkiewek.

Potrzebujemy: liści młodej sałaty kilku rzodkiewek
gęstej śmietany cukru

Liście sałaty płuczemy, otrząsamy z nadmiaru wody, rozdzieramy dłońmi na mniejsze, nieregularne kawałki. Układamy od razu w małych miseczkach. Posypujemy obficie pokrojonymi w cieniutkie plasterki rzodkiewkami i polewamy gęstą, osłodzoną śmietaną.

Sałatka z liści mniszka z ziołowymi grzankami

Czasami wystarczy rozejrzeć się wokół - wiosną w ogrodzie czy na łące znajdziemy kruche, soczyste, młode listki mniszka lekarskiego. Nie musimy kupować w supermarkecie drogiej, szczelnie pakowanej sałaty z Hiszpanii (czasem trzeba, wiem, też to robię), bo wiosną możemy wykorzystać to, co daje nam łąka.

Potrzebujemy: dużej garści młodych liści mniszka lekarskiego, zbieranych, zanim mlecz zdąży zakwitnąć kilku małych pomidorów 2 małych młodych cebul 2 łyżek oleju rzepakowego lub oliwy z oliwek pół czerstwej bułki pszennej dużo suszonych ziół (mogą być prowansalskie)

Liście mniszka myjemy i odkrawamy grube łożyki (staramy się zostawić sam liść), otrząsamy z nadmiaru wody. Układamy je w misce, na nich połówki pomidorków, cieniutkie talarki cebuli oraz grzanki z bułki. Skrapiamy oliwą.

Grzanki

Bułkę kroimy w małe kostki, maksymalnie 1 cm x 1 cm. Wrzucamy je na patelnię na mocno rozgrzany olej i obficie posypujemy ziołami. Smażymy kilka minut, aż się zarumienią, a zapach ziół wypełni dom.

Brokuły w sosie śmietanowo-czosnkowym z prażonymi migdałami

Soczysta zieleń brokułów w połączeniu z białą śmietaną i miodowym odcieniem uprażonych migdałów to zestaw idealny. I wyjątkowo smaczny!

Potrzebujemy: 2 brokułów 150 g gęstej śmietany 150 g jogurtu greckiego 2—3 ząbków czosnku soli

1 opakowania płatków migdałowych masła

Płatki migdałowe prażymy na maśle, aż nabiorą pięknego, złocistego koloru. Brokuły gotujemy - pamiętajmy, że nie powinny być zbyt miękkie, raczej lekko chrupać. Jeśli chcemy, by zachowały intensywny zielony kolor, gotujemy je bez przykrywki i dodajemy łyżkę mleka. Śmietanę, jogurt, wyciśnięte ząbki czosnku oraz sól dokładnie mieszamy, aż sos uzyska kremową, śmietanową konsystencję. Ugotowane, przestudzone i odsączone brokuły kładziemy na talerz, polewamy sosem jogurtowo-czosnkowym, a na wierzch wykładamy migdały.

Tradycyjna zupa ogórkowa

Chyba każdy z nas, gdy był dzieckiem, miał swoje ulubione zupy. Najczęściej należały do nich pomidorowa i oczywiście ogórkowa - ze świeżym koperkiem i młodymi ziemniaczkami...

Potrzebujemy: 0,5 kg kiszonych ogórków 20 dag ogórków w słodkiej zalewie włoszczyzny kilku ziemniaków

łyżki posiekanego koperku
liści laurowych 3 ziarenka ziela angielskiego odrobiny mąki 150 ml
kwaśnej śmietany 10 dag boczku 1 cebuli soli, pieprzu

Włoszczyznę można ugotować w całości lub zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Zalewamy ją wodą (około 2 litrami), solimy, dodajemy liść laurowy, ziele angielskie i gotujemy tak długo, aż warzywa będą półmiękkie. Pokrojone w kostkę ziemniaki wrzucamy do gotujących się warzyw. Na tarce o dużych oczkach ucieramy ogórki, a następnie dusimy je wraz z cebulką i boczkiem na niewielkiej ilości masła. Jeśli nie mamy lub nie lubimy ogórków w słodkiej zalewie, zwykle nieco pikantnych, zastępujemy je zwykłymi kiszonymi ogórkami. Całość dodajemy do wywaru. Wsypujemy posiekany koperek i gotujemy zupę jeszcze około 10 minut. Śmietanę mieszamy z mąką, hartujemy gorącym wywarem i dolewamy do zupy. Przyprawiamy solą i pieprzem.

Zupa ziemniaczana

Czasami tak niewiele potrzeba, by poczuć wiosnę. Wystarczy kartoflanka ze świeżym szczypiorkiem...

Potrzebujemy: 75 dag młodych ziemniaków 4 skrzydełek kurczaka
pęczka włościzny 300 ml śmietanki

solu, pieprzu pęczka szczypiorku

Do około 2 litrów wody wrzucamy skrzydełka i włościznę. Kiedy powstanie pyszny bulion, odcedzamy warzywa oraz mięso. Do garnka z bulionem wrzucamy pokrojone w kostkę ziemniaki i gotujemy. Dodajemy pokrojoną marchewkę, wlewamy śmietankę, doprawiamy solą i pieprzem, a na koniec wsypujemy garść świeżego szczypiorku. Proste, łatwe i wyśmienite!

Sycąca fasolówka z warzywami

Jemy za mało fasoli! Tak powiedział mi pewien kucharz, którego spotkałam w jakiejś hotelowej restauracji. A przecież jest bardzo zdrowa, sycąca i pyszna. Oto w takim razie przepis na zupę fasolową...

Potrzebujemy: 40 dag nasion dowolnej rośliny strączkowej (soczewicy, ciecierzycy, fasoli)

3 małych cukinii 6—8 ząbków czosnku 1 dużej czerwonej cebuli 1 żółtej papryki 50 ml oliwy z oliwek lub oleju rzepakowego ziół: koperku, oregano soli

Nasiona myjemy, wymaczamy (nawet całą noc), gotujemy i odsączamy. Na oliwie szklimy kawałki cebuli, czosnku i papryki, dusimy 10 minut. Dodajemy pokrojone cukinie (młode mogą być ze skórą, starsze i większe lepiej obrać, wyjąć miąższ z pestkami) oraz zioła, solimy. Całość trzymamy na ogniu jeszcze 5-10 minut. Następnie dorzucamy nasiona i doprawiamy całość do smaku. Odstawiamy na kilka, kilkanaście minut, żeby smaki się dobrze zmieszały. Jeśli trzeba, to podgrzewamy przed podaniem.

Kotlety z piersi kurczaka (mielone)

Zwyczajne, pyszne, klasyczne kotleciki. Wariacji na temat ich podania jest mnóstwo. Najprostszy sposób to podanie ich z młodymi ziemniaczkami i mizerią.

Potrzebujemy: 1 podwójnej piersi z kurczaka 1 cebuli 1 jajka zielonej pietruszki czerstwej bułki mleka bułki tartej soli

Mięso mielimy, dodajemy do niego namoczoną w mleku bułkę, jajko, posiekaną natkę pietruszki, uduszoną cebulkę i przyprawy. Formujemy kotleciki i obtaczamy je w tartej bułce. Smażymy na gorącym oleju. Podajemy z ziemniaczkami i mizerią.

Inny, bardzo przeze mnie lubiany przepis to:

Makaron papardelle z sosem pomidorowym

w którym pływają małe kotleciki, sownie okraszony parmezanem, świeżą pietruszką i bazylią.

Kotleciki przygotowujemy jak we wcześniejszym przepisie, ale formujemy malutkie kuleczki, które łatwo zatopią się w pomidorowym sosie.

Potrzebujemy: pomidorów w słoiku z zimowego zapasu lub 2 puszek pomidorów cebuli, ząbka czosnku świeżego parmezanu pietruszki, bazylii makaronu papardelle

Drobno posiekaną cebulkę szklimy na oliwie, dodajemy pomidory i lekko zmniejszamy temperaturę, podgrzewając sos na niewielkim ogniu. Doprawiamy go rozgniecionym ząbkiem czosnku, solą i pieprzem. Zanurzamy kotleciki w sosie i gotujemy na niewielkim gazie. Gotujemy makaron *al dente* (nie za twardy, nie za miękki, lecz w sam raz), odcedzamy i układamy w dużej ceramicznej misie. Zalewamy gorącym sosem, posypujemy świeżo startym parmezanem (wszelkie kupne paczuszki z już startym serem popsują smak potrawy, parmezan musi być twardy, w jednym kawałku), obsypujemy pietruszką i świeżą bazylią. Wielką misę podajemy na stół.

Białe kielbaski w piwie

Proste, wiejskie danie. Idealny sposób na uratowanie słabo przyprawionych kielbasek. I poprawienie nastroju każdemu facetowi.

Potrzebujemy: kilku białych kiełbas kilku średnich cebul 0,5 litra piwa majeranku oleju rzepakowego

Kiełbaskiznaczymy ukośnymi, niezbyt głębokimi nacięciami. Układamy na głębokiej patelni lub w płytkim garnku. Zalewamy piwem i przez 10-15 minut podgrzewamy na mocnym ogniu (bez przykrycia, żeby piwo odparowało). Dolewamy resztę piwa, dodajemy olej i pokrojoną na cienkie talarki cebulę. Posypujemy szczyrce majerankiem. Smażymy, aż cebula się zeszkli i przysmaży, a kiełbaski przyrumienią. Jeśli będzie to trudne przez dużą ilość cebuli, to na końcu można zgarnąć cebulę z patelni, a same kiełbaski podsmażyć krótko na silnym ogniu.

Rolada szpinakowa z łososiem

Kolacja nieco inaczej? Co powiecie na szpinakowy biszkopt owinięty wokół wędzonego łososa i delikatnego kremu chrzanowego?

Potrzebujemy: *Na ciasto:*

1 opakowania mrożonego szpinaku (szpinak rozdrobniony, nie liściasty) 4 jajek

1 łyżki mąki pszennej 1 płaskiej łyżeczki mąki ziemniaczanej 2-3 ząbków czosnku (według uznania) soli, pieprzu troszkę masła

Na nadzienie:

około 30 dag twarogu 2 cebul sparzonych wrzątkiem 2 łyżek chrzanu odrobiny koperku około 100 g wędzonego łososa soli, pieprzu

Twaróg mieszamy z cebulką i chrzanem, doprawiamy pieprzem i solą. Rozmrożony szpinak (po odlaniu wody) wrzucamy na patelnię, dodajemy czosnek, masło, sól i pieprz. Odstawiamy do ostygnięcia. Do szpinaku wrzucamy żółtka i mieszamy. Białka ubijamy z odrobiną soli na sztywną pianę i też dodajemy do szpinaku. Na koniec wsypujemy mąkę. Wszystko razem dokładnie mieszamy. Blachę z piekarnika wykładamy papierem do pieczenia i wylewamy na nią ciasto szpinakowe. Wstawiamy do nagrzanego do 180 stopni piekarnika na 15 minut. Ciepłe ciasto smarujemy masą serową, układamy kawałki łososa i zwijamy jak roladę lub makowiec. Ciasto zwijamy, kiedy jest ciepłe, inaczej popęka. Kroimy je, gdy ostygnie. Rolada smakuje lepiej następnego dnia, kiedy wszystkie smaki cudnie się przegryzą i nawzajem porzeczają aromatami.

Dzwonka łososia pieczone w folii aluminiowej i podane z greckim tzatziki

Potrzebujemy: 4 średniej wielkości dzwonek łososia 1 papryki 2 młodych cebul masła czosnku cytryny soli, pieprzu

Na tzatziki:

1 dużego jogurtu naturalnego 1 małej śmietanki kremówki 1 ogórka zielonego 1 ogórka kiszzonego

czosnku dużej garści koperku świeżej bagietki lub bułki

Łososia wkładamy do płaskiego naczynia i obficie skrapiamy cytryną. Z folii aluminiowej wydzieramy zgrabne kwadraty, takiej wielkości, żeby zawinąć w nie potem łososiowe dzwonek. Paprykę tniemy na paski, cebulę na talarki. Smarujemy folię oliwą z oliwek i układamy łososia. Na każdy kawałek ryby nakładamy kilka pasków papryki i kilka talarków cebuli. Na wierzchu kładziemy duży kawałek masełka, skrapiamy rybę obficie cytryną, solimy, pieprzymy i rozgniatamy trochę świeżego czosnku. Paczuszki zawijamy i wkładamy na blachę do rozgrzanego piekarnika. Pieczemy około 30 minut. Pilnujemy, żeby

się nie przypaliło. Tymczasem do jogurtu dodajemy śmietankę, koperek i rozgnieciony czosnek. Na tarce o grubych oczkach ścieramy oba ogórki i też je dodajemy. Mieszamy sos i wkładamy go jeszcze do lodówki, żeby się schłodził.

Na stół podajemy gorącego łososia i zimne tzatziki. Obok układamy pokrojoną świeżą bagietkę. To danie doskonale uzupełni schłodzone białe wino typu Sauvignon blanc lub Pinot grigio.

Ruskie pierogi

Jeśli miałabym wymienić kilka najwspanialszych smaków mojego dzieciństwa, z pewnością znalazłyby się wśród nich ruskie pierogi sownie okraszone chrupiącymi skwarkami...

Potrzebujemy: *Na ciasto:*

1 kg mąki 2 jajek szczypty soli

Na farsz:

1,5 kostki twarogu 2 kg gotowanych ziemniaków 2 cebul soli, pieprzu

Cebulkę przysmażamy i mieszamy z serem, zmielonymi ziemniakami i przyprawami. Ciasto wyrabiamy na stolnicy, dodając wrzącej wody. Podsypujemy je mąką, żeby nie było za rzadkie. Po rozwałkowaniu szklanką wycinamy z niego kółka. Wypełniamy je farszem, ale nie za dużo, tak aby nie rozklejały się podczas gotowania. Zlepiamy brzegi i wrzucamy na wrzątek. Wyławiamy je, kiedy wypłyną. Pierogi podajemy ze skwarkami i cebulką. Z dużą ilością skwarek i smażonej cebulki!

Cielęcina w koperkowym sosie z młodymi ziemniaczkami i sałatą

Pyszny wiosenny obiadek, który pamiętam z dzieciństwa.
Potrzebujemy: kawałka cielęciny marchwi, selera, pora, pietruszki i małej cebuli

Na sos:

masła mąki wywaru śmietany 18% świeżego koperku

Warzywa i mięso wkładamy do wody, doprawiamy solą. Gotujemy na małym ogniu, aż mięso będzie miękkie i powstanie smakowity wywar, a właściwie cielęcy rosółek.

Ugotowane mięso wyjmujemy z wywaru. W garnuszku z grubym dnem roztopiamy masło i zagęszczamy je mąką. Szybko, żeby się nie przypaliło, dolewamy szklankę, potem dwie naszego wywaru. Cały czas mieszamy całość trzepaczką. Dolewamy sporo śmietany 18%, mieszamy, wrzucamy dwie garście świeżego koperku. Mieszamy sos delikatnie jeszcze raz i odstawiamy z gazu. Wkładamy do niego pokrojoną cielęciny, tak aby sos całkiem ją zakrył. Do cielęciny w sosie koperkowym podajemy koniecznie młode, pyszne ziemniaczki i liście świeżej sałaty skropione cytryną lub śmietaną.

Zupa jarzynowa z młodych warzyw

Rosółek, który otrzymaliśmy podczas gotowania cielęciny, idealnie nada się jako baza klasycznej, sycącej zupy jarzynowej z młodych warzyw. Wkrajamy do niej to, co mamy pod ręką - marchewkę, młodą kalarepkę, pietruszkę, seler, ziemniaczki, kalafior - i gotujemy. Zupę jarzynową podajemy z pajdą chleba, którą nieskrępowanie moczymy w zupie i... zajadamy.

Steki z polędwicy wołowej, z puree z oliwą truflową i sałatą z suszonymi pomidorami

Choć to klasyczne i smaczne danie jest przeznaczone raczej dla męskiego podniebienia, ja akurat bardzo je lubię. Czasami mam po prostu ochotę na konkretne, wyraziste mięso. Zamawiam wtedy u zaprzyjaźnionego rzeźnika kilka steków z polędwicy wołowej i...

Potrzebujemy: kilku steków z polędwicy wołowej soli, pieprzu musztardy sarepskiej puree z ziemniaków oliwy truflowej (kto lubi) sałaty

Steki rozbijamy delikatnie, smarujemy musztardą, żeby mięso było bardziej kruche, nacieramy pieprzem i smażymy z dwóch stron na gorącym oleju - około minuty z każdej strony, jeśli lubimy steki średnio wysmażone. Wcześniej przygotowujemy puree z ziemniaków, solimy i wlewamy do niego odrobinę oliwy truflowej, która nadaje mu charakterystyczny smak. Do kruchej sałaty możemy dodać kilka suszonych pomidorów i połączyć to oliwą ze słoiczka z pomidorami. Sałatę można również uświetnić kilkoma kulkami mozzarelli lub pleśniowego sera. Do takiego dania pasuje kieliszek czerwonego wina, może być z okolic Bordeaux.

Salata ze świeżego szpinaku z wołowiną i mozzarellą

Lekko, świeżo, wiosennie i sycąco jednocześnie.

Potrzebujemy: świeżych liści szpinaku wołowiny pociętej w paseczki mozzarelli suszonych pomidorów w oliwie

Na sos vinaigrette:

musztardy francuskiej oliwy z oliwek octu winnego ząbka czosnku soli

Liście szpinaku - młode, niewielkie - płuczemy i suszymy. Paseczki wołowiny delikatnie przesmażamy na oliwie z dodatkiem soli i pieprzu. Kiedy ostygną, układamy je na liściach szpinaku, dodajemy mozzarellę i suszone pomidory. Całość polewamy sosem vinaigrette. Danie jest lekkie, wiosenne, a zarazem całkiem sycące, dzięki czemu można je podać na obiad lub kolację.

WIOSENNE DESERY

Kruche, delikatne ciasteczka maślane

Potrzebujemy:

1 kostki masła (bardzo miękkiego, żeby nie zrobiły się grudki) 10 dag drobnego cukru lub cukru pudru 1 łyżki zimnej wody skórki z cytryny (jeśli chcemy wersję cytrynową) lub zapachu waniliowego 35 dag mąki

Wszystkie składniki wrzucamy do maszyny wyrabiającej ciasto i zagniatamy (można też wyrabiać je ręcznie, ważne, by zrobić to w miarę szybko). Ciasto schładzamy godzinę w lodówce lub krócej w zamrażalniku. Następnie rozwałkowujemy. Jest bardzo delikatne i miękkie

- trzeba je mocno podsypywać mąką i nie rozwałkowywać zbyt cienko

- powinno mieć około 4-5 mm grubości. Foremkami wycinamy najróżniejsze wzory. Ciasteczka pieczemy około 8-9 minut w temperaturze 190 stopni. Powinny ładnie się zrumienić, a ich zapach wypełni cały dom.

Rabarbarowo-truskawkowe ciasto babci Pelagii

To ciasto kojarzy mi się z wakacjami, opowieściami babci i beztro-
skim dzieciństwem... Pyszny, domowy placek, od którego nie można
się oderwać.

Potrzebujemy: 0,5 kostki masła 1,5 szklanki mąki 1 łyżki mąki
kartoflanej 2 łyżek mąki kukurydzianej 2 jajek 1 żółtka 3/4 szklanki
mleka 0,5 szklanki cukru 1 cukru waniliowego 1,5 łyżeczki proszku do
pieczenia 2 łyżek konfitury z dzikiej róży 1 łyżki octu balsamicznego
rabarbaru i truskawek

Ucieramy masło z cukrem i cukrem waniliowym, a potem dodajemy
po kolei pozostałe składniki (z wyjątkiem konfitury z dzikiej róży) i
miksujemy wszystko na puszystą masę. Ciasto wylewamy do formy
(25 cm x 30 cm) wyłożonej papierem do pieczenia. Na górze układamy
owoce oraz konfiturę z dzikiej róży, którą nakładamy łyżeczką w kilku
miejscach na cieście. Pieczemy 40 minut (do suchego patyczka) w 180
stopniach (górną-dół). Ciasto

posypujemy cukrem pudrem lub polewamy lukrem cytrynowym (cukier puder zmieszany z sokiem z cytryny).

Czekoladowy suflet z malinami

Podwieczorek w wersji czekoladowej, wzbogacony o smak malin, ze świeżo zaparzoną kawą. A potem krótka przerwa na dobrą lekturę.

Potrzebujemy: 20 dag gorzkiej czekolady 18 dag masła 2 jajek 2 żółtek 70 g ciemnego cukru 45 g mąki 30 dag malin

Czekoladę rozdrabniamy mikserem. Dodajemy do niej masło i podgrzewamy na małym ogniu, aby oba składniki rozpuściły się i połączyły. W osobnym naczyniu mieszamy jajka, żółtka i cukier. Wsypujemy mąkę, wlewamy czekoladową masę i dokładnie mieszamy (można mikserem), aż powstanie gęsta, jednolita masa. Przekładamy ją do foremek na sufle-

ty lub foremek muffinkowych. Pieczemy maksymalnie 10 minut w 230 stopniach (górną-dół), ale jeśli po 8-9 minutach stwierdzimy, że wierzch sufletów jest mocno upieczony, możemy je śmiało wyciągać z piekarnika. Zbyt długi czas pieczenia spowoduje, że nie uzyskamy płynnego środka. Suflety najlepiej zjeść od razu, kiedy są ciepłe - z dodatkiem świeżych malin, bitej śmietany czy lodów waniliowych.

Wakacyjne ciasto jogurtowe z truskawkami

To ciasto robi się błyskawicznie, dlatego jeśli wpadną do was niezapowiedzeni goście, a macie pod ręką truskawki, jesteście uratowani!

Potrzebujemy: 1/2 kg mąki 45 dag jogurtu naturalnego, ale nie chudego 1 łyżeczki sody oczyszczonej lub 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

150 ml oleju skórki z 1 cytryny soku z 1 cytryny 1 jajka 20 dag cukru
1/2 kg truskawek

Wszystkie składniki dokładnie mieszamy zwykłą kuchenną trzepaczką (bez miksera!) - najpierw płynne (olej, jajko, sok z cytryny), potem dodajemy do nich jogurt, skórkę z cytryny oraz mąkę, cukier i proszek lub sodę. Powstanie z tego dość gęste ciasto, takie jest również po upieczeniu. Jeśli wyda nam się zbyt gęste, możemy dodać jeszcze trochę jogurtu. Nie należy ono do puszystych i delikatnych, jest raczej ciężkie, mokre i bardzo smaczne. Ciasto wylewamy na blachę o wymiarach 25 cm x 35 cm, a następnie układamy na nim owoce. Pieczemy je godzinę lub ciut dłużej (do suchego patyczka) w temperaturze 170 stopni (górną-dół). Przed podaniem polewamy lukrem cytrynowym (cukier puder zmieszany z sokiem z cytryny).

Zapiekane maliny i jabłka

Czy to jest ciasto czy może raczej deser? Zapieczone jabłka i maliny w mieszance z mąki i grysiku, z chrupiącym i przyrumienionym wierzchem. Niewiarygodnie smaczne, lekkie i rozpuwające się w ustach.

Potrzebujemy: 1,5 szklanki mąki 1,5 szklanki grysiku (kasza manna)
1,5 szklanki cukru 2 łyżeczki proszku do pieczenia 2 kg kwaskowych jabłek (ja dałam 1,5 kg) 0,5 kg malin bułki tartej

3/4 kostki masła 2 łyżek cukru trzcinowego

W misce mieszamy mąkę, kaszkę, cukier i proszek do pieczenia. Jabłko obieramy i miksujemy na drobne kawałki (ale nie na miazgę). Jeśli są zbyt słodkie, możemy je skropić sokiem z cytryny. Spód tortownicy (26 cm) smarujemy masłem i wysypujemy bułką tartą. Następnie rozsypujemy równomiernie po całej tortownicy około 1,5 szklanki naszej mączno-cukrowo-kaszkowej mieszanki i nakładamy połowę masy jabłkowej. Na wierzchu układamy maliny. Na owoce znowu wysypujemy 1,5 szklanki mieszanki mączno-cukrowo-kaszkowej, a na nią resztę jabłek i malin. Na koniec wysypujemy ostatnie 1,5 szklanki mąki, kaszki i cukru. Na samym wierzchu rozkładamy pokrojone na cieniutkie plasterki masło (najlepiej kroić zimne, prosto z lodówki), które posypujemy bułką tartą i 2 łyżkami cukru trzcinowego. Całość zapiekamy około 50 minut do 1 godziny w 180 stopniach (górną-dół). Jemy jeszcze ciepłe, np. z gałką lodów waniliowych.

Truskawki z bitą śmietaną i świeżą miętą

Deser bardzo prosty, ale nie wyobrażam sobie, żeby nie zrobić go choć raz w truskawkowym sezonie!

Potrzebujemy: świeżych truskawek śmietanki kremówki cukru
świeżych liści mięty

Umyte i pozbawione szypułek truskawki układamy w małych miseczkach. Śmietankę ubijamy z cukrem (ilość według uznania, ja do truskawek dodaję bardzo mało słodkiej śmietany). Miksowanie przerywamy, kiedy tylko śmietanka będzie wystarczająco sztywna. Zbyt długie ubijanie spowoduje, że straci lekkość i będzie smakowała jak słodkie masło. Śmietankę układamy na truskawkach, dekorujemy świeżymi listkami mięty.

Syrop z kwiatów czarnego bzu

Nie wyobrażam sobie jesieni i zimy, jeśli nie mam w spiżarni zapasu tego syropu. Usiąść z przyjaciółmi przy kominku i napić się herbaty z syropem - to pozwala wytrzymać tęsknotę za słońcem.

Potrzebujemy: 20 kwiatostanów czarnego bzu 1 kg cukru 4-5 cytryn
Kwiatostany bzu zbieramy w pełni rozwinięte, śnieżnobiałe, nieprzekwitnięte. Ważne, aby robić to delikatnie, nie strząsając zawartego w nich pyłku. Rozkładamy je delikatnie na dużym blacie, na przynajmniej godzinę, może dwie. Tyle czasu potrzebują małe owady, aby zmienić miejsce zamieszkania...

Nożyczkami obcinamy maleńkie kwiatki i wrzucamy je do szklanego naczynia - nie muszą być zupełnie pozbawione drobnych ogonków, ale raczej nie powinniśmy pozostawić łodyg. Kwiaty zasypujemy cukrem i zalewamy sokiem z cytryn (można dodać także pokrojone skórki z cytryn, jeśli uda nam się kupić ekologiczne owoce). Do całości dodajemy 3 szklanki przegotowanej wody i pozostawiamy syrop na około 4 dni. Przepędzamy go, zlewamy do słoiczków i pasteryzujemy.

WIELKANOC

Wielkanoc tego roku była w Nadziei wyjątkowo piękna. Liliana, Andrzej i mały Aluś spędzili cały dzień na tarasie. Jedli, pili, śmiali się, trochę przekomarzali. Bo życie różnie plecie swoje historie, ale ten czas w życiu tych trojga był wyjątkowo szczęśliwy. Tak sędzę. A oto kilka przepisów z wielkanocnego stołu.

Przepiórcze jajka w sosie chrzanowym

Potrzebujemy: 10 przepiórczych jajek 4 łyżek tartego chrzanu (może być ze słoiczka) 1 małego ząbka czosnku 3-4 łyżek gęstej śmietany 1 łyżki masła

solu, białego pieprzu, gałki muszkatołowej, szczypty cukru

Jajka gotujemy na twardo (około 3-4 minut, czyli tyle, ile kurze na miękko). W małym garnuszku roztapiamy masło, dusimy w nim przez minutę czosnek przeciśnięty dokładnie przez praskę. Studzimy. Łączymy z pozostałymi składnikami i starannie mieszamy. Przyprawiamy. Schładzamy w lodówce. Podajemy w sosjerce lub miseczce, przybrane natką pietruszki.

Wielkanocne jajka faszerowane

Są jajka na twardo, są na miękko. W koszulkach, po wiedeńsku, sadzone. I są też jajka faszerowane, idealne na wielkanocne śniadanie. Z dodatkiem ćwikły lub chrzanowego sosu...

Potrzebujemy: 5 jajek ugotowanych na twardo 3-4 pieczarek (najlepiej brązowych) 1 cebuli 2 plasterków szynki soli, pieprzu

Wszystkie składniki kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na maśle. Doprawiamy pieprzem, solą i odrobiną gałki muszkatołowej. Ugotowane na twardo jaja uderzamy nożem, kroimy wzdłuż i wydrążamy, pozostawiając skorupki. Białko i żółtko dodajemy do farszu i dalej podsmażamy. Następnie przekładamy całość do miski i rozgniatamy blenderem na miazgę. Gotowym farszem napełniamy skorupki. Jajka możemy przygotować 2-3 dni przed Wielkanocą, a na same święta usmażyć je na patelni. Faszerowane jajka posypujemy np. rzeżuchą albo szczypiorkiem i polewamy sosem tatarskim bądź smarujemy ostrym chrzanem lub ćwikłą.

Śledzie pod pierzynką

Solone śledzie schowane pod kolorową kołderką z warzyw, jajka i żółtego sera. To chyba najbardziej pierzynkowa i przytulna potrawa...

Potrzebujemy: 2 ugotowanych marchewek 1 jajka
2 ugotowanych ziemniaków 2 kiszonych ogórków 3 łyżek majonezu
2 łyżek śmietany pokrojonych w kostkę matjasów z cebulką w oleju
startego żółtego sera soli, pieprzu

Zaczynamy od śledzi z cebulką, które układamy na dnie szklanej miski. Następnie jako pierwszą warstwę kołderki kładziemy ugotowany i utarty ziemniak, w ślad za nim marchewkę, pokrojony w drobną kosteczkę kiszony ogórek oraz jajko na twardo (również drobno posiekane). Na wierzch wysypujemy utarty żółty ser oraz śmietanę wymieszaną z majonezem, pieprzem i solą. Całość przygotowujemy dzień wcześniej, aby warstwy się „przegryzły” i dopieściły nasze podniebienie.

Aromatyczny pasztet ze skórką pomarańczową i koniakiem

Potrzebujemy: 1 kurczaka 30 dag wątróbki drobiowej 25 dag boczku

2 marchewek kilku suszonych grzybów kawałka selera lub korzenia pietruszki 30 g masła 3 szalotek skórki z 1 pomarańczy 30 ml koniaku czerstwej bułki 3 jajek 10 plasterków boczku soli, pieprzu, liści laurowych, ziela angielskiego, gaiki muszkatołowej

Kurczaka gotujemy z warzywami, grzybami i przyprawami. Wątróbkę i boczek pokrojony w kostkę i smażymy na maśle. Bułkę moczymy w rosolu z kurczaka. Ugotowanego kurczaka pozbawiamy kości, a następnie samo mięso, warzywa, wątróbkę, boczek, skórkę z pomarańczy oraz odcisniętą bułkę wrzucamy do malaksera lub maszynki do mielenia. Do gładkiej, jednolitej masy dodajemy sól, pieprz, gałkę muszkatołową, brandy lub koniak, 3 żółtka i zeszkloną na patelni, drobno pokrojoną cebulkę. Całość dokładnie wyrabiamy ręką. Na koniec ubijamy i dodajemy do masy białka. Pasztetową masę wykładamy do keksówki wyłożonej plastrami boczku. Przykrywamy ją folią aluminiową i pieczemy przez godzinę w 180 stopniach. Następnie ściągamy folię i pieczemy jeszcze około 20 minut. W dolnej części piekarnika możemy wstawić naczynie z wodą, pasztet będzie wtedy bardziej „mokry”. Po wystygnięciu pasztet wkładamy do lodówki. Smakuje wybornie z żurawiną domowej roboty lub tradycyjną ćwikłą.

Pikantny pasztet z ciecierzycy

Pikantny, pieprzowy i aromatyczny. Można go podać w swojskim towarzystwie - z kiszonym ogórkiem, z nutą słodczy - ze słodkimi konfiturami, lub w towarzystwie lekkim i rześkim - jak świeży koperek.

Potrzebujemy: 1 szklanki nasion ciecierzycy 1 szklanki nasion zielonej soczewicy 2 jajek około 30 dag pieczarek 3 ząbków czosnku 2 czerwonych cebul kilku łyżek tartej bułki kilku łyżek oleju rzepakowego soli, pieprzu

1 łyżki zielonego pieprzu z zalewy (może być więcej, jeśli macie ochotę na bardzo pikantne danie) 0,5 czerwonej papryki 1 płaskiej łyżki tymianku świeżego koperku

Nasiona płuczemy i zalewamy na kilka godzin wodą. Niestety, osobno ciecierzycę, osobno soczewicę, ponieważ długość ich gotowania jest różna. Ale jeśli dla kogoś to za dużo zachodu, może zrobić pasztet np. tylko z ciecierzycy. Wodę musimy kilka razy wymieniać. Nasiona gotujemy aż do miękkości, odcedzamy i studzimy (ja zwykle zostawiam je na parę godzin, aby przeszły, wtedy pasztet będzie bardziej jędrny).

Na 2 łyżkach oleju szklimy pokrojoną cebulę. Następnie dodajemy do niej 2 ząbki poszatowanego czosnku oraz starte na tarce o grubych oczkach pieczarki i paprykę. Przyprawiamy wszystko solą i pieprzem (około 1/4 łyżeczki pieprzu) i dusimy 15-20 minut. Miksujemy razem ciecierzycę, soczewicę, żółtka, uduszone i odparowane na patelni pieczarki wraz z pozostałymi dodatkami. Dorzucamy także 1 pokrojony ząbek surowego czosnku, tymianek i część zielonego pieprzu odsączonego z zalewy. Lepiej nie zostawiać w masie całych ziaren ciecierzycy, bo wtedy pasztet szybko „popęka” i może się rozlecieć na drobne kawałki. Doprawiamy do smaku solą, tymiankiem, czarnym i zielonym pieprzem (można dodać więcej ziaren, jeśli lubicie bardzo pikantne potrawy). Białka ubijamy na sztywną pianę i delikatnie mieszamy ze zmiksowaną masą.

Ja taką porcję rozdzielam na dwie foremki (o długości około 30 cm) wysmarowane olejem i posypane bułką tartą. Pasztet pieczemy w temperaturze 180 stopni przez 45 minut (pierwsze 20 minut foremki pod przykryciem z folii aluminiowej), następnie jeszcze 5-10 minut, zwiększając temperaturę do 200-210 stopni.

Roladki schabowe z boczkiem

Potrzebujemy: schabu boczku wędzonego

cebuli chleba soli, pieprzu oleju rzepakowego wykałaczek lub szpilek jak do zrazów

Ilości? Za każdym razem inne. Bo musi wpaść w oko schab - taki kawałek, z którego będzie można kroić plastry o dużej średnicy (oczywiście z mniejszego też się da - roladki będą mniejsze). Boczek w stosunku do schabu na oko około 1/4 objętości lub wagi. Schab kroimy w plastry o grubości około 1 cm lub ciut większe i mocno rozbijamy. Posypujemy solą i pieprzem. Następnie na każdym płacie układamy pokrojone kawałki boczku, cebuli i chleba - sporo, ale żeby dało się całość dobrze zawinąć i „zapiąć” wykałaczką. Roladki wrzucamy na patelnię, na rozgrzany olej, obracamy, aby przyrumieniły się z każdej strony. Przekładamy je do dużego garnka (chyba że zmieszczą się na patelni, na której je obsmażaliśmy, a patelnia ma pokrywkę) i dolewamy wody, żeby się dusiły (mogą być ułożone piętrowo, ale wtedy musimy je dusić na dość ostrym ogniu, żeby te wyżej dusiły się „na parze”). Po około 45 minutach duszenia posypujemy je solą i pieprzem. I znów dusimy. Jak długo? Dokładny czas zależy od wielkości roladek oraz od samego mięsa (czy to „młody” schab). Zwykle trwa to przynajmniej 1,5 godziny. Najlepiej jest spróbować jedną roladkę - schab musi być w miarę miękki, a zawartość zupełnie mięciutka, rozpływająca się w ustach.

Cytrynowe mini babeczki z jogurtem

Potrzebujemy: 75 g masła 150 g jogurtu naturalnego 2 jajek skórki z 1 cytryny 150 g mąki 130 g cukru
0,5 łyżeczki sody lub 1 łyżeczki proszku do pieczenia

Masło rozpuszczamy i dodajemy do jogurtu. Otrzymaną masę dokładnie mieszamy, wrzucamy do niej 2 jajka i dalej mieszamy. Następnie dodajemy skórkę z cytryny, mąkę, cukier oraz sodę i mieszamy tylko do połączenia się składników. Ciasto nie powinno być gęste. Nakładamy je do foremek do babeczek lub muffinków i pieczemy około 30 minut w temperaturze 170 stopni (góra-dół). Babeczki dekorujemy lukrem (cukier puder zmieszamy z sokiem z cytryny) oraz różnymi ozdobami do ciast - marcepanowymi marchewkami, kwiatkami z ciasta opłatkowego, kolorowymi posypkami.

Mazurek z czekoladą i świeżymi owocami

Potrzebujemy: 250 g mąki 160 g masła 100 g drobnego cukru 2 żółtek
tłuszczu do wysmarowania i bułki tartej do oproszenia blachy
konfitury z czarnej porzeczki

150 g gorzkiej czekolady 150 ml śmietanki kremówki świeżych
owoców (ewentualnie suszonych) bakalii, płatków migdałów

Masło ucieramy z cukrem i żółtkami, dodajemy mąkę, wyrabiamy
ciasto. Pod koniec dolewamy 2 łyżki letniej wody i wtedy jeszcze do-
słownie przez chwilę szybko wyrabiamy ciasto. Całość formujemy w
kulę, którą zawijamy w folię i wkładamy do lodówki na przynajmniej
pół godziny. Po tym czasie ciasto rozwałkowujemy na cienki placek,
około 0,5 cm grubości, i wykładamy go ostrożnie na blachę
wysmarowaną tłuszczem i oproszoną bułką tartą. Blacha nie musi być
bardzo głęboka, ale musi mieć przynajmniej 1-centymetrowy brzeg.
Ciasto pieczemy około 15 minut w temperaturze 180 stopni. W
międzyczasie czekoladę kruszymy na małe kawałki i roztapiamy w
gorącej śmietance, mieszając. Studzimy powoli. Jeśli ciepła czekolada
stężeje zbyt mocno, to można ją jeszcze raz podgrzać, dodając łyżeczkę
lub dwie wody.

Kiedy ciasto przestygnie, smarujemy je najpierw konfiturą (dowolną,
ja uwielbiam kwaśną, z czarnej porzeczki), a następnie wylewamy na

nie masę czekoladową. Na koniec ozdabiamy kwiatkami z płatków migdałowych i świeżymi owocami.

Sernik z polewą malinową w czekoladzie

Potrzebujemy:

Na spód:

250 g ciastek, zwykłych herbatników 100 g masła 2 czubatych łyżek wiórków kokosowych

Na masę:

0,5 kg sera dobrze zmielonego 0,5 kg twarogu 1 budyniu waniliowego 120 g cukru 1 cukru waniliowego (lub otartej laski wanilii) 3 jajek 50 g masła

Na polewę:

100 g owoców (mrożone maliny plus np. wiśnie) 150 g gorzkiej czekolady 150 ml śmietanki 30%

Produkty na sernik powinny mieć temperaturę pokojową.

Ciastka kruszymy, dodajemy wiórki i masło. Tą masą wykładamy spód tortownicy, lekko go ugniatamy i pieczemy 10 minut w 180 stopniach.

Sery mielimy lub miksujemy (blenderem lub w specjalnym dzbanku) na jednolitą masę (aby nie było grudek), dodajemy: budyń, cukier, wanilię, a także kolejno po jednym jajku i masło. Masę wlewamy do tortownicy na upieczony wcześniej spód. Całość pieczemy około 45 minut w temperaturze 175-180 stopni. Zostawiamy w piekarniku przynajmniej na kilka godzin (najlepiej na całą noc). Schładzamy dodatkowo w lodówce.

Owoce miażdżymy blenderem (można lekko osłodzić). Masą smarujemy wierzch sernika.

Pokruszoną czekoladę podgrzewamy w garnuszku w śmietance, mieszając, aż powstanie jednolita, gładka masa, którą polewamy sernik. Można posmarować także boki sernika.

A może najlepiej po prostu wylać całość czekolady na środek sernika i pozwolić jej ściekać? Sernik z kaskadami czekolady...

Cudowna kremowo-serowa pascha

Pascha wielkanocna to tradycyjna potrawa rosyjska i ukraińska, przygotowywana raz do roku, oczywiście na Wielkanoc. Robi się ją z twarogu, śmietany i jajek, które kojarzone są z wiosennym odradzaniem się przyrody.

Potrzebujemy:

1 kg twarogu (np. z wiaderka) 1 kostki masła 5 żółtek 250 ml śmietanki kremówki

środka z 1 laski wanilii 300-350 g cukru bakalii

Zaczynamy od żółtek i cukru, które wrzucamy do garnuszka i podgrzewamy, ubijając, do rozpuszczenia. Następnie wlewamy śmietankę i nadal podgrzewamy, ale nie gotujemy. Do ciepłej masy dodajemy masło, wanilię i ser i wszystko dokładnie mieszamy. Na koniec wsypujemy bakalie i raz jeszcze dokładnie mieszamy. Masę serową przelewamy do sitka wyłożonego pieluchą (pod spód stawiamy głęboki talerz lub miskę). Zawijamy pieluchę na wierzch i dociskamy talerzem, na którym możemy dodatkowo postawić coś ciężkiego (np. słoik). Całość wstawiamy do lodówki, najlepiej na noc. Po wyjęciu odwijamy pieluchę, wylewamy serwatkę z miski, przekładamy paschę na talerz i odklejamy pieluchę. Paschę możemy dodatkowo udekorować truskawkami.

Lato. Bogusia

Bogusia szła nadmorską plażą wzburzona do granic możliwości. Nie przeszkadzał jej wiatr próbujący zerwać kaptur z głowy, nie przeszkadzały chmury zapowiadające burzę, nawet huk fal współgrał z jej nastrojem. Piegusek - piesek znajda, którego przygarnęła w pierwszych dniach swego pobytu tutaj, w Pogodnej, małym uroczym miasteczku gdzieś między Kołobrzegiem a Koszalinem - biegł u boku swej pani, zaglądając z niepokojem w jej ściągniętą gniewem twarz.

„Ej, na mnie się wkurzasz?” - zdawały się pytać orzechowe oczy Pieguska. „Jeśli chcesz, to na przeprosiny przyniosę ci meduzę. Albo upoluję mewę. Chcesz? O, fajny badył! Ty masz jakąś manię rzucania badyli, po które ja muszę potem biegać. Przynieść ci badyła?”

Bogusia wzięła patyk podsunięty jej przez psa i rzuciła najdalej, jak mogła, myślami będąc zupełnie gdzie indziej. Nie na plaży, którą zwykle lubiła spacerować bez względu na pogodę, nie w miasteczku, z którym związała swoje życie, i nie w Sklepiku z Niespodzianką, który kochała całym

sercem, lecz... w śmiechowskim szpitalu, gdzie jej mąż, Oliwier, był chirurgiem i gdzie wczoraj trafiła... Stasia Zamojska. Tak! Stasia miała wypadek, co wykrzyczała Adela Janeczkowa, dawniej Niemojewska, serdeczna przyjaciółka Bogusi.

Dziewczyna piekła właśnie, w ilościach kosmicznych, swój popisowy trój sernik, bo ciasto to cieszyło się niesłabnącym powodzeniem u Pogodzian - gdy do Sklepiku wpadła Adela, odpowiedziała zdawkowo na pozdrowienia popijających gorącą czekoladę wczasowiczów, znających panią radną z widzenia, i - znajdując Bogusię w kuchni - krzyknęła od progu:

- Stasia miała wypadek! Jest w szpitalu, cała połamana!

Bogusia zamarła z łyżką budyniu przy ustach. Chwilę później łyżka upadła na podłogę, a dziewczyna, nie bacząc na przypalający się budyń, biegła do drzwi. Adela wyłączyła gaz i ruszyła za nią.

Jechały do Śmiechowa w milczeniu. Adela nie miała żadnych więcej wiadomości. Zadzwoił do niej doktor Adam Cichocki, ordynator oddziału chirurgicznego, i przekazał, że pani Stasia trafiła dziś na urazówkę, jest już po operacji i można ją odwiedzić.

To niespotykane w dzisiejszych czasach, że lekarz telefonuje do przyjaciół pacjentki, lecz Stasia była bardzo lubiana i szanowana przez wszystkich mieszkańców Pogodnej. Doktor Cichocki cenił ją dodatkowo jako wy-

kładowcę psychologii na Akademii Medycznej w Szczecinie.

Adela oczywiście pobiegła z tą wiadomością do Bogusi - z czterech przyjaciółek tylko one dwie nie niańczyły niemowląt - i teraz jechały czarnym jaguarem do S miechowa. Do Stasi.

Starsza pani przyjęła ich wizytę z wdzięcznością. Troska Bogusi i Adeli wycisnęła jej łzy z oczu, a może były to łzy bólu? Bogusia przysiadła na jej łóżku i gładząc drobną dłoń chorej, zapytała cicho:

- Jak to się stało, kochana?

Bogusia nie mogła znieść widoku poobijanej twarzy chorej i złamanej ręki, nastawionej przez doktora Cichockiego. Jak bardzo musiało to Stasię boleć! Ile się nacierpiała... Dziewczyna czuła jej ból jak swój własny i ledwo powstrzymywała łzy.

- Spadłam ze schodów - wyszeptała Stasia.

Bogusia pokiwała głową, nie wypuszczając jej dłoni ze swych rąk.

- Kiedy możemy zabrać cię do domu? - chciała wiedzieć Adela.

Starsza pani pokręciła głową.

- Nie wiem, Adelciu. Był tutaj przed chwilą doktor Dobrzański i powiedział, że chcą mnie zatrzymać na oddziale na jakiś czas. „Chcemy mieć pewność, że wszystko jest

w porządku" - tak powiedział. Kochany człowiek ten nasz Oliwier. - Uśmiechnęła się do Bogusi.

Dziewczyna poczuła, jak zalewają ją fala miłości. I do Oliwiera, i do Stasi, która dla każdego miała dobre słowo. Łzy znów zabłyśły w jej oczach. Powróciły wspomnienia sprzed pół roku. Strach o ukochanego mężczyznę, rozpacz po jego stracie i bezgraniczne szczęście, gdy do niej wrócił. Stał się wprawdzie innym człowiekiem, niż kiedy go poznała, ale kochała go jeszcze bardziej. Również mieszkańcy Pogodnej darzyli ogromnym szacunkiem doktora, który niemal przypłacił życiem udział w misji humanitarnej, i traktowali go jak bohatera.

Oliwier powoli doszedł do siebie. Jego ciało odzyskało sprawność, ale w duszy pozostały głębokie blizny. Czasami w nocy budził Bogusię jego krzyk. Niekiedy jęczał, udręczony. Ale najgorsze były chwile, gdy ten silny człowiek, najdzielniejszy, jakiego Bogusia znała... płakał przez sen. Dziewczynie wtedy pękało serce, budziła ukochanego mężczyznę i tuliła niczym małe dziecko, szepcząc przez łzy, że jest bezpieczny, że nic mu nie grozi, że już wszystko dobrze. .. aż zasypiał, mocno ją obejmując.

- Nie wróciłbym, gdyby nie ty - mówił, całując dziewczynę w dłoń, w usta albo we włosy, a ona wierzyła mu całym sercem.

Nie wahała się nawet przez sekundę, gdy tydzień po szczęśliwym powrocie poprosił ją o rękę. Uklękła naprzeciw

niego, ściskając mocno jego chude, pobliznione dłonie, i patrząc prosto w kochane, dobre oczy Oliwiera, powiedziała łamiącym się ze wzruszenia głosem:

- Tak. Bardzo, bardzo, bardzo tak.

Ślub w małym kościółku wzięli tak szybko, jak to było możliwe. Bogusia już wiedziała, że życie jest bardzo kruche i należy cieszyć się nim i łapać szczęście, gdy tylko dobry los na to pozwala. Jesteś, chodzisz, żyjesz, a w następnej chwili cię nie ma. Pozostaje tylko rozpacz i żal.

Od tego momentu w Pogodnej zaświeciło słońce.

Lidka, druga z najbliższych przyjaciółek Bogusi, wychowywała swoje upragnione dzieci. Igor - jej mąż, który złamał niejedno serce - wreszcie stał się odpowiedzialny i wspaniałymi pejzażami, sprzedawanymi cudzoziemcom w Sklepiku z Niespodzianką, zarabiał na dom. Konstancja, młoda mama, która napytała przyjaciółkom sporo biedy, ale sobie najwięcej, również dorosła: z Bartoszem Potockim, wnukiem właściciela starego dworu, wychowywała Kajtusia, ślicznego, grzecznego chłopczyka, kończąc przy tym liceum. Jej młody mąż, Bartek, okazał się pracowitym i inteligentnym człowiekiem, który kiedyś przejmie dwór Potockich w posiadanie i... nie pozwoli mu podupaść. Adela, druga z najukochańszych przyjaciółek Pani Niespodzianki, jak nazwały Bogusie dzieciaki, żyła w miarę spokojnie - o ile ta kobieta żywioł mogła żyć spokojnie - ze swoim mężem, Jankiem Janeczkiem, i dwójką adopto-

wanych dzieci. Tak, Pogodna stała się na powrót Pogodną. Szczególnie od kiedy Bogusia odzyskała swoją kamienicę ze sklepikiem i wróciła do miasteczka, szczęśliwa u boku Oliwiera jak nigdy dotąd.

Skąd więc te czarne chmury, zapowiadające nową burzę?

Dlaczego Oliwier wrócił po dwudziestoczworgodzinnym dyżurze tak poważny? Dotąd zawsze miał dla swej ukochanej, młodej żony uśmiech i czuły gest.

Oliwier pochłoniął śniadanie, które już na niego czekało. Racuchy ze świeżymi jagodami i filiżanka aromatycznej herbaty. Gdy skończył konsumować ostatniego racuszka i rozejrzał się z pytaniem w oczach: „Jest coś jeszcze tak smakowitego?”, na stół wjechał talerz pięknie pachnącej, puszystej jajecznicy z kurkami - tak właśnie Bogusia rozpieszczała swego ukochanego.

Ona sama siedziała naprzeciwko. Oparła brodę na splecionych dłoniach i patrzyła, jak Oliwier zajada. Jego apetyt cieszył podwójnie: Bogusia uwielbiała karmić ludzi'- to po pierwsze, jej ciasta i czekolada na gorąco zyskały już sławę poza granicami kraju, ale ważniejsze było to, że Oliwier jadł z taką przyjemnością.

Po powrocie z Somalii, mimo że wychudł na szkielet, nie mógł jeść. Ileż ona się naprosiła, nabłagała, karmiąc go po łyżeczce bulionami, by w końcu odzyskał apetyt, a wraz z apetytem zdrowie...

Od tego czasu widok męża pałaszującego przygotowane przez nią pyszności radował jej serce. Dlatego siadywała właśnie tak, z rękami pod brodą, i patrzyła z czułością i satysfakcją, jak Oliwier zajada.

- Pożerasz mnie wzrokiem - mruknął między jednym kęsem a drugim.

- Zgłodniałam - uśmiechnęła się kokieteryjnie w odpowiedzi.

Chwile intymności, w czasie których ten piękny mężczyzna dawał jej nieopisaną rozkosz, również uwielbiała.

Ale tym razem nie uśmiechnął się, jak tylko on potrafił, nie dokończył w dwóch kęsach posiłku, nie porwał jej na ręce i nie zaniósł do sypialni, gdzie...

Nie. On spojrział na nią poważnie i rzekł:

- Stasia Zamojska nie spadła ze schodów. Została pobita. Bogusia aż jęknęła, zaskoczona i wstrząśnięta.

- S-skąd wiesz? - zająknęła się, po prostu nie wierząc w to, co powiedział.

Kto śmiałyby podnieść rękę na kochaną przez wszystkich starszą panią? Dobrą duszę Pogodnej, która nikomu nie odmówiła pomocy, dla każdego miała dobre słowo i czas?

- Badałem ją - odparł Oliwier.

- Ale... - Bogusia nie chciała, po prostu nie mogła przyjąć tego do wiadomości. - Przecież mogła się tak poobijać i połamać, spadając z tych schodów! Sama to powiedziała! Dlaczego miałyby kłamać?!

- Żeby kryć tego, kto jej to zrobił.

- Ale po co?! Stasia niczego ani nikogo się nie boi! Zgłosiłaby pobicie na policji, a aspirant Smolny już dałby popalić bydlakowi, co znęca się nad starszymi paniami!

Tego też Bogusia była pewna, dopóki nie usłyszała następnych słów Oliwiera:

- Chyba że tym bydlakiem byłby jej syn. Dziewczyna opadła na oparcie krzesła, nie wierząc w to, co usłyszała.

- Syn? Syn Stasi? Marcin? Jak mógłby... Jak możesz... - Umilkła z oburzenia. Nie spodziewała się, że Oliwier, jej Oliwier, może rzucać takie podejrzenia na sympatycznego faceta, jakim był syn Stasi.

- Posłuchaj, Boguśka, Stasia miała na rękach siniaki...

- Bo spadła ze schodów!

- ...sprzed kilku dni. Układające się jak odcisk czyjejś dłoni. Ktoś ją szarpał i...

- Może Marcin ją złapał, gdy spadała!

Oliwier przymknął oczy na sekundę czy dwie, po czym otworzył je powoli, znów cierpliwy i spokojny.

- Wybacz brak skromności, kochanie, ale jestem na tyle dobrym lekarzem, że umiem rozpoznać obrażenia świeże i kilkudniowe.

Na to dziewczyna nie znalazła riposty. Oliwier był świetnym lekarzem. Najlepszym.

- A już na pewno nie pomyłę z niczym innym... - Tu zawahał się. Nie dlatego, że miał wątpliwości co do dalszych słów, lecz co do wrażliwości swojej żony. - Nie pomyłę z niczym innym śladów po przypalaniu papierosem.

Bogusia krzyknęła i podskoczyła na krześle. W następnej chwili skuliła się i zatykając dłońmi uszy, rozplakała się jak małe dziecko.

On nie mógł jej w żaden sposób pocieszyć. I nie chciał. Musiał przedstawić najbliższej przyjaciółce Stasi całą grozę sytuacji, bo Bogusia mogła jej pomóc. On nie.

Stanisława Zamojska nie chciała rozmawiać o przemocy ze strony własnego dziecka. Co więcej, ze łzami w oczach zaprzeczyła wszystkiemu i poprosiła, by doktor Dobrzański nie wspomniał już o swoich podejrzeniach. Ona, emerytowana psycholog, która pomogła tylu patologicznym rodzinom, nie mogła przyznać się nawet sama przed sobą, że wychowała syna na psychopatę i brutala. Co to byłoby za wstyd przed sąsiadami. Co za wstyd. Może mogłaby się zwierzyć przyjaciółkom, ale wszystkie cztery miały tyle własnych kłopotów. .. Stasia cierpiała więc w milczeniu, cicha i pokorna, nie zaprzatając swoją osobą niczyjej uwagi. Aż do teraz. Tym razem Marcin przesadził. I dobrze o tym wiedział.

Tkwił na szpitalnym korytarzu do końca operacji, a potem próbował zobaczyć się z matką, ale doktor Dobrzański powiedział stanowczo: „Nie”. Gdy Marcin zaczął się awanturować, Oliwier po prostu wezwał ochronę.

- Jeszcze mnie popamiętasz, doktorku! - wrzasnął tamten, wychodząc z oddziału butnym krokiem, ale Oliwier, po tym co przeszedł na drugim krańcu świata, nie bał się takich grózb i takich pętaków. Bał się jedynie swojej reakcji, gdy Stasia znów zostanie przywieziona karetką po kolejnym „upadku ze schodów”.

- Musisz jej pomóc - powtórzył teraz, biorąc Bogusię za rękę i mocno je ściskając. - Ona została z tym sama.

- Nie zgadzam się na to! - krzyknęła dziewczyna. - Nie zgadzam się na taki świat, gdzie syn katuje swoją matkę!

- A zgadzasz się na świat, gdzie matka katuje swojego syna?

- Też nie! Nie mogę tego znieść! Nie mogę znieść myśli, że...

Poderwała się, ocierając mokre od łez policzki. Chciała wybiec z kuchni, wypłakać się w sypialni, ale Oliwier chwycił ją, przyciągnął do siebie i przytulił z całych sił. Przyłgnęła doń niczym przerażone dziecko, złaknione poczucia bezpieczeństwa.

Mężczyzna gładził ją po włosach, szepcząc słowa pełne miłości, ale ona po chwili zaczęła się wyrywać.

- Skoro Stasia nie chce tego zgłosić, zrób to ty! Pokręcił głową.

- Stasia zaprzeczy podczas przesłuchania. Nie dopuści do aresztowania własnego dziecka.

- To pogadaj z tym bydlakiem po męsku! Chyba potrafisz mu... przemówić do rozumu!

- Owszem, mógłbym mu tak wlać, że przez jakiś czas nie podniósłby ręki na matkę, ale on na pewno zgłosi pobicie na policji i mnie aresztują. Nie boję się więzienia, jak wiesz, przez parę miesięcy siedziałem w bardzo podłym miejscu, ale na wolności przydam się bardziej.

Jego głos był spokojny, a słowa wyważone. Nikt, kto nie znał tego mężczyzny, nie zgadłby, przez jakie piekło przeszedł. Tak, był więziony. Przez bandytów z Somalii. Był bity i być może okrutnie torturowany - nie chciał o tym mówić, więc Bogusia nie pytała. Teraz zawstydziała się swojego wybuchu. Oliwier nie bał się niczego oprócz powrotu do tamtego koszmaru. I rozstania z nią.

- Przepraszam - wyszeptała, przytulając się doń powtórnie.

Znów objął ją ramionami, wybacząc od razu.

- Posłuchaj, kochanie, nie zmienisz świata - zaczął cicho. - Nie naprawisz całego zła. Nie uratujesz wszystkich, których pragniesz uratować. Nikt tego nie dokona, zdążyłem się już czegoś na ten temat dowiedzieć. Ale możesz zmienić swój mały świat i życie najbliższych. Możesz uratować Stasię.

- Jak? - Podniosła na mężczyznę zapłakane oczy.

- Znajdziesz sposób.

Gdy tylko zasnął, Bogusia pojechała nad morze.

Tutaj, na pustej dziś plaży, dobrze się jej myślało, a jeszcze lepiej krzyczało. Choć po paru kwadransach nie miała już sił na to drugie.

Piegusek biegał niezmordowanie dookoła swej pani, patrząc na nią z miłością w wiernych, psich oczach: „No już masz, rzuć sobie patyka, ty moja kochana maniaczko patyków. Będę ci je przynosił, dopóki nie znudzisz się tym rzucaniem”.

Bogusia przyklękła i przytuliła serdecznie zwierzaka.

- Pieguniu, gdyby ludzie byli tak dobrzy i kochani jak ty... - Zajrzała w mądre oczy pieska i ciągnęła dalej: - I co ja mam zrobić? Gdzie ukryć Stasię? Nie zgodzi się zamieszkać ani ze mną, ani z Adelą, ani z Lidką, że o Konstancji... Zaraz, zaraz...

Bogusia poderwała się na równe nogi, bo właśnie ją olśniło.

- Eureka! - krzyknęła, niczym Archimedes wieki wcześniej.

Po raz ostatni rzuciła Pieguskowi patyk, mówiąc:

- Masz, mój kochany maniaczku przynoszenia patyków. Gdy przybiegł z powrotem, śmiejąc się całą mordką, zawróciła do samochodu.

Parę minut później skręcała w stronę starego szpitala w Smiechowie. Najpierw, nim wdroży w życie plan B, musi porozmawiać ze Stasią, czy jednak nie udałoby się jej nakłonić do planu A...

Jak blado i krucho wyglądała starsza pani w szpitalnej sali. Bogusi na widok przyjaciółki, zwykle tak energicznej i pogodnej, ścisnęło się serce. Przysiadła na łóżku, ujęła dłoń kobiety w swoje dłonie i szepnęła cichutko:

- Stasiu, kochana, wiem, że nie śpisz. Otwórz oczy, proszę, spójrz na mnie, porozmawiajmy.

Spod powieki Stasi spłynęła łza. Bogusia starła ją łagodnie. Wiedziała, że sprawia przyjaciółce ból, że Stasia pragnie, by wyszła, zostawiła ją samą i nie pytała o to, o czym nie chciała rozmawiać, nie prosiła o to, czego nie mogła uczynić. Przyjaźń jednak nie byłaby przyjaźnią, gdybyśmy zostawiali bliskie nam osoby pogrążone w bólu i rozpacz. Czyż nie?

- Nie mogę... Nie mogę donieść na własne dziecko - wyszeptała starsza pani, patrząc Bogusi prosto w oczy. - Rozumiesz? Co by ze mnie była za matka... Ja go urodziłam, wykarmiłam, wychowałam... Widocznie źle, skoro wyrósł na... - Nie potrafiła dokończyć. Nawet w tej bolesnej chwili nie mogła nazwać Marcina tak, jak na to zasługiwał. - Taki wstyd... Taki wstyd...

Bogusia, słuchając tych słów ze ściśniętym sercem, poczuła nagle gniew.

- To nie ty musisz się wstydzić, ale on! Każdy człowiek ma wolny wybór. Może być dobrym, kochającym synem, może być łajdakiem, który łamie matce rękę i obija jej twarz. Błagam, Stasiu, nie bierz jego win na siebie! Zniosę wszystko, nawet to, że on za to nie odpowie, nie zostanie ukarany,

a kiedyś posunie się za daleko i... Nawet nie mogę myśleć, że mogłabyś nie przeżyć następnego „upadku ze schodów”. Ale nie zniosę twojego obwiniania się, rozumiesz? Jesteś najlepszą, najukochańszą istotą pod słońcem. Zaslugujesz na całe dobro tego świata i jeśli ktoś cię krzywdzi, to jest łotrem bez sumienia, który odpokutuje za to, mam nadzieję, w piekle. Dlatego proszę cię, Stasiuniu, jeśli nie chcesz doprowadzić do aresztowania Marcina, przynajmniej nie obwiniaj siebie. Dobrze?

Starsza pani kiwnęła głową.

Słowa słowami, ale wstyd nie minie nawet od najlepszych, najcieplejszych słów.

-Jeżeli jednak Marcin pozostanie bezkarny - zaczęła po chwili Bogusia, bo trzeba było wprowadzić plan B, na który Stasia może się nie zgodzić - pozwolisz, bym poszukała innego ratunku dla ciebie?

- Dam sobie radę, Boguniu - odrzekła pokornie kobieta. - Nie zawracaj sobie mną, starą, głowy. Masz wystarczająco dużo problemów.

- Nie chcę już nigdy patrzeć, jak cierpisz - odrzekła dziewczyna, ściskając dłoń przyjaciółki.

Wprawdzie Stasia nie powiedziała „tak”, ale nie powiedziała też „nie”.

Bogusia wprost ze szpitala pojechała do miejsca, gdzie mieszkali sami życzliwi ludzie.

Przyjaciele.

Arkady, miły starszy pan, przyjaciel Bogusi i właściciel dworu, wyszedł dziewczynie na spotkanie.

- Kogóż my tu widzimy! Pani Niespodzianka we własnej osobie! - Stojąc na szczycie schodów prowadzących na ganek, wyciągnął ku Bogusi ręce, by po chwili uścisnąć ją serdecznie. Oparł dłonie na ramionach dziewczyny, przyjrzał się uważnie jej szczupłej figurce i uśmiechniętym oczom. - Wypiękniałaś jeszcze bardziej, moja droga. Miłość ci służy.

- Każdemu służy - zaśmiała się.

- O ile kocha się z wzajemnością - zgodził się Arkady. Tak, oboje coś na ten temat wiedzieli, bo jeszcze rok

temu Bogusia była beznadziejnie zakochana w Wiktorze Potockim, synu Arkadego. Wiktor zaś... To długa historia i nie wiadomo, jak by się skończyła, gdyby nie Oliwier.

- A jednak coś cię trapi - mówił dalej staruszek. - Wejdz, moja miła. Zaparzę dobrej herbaty. Kocia upiekła dziś przed wyjściem do szkoły sernik, według twojego przepisu, będzie jak znalazł.

- A gdzie Bartek z Kajtusiem?

- Pojechali do babci, do Kołobrzegu.

„To dobrze” - pomyślała Bogusia. Lubiła i Konstancję, i Bartosza, i Kajtusia, ale dziś, podczas rozmowy, którą miała przeprowadzić z Arkadym, potrzebowała chwili skupienia i spokoju. Podjęła się trudnej misji, przychodziła do dworu ze smutnym problemem, co starszy pan natychmiast wyczuł.

Postawił przed dziewczyną filiżankę z aromatycznym napojem, ukroił przepyszny sernik i rzucił stanowczo:

- Opowiadaj.

I Bogusia opowiedziała o podejrzeniach Oliwiera, które odkryły przed nią przerażającą prawdę o Stasi i Marcinie Zamojskich. Jeszcze w nie wtedy nie uwierzyła, ale gdy pojechała do przyjaciółki do szpitala i nie pytając o nic, ujęła jej dłoń, a Stasia... Tu Bogusia musiała przerwać, bo jej samej łzy zakręciły się w oczach.

-Jakim trzeba być łajdakiem bez honoru i sumienia, żeby znęcać się na starą matką... - rzekł cicho Arkady.

Mogła tylko przytaknąć jego słowom.

- Nie wiem, co robić. Nie wiem, jak Stasi pomóc, skoro ona sama nie chce pomocy - odpowiedziała żałośnie.

- Może chce, ale nie śmie prosić - zauważył Arkady, głęboko zamyślony. - Może chce, ale nie takiej, jaką ty zaoferowałaś. Kocha tego drania, nie doniesie na niego na policję, nie dopuści do aresztowania. On o tym wie i bezkarnie sobie poczyna...

- Co zrobimy, Arkady? - Bogusia podniosła na starego mężczyznę smutne oczy.

- Nie wiem, co zrobisz ty, moja droga, ale wiem, co uczynię ja.

- Wiesz?

- Tak. I ty również wpadłaś na ten pomysł, skoro przyszłaś prosto do mnie, prawda?

Bogusia uśmiechnęła się nieśmiało i kiwnęła głową.

- Daj mi więc parę dni. Poczekam, aż Stasia wyjdzie ze szpitala, by nie zawstydzić jej jeszcze bardziej.

- Oczywiście. Bylebyś nie zwlekał zbyt długo, bo Stasia znów może... „spaść ze schodów”.

- Kilka dni.

Arkady dotrzymał słowa.

Dzień po wypisie Stasi ze szpitala wstąpił do Sklepiku z Niespodzianką, gdzie Bogusia wyczarowywała swe czekoladowe cuda, odziany w dobrze skrojony garnitur, gładko ogolony i uczesany. Prezentował się tak wspaniale, tak godnie i elegancko, że babcia Joasia, która pomagała wnuczce w kuchni, aż westchnęła oczarowana.

- Może być? - zapytał rzeczowo, wskazując na siebie.

- Może! - wykrzyknęła Bogusia urzeczona.

- Co knujecie? - Adela, która właśnie weszła do Sklepiku, spojrzała podejrzliwie na dwoje konspiratorów.

Bogusia roześmiała się, Arkady przymrużył oko.

- Wrócę tutaj i powiem, jak mi poszło - rzekł, kierując się do wyjścia.

- Ej, co tu się dzieje? Coś mnie ominęło? - dopytywała się Adela.

- Mam nadzieję, że wszystko dopiero przed nami - odparła Bogusia, zaciskając kciuki z całych sił. I za Arkadego, i za Stasię.

Nie wiadomo, jak potoczyła się rozmowa między dwojgiem starych przyjaciół. Nie wiadomo, jakich argumentów użył Arkady i jakim słowami przekonał panią Zamojską, by przyjęła jego oświadczenia. Wiadomo jednak, że odpowiedź brzmiała: „Tak”.

Stasia zamieszkała pod bezpiecznym dachem starego dworu, a dwa miesiące później została panią Potocką.

Dbając o dom i jego mieszkańców, będąc przez nich kochana i szanowana, nie przypominała już w niczym zahukanej, cichej Stasi. Jej syn próbował odzyskać groźbą, prośbą i szantażem bezpłatną pomoc domową i żywicielkę, ale... na jego drodze stanęli Bartosz i Arkady Potoccy. W tym domu nie było miejsca dla osobników pokroju Marcina Zamojskiego. Nie miał wstępu do dworu, a gdy nie chciał tego zrozumieć, spadł ze schodów, po czym dog niemiecki Potockich, Drab, pomógł mu opuścić podwórze.

Łajdak, który jeszcze niedawno śmiał katować matkę, zwiewał niczym przerażony szarak, z dziurą w spodniach i w podartej kurtce. Dwa miesiące później wyjechał do Anglii, aby zrobić karierę na zmywaku, bo w Polsce nie mógł już liczyć na darmowy wikt i opierunek.

Stasia przyjęła to ze smutkiem, ale i z ulgą. Teraz znów mogła iść przez życie z podniesioną głową, w dodatku u boku mężczyzny, do którego kiedyś wzdychała. Okazało się, że ona również nie była Arkademu obojętna, ale miał on

tyle zgryzot i zmartwień, że całą energię musiał poświęcić walce o przetrwanie domu i rodziny.

Dziś jednak nad Pogodną i starym dworem ponownie świeciło słońce. Bogusia, widząc parę przyjaciół spacerujących po alejach dworskiego parku, nie mogła się nadziwić, jaką miłością można się darzyć bez względu na wiek i jak pięknie tę miłość okazywać. Czy ona i Oliwier za parę dziesięcioleci będą nadal w sobie tak zakochani jak dzisiaj?

Tego Bogusia nie wiedziała, była jednak pewna, że to w jej rękach - jej i Oliwiera - leży przyszłość. O miłość muszą dbać oboje. Pielęgnować ją. Karmić czułym dotykiem i takimiż słowami...

Poruszona tą myślą zatrzymała Oliwiera, który towarzyszył jej w wycieczce do dworu, ujęła jego twarz w dłonie i powiedziała po prostu:
- Kocham cię.

Aromatyczny i uroczysty obiad, na który Bogusia i Oliwier zaprosili Stasię i Arkadego - zupa krem z pomidorów z chmurką z gęstej śmietany, jagnięcina w białym winie ze świeżym rozmarynem, pikantna marchewka i kopytka.

Zupa krem z pomidorów ze świeżą bazylią

Pomidory latem mają niepowtarzalny smak. Są soczyste, mięsiste, pachnące. Szczególnie jeśli uda się Wam dostać kosz pomidorów od gospodarza, który szanuje zdrowie swojej rodziny i nie podsypuje ich różnorakimi świństwami. Jeżeli mam takie pomidory, miękkie, delikatne i dojrzałe, nie ściągamy z nich skóry, wycinamy tylko twarde gniazda. Jeśli pomidory są twarde, nieciekawe, pozbawiam je skóry przed duszeniem.

Potrzebujemy: 8 dużych pomidorów 1 cebuli 2 ząbków czosnku 1 szklanka wywaru z warzyw i mięsa, opcjonalnie z wodą kilku świeżych listków bazylii gęstej śmietany soli, pieprzu

Drobno posiekaną cebulę szklimy na oliwie z oliwek. Wrzucamy pocięte pomidory, solimy odrobinę i dusimy, aż staną się miękkie i puszczą sok. Uzupełniamy wywarem lub wodą. Miksujemy wszystko i zmiksowane przecieramy przez sito, żeby oddzielić skórki i pestki pomidorów od zupy. Zupę według uznania uzupełniamy znowu wywarem

lub wodą. Ja wolę, kiedy jest dość gęsta. Podajemy w miseczkach, do każdej wlewamy kleks gęstej śmietany i ozdabiamy kilkoma listkami świeżej bazylii.

Jagnięcina z rozmarynem

Potrzebujemy: około 1,5 kg udźca jagnięcego, na duży obiad dużo świeżego rozmarynu -około 15 całych gałązek (3 małe doniczki) 1 główki czosnku 4 cytryn

butelki wytrawnego białego wina 2 łyżek octu winnego oliwy z oliwek soli, pieprzu

Udziec oprawiamy, ostrym nożem ściągamy błony, utykamy w mięso część ząbków czosnku. Wkładamy do dużej brytfanny, zalewamy winem, sokiem z cytryn, dodajemy ocet winny, oliwę, obkładamy gałązkami rozmarynu, wrzucamy pozostałe ząbki czosnku, solimy, pieprzymy i zostawiamy do marynowania na 24 godziny. Po tym czasie wyjmujemy mięso i obsmażamy je ze wszystkich stron na oleju. Potem pieczemy jagnięcinę około 4 godzin w temperaturze około 200 stopni. Podczas pieczenia, jeśli to konieczne, podlewamy

pieczeń wodą. Po upieczeniu wyjmujemy mięso na chwilę na bok, a cały sos, który powstał, czosnek i gałązki rozmarynu przecieramy przez sito. Uzyskamy piękny, pachnący, gęsty sos, który nie potrzebuje już mąki. Możemy go według uznania doprawić jeszcze solą i pieprzem.

Pikantna marchewka

Potrzebujemy: kilku dużych marchwi, około 6 sztuk małej cebuli chilli kurkumy przyprawy pięciu smaków soli, pieprzu

Marchewki ścieramy na tarce, na grubych oczkach. Na patelni rozgrzewamy oliwę i wrzucamy drobno pokrojoną cebulę. Dusimy, a potem wrzucamy startą marchewkę. Mieszamy i przyprawiamy solą, pieprzem, odrobiną chilli, kurkumą, dzięki czemu jej kolor się pogłębi, oraz przyprawą pięciu smaków, która nada jej niepowtarzalny smak. Podlewamy wodą, żeby nie zrobiła się zbyt sucha. Dusimy, aż zmięknie, ale nie chcemy, żeby całkiem się rozgotowała.

Najlepsze do pieczonej jagnięciny w aromatycznym sosie są oczywiście kopytka lub inne kluseczki.

Kopytka

Potrzebujemy: ugotowanych ziemniaków mąki 1 jajka

Ugotowane ziemniaki przecieramy na miazgę, dodajemy jajko i uzupełniamy mąką, tak żeby uzyskać dobrą, zwartą konsystencję. Jeśli chcemy nasz obiad uczynić naprawdę pięknie kolorowym, część masy ziemniaczanej możemy rozrobić z odrobiną koncentratu barszczu - uzyska wtedy piękny różowy kolor. Ziemniaczane ciasto na kopytka wyrabiamy, aby się połączyło. Na stolnicy formujemy zgrabne wałeczki grubości palca i kroimy pod kątem na niewielkie kopytka. Kopytka wrzucamy do garnka z wrzątkiem małymi porcjami. Kiedy wypłyną, są gotowe.

Jagnięcinę podajemy w ceramicznym naczyniu. Obok parujące kopytka i pikantna, orientalna marchewka w finezyjnej miseczce. Cudownie, kolorowo i aromatycznie. Obiad na ważną okazję.

Po takim obfitym obiedzie proponuję lekki, chłodzący deser lub kieliszek domowej roboty cytrynówki, słodziutkiej i schłodzonej, doskonałej na trawienie.

Gorące maliny z lodami waniliowymi i kilkoma listkami mięty

Potrzebujemy: malin cukru lodów waniliowych listków mięty

Maliny z cukrem w proporcjach takich, jakie lubimy, podgrzewamy w garnuszku, uważając, żeby nie przypalić. Mieszamy, aż malinowy sos lekko zgęstnieje. Gorący sos wlewamy do kryształowych miseczek i wkładamy do niego 1 gałkę waniliowych lodów. Przyozdabiamy listkami mięty, podajemy natychmiast, zanim lody się rozpuszczą. Gorące i zimne, słodkie i kwaśne. Rewelacyjny i bardzo prosty deser.

LETNIE ŚNIADANIA

Piękny, słoneczny dzień, wygodny fotel, wakacje, książka... a do tego duża szklanka jagodowego koktajlu - wspaniale, sycąco i rześko. Musimy tylko pamiętać, że pozostawia fioletowy kolor na zębach i wargach. Zanim więc udamy się na letnią wyprawę, spójrzmy w lustro, czy nie wyglądamy nieco, hmmm, zabawnie.

Koktajl jagodowy

Potrzebujemy: jagód
jogurtu naturalnego, bez mleka w proszku śmietany 12% cukru waniliowego

W koktajlu można łatwo stłumić i zniszczyć cudny, ale delikatny smak jagód. Tak się stanie, jeśli spróbujemy połączyć jagody z kwaśnym kefirem. Dlatego ja najbardziej lubię koktajl jagodowy na naturalnym jogurcie z odrobiną rzadkiej śmietany, która złamie kwaskowy aromat jogurtu (na 1 szklankę jogurtu wystarczy 1/4 szklanki śmietany). Idealnym dodatkiem będzie szczypta, dosłownie szczypta wanilii.

Racuchy ze świeżymi jagodami, borówkami lub jabłkami

Jedno z najpiękniejszych wspomnień dzieciństwa: „Kasia! Śniadanie!” Mała dziewczynka wbiega do kuchni. Jej bose stopki cichutko plaskają o drewnianą kuchenną podłogę. Koszulka nocna rozwiewa się dokoła. Dziewczynka wskakuje na ławę, a przed nią pojawia się talerz parujących racuchów. Dziewczynka zaciera rączki, jej buzia rozjaśnia się uśmiechem, zaczyna jeść. Nie kończy, póki ostatni z trzech racuchów nie zniknie z talerza. Tak, teraz może na chwilę położyć się na trawie, a potem ruszyć w piękny, słoneczny dzień. Usiąść nad rzeką i stać się cudną księżniczką czekającą na księcia, który uratuje ją przed strasznym smokiem. Tym są dla mnie racuchy - pięknym wspomnieniem. Pyszne, puszyste, pachnące, po prostu niebo w gębie.

Potrzebujemy: 1/4 opakowania drożdży 1,5 szklanki mleka 2 jajek trochę mąki 3 łyżeczek cukru 1 łyżki oliwy

Z drożdży, cukru, niewielkiej ilości mleka i mąki robimy zaczyn. Dodajemy jajka, resztę mleka i dosypujemy mąkę, mieszając tak, aby całość miała konsystencję gęstej śmietany. Czekamy pół godziny, po czym na rozgrzany olej wykładamy łyżką racuszki. Smażymy, aż się zrumienią. Do porcji ciasta możemy dodawać jagody, borówki, maliny lub cząstki

jabłek. Tak jak lubimy. Racuchy podajemy na ciepłym talerzu i obsypujemy cukrem pudrem.

Jajecznica z kurkami

Potrzebujemy: świeżych kurek masła - nawet kilku łyżek soli, pieprzu świeżych, wiejskich jajek

Kurki dokładnie płuczemy, ale staramy się to robić naprawdę szybko, w przeciwnym razie „wypiją” dużo wody. Smażymy je (małe w całości, duże można pokroić) na maśle i z solą na dość mocnym ogniu, aby pozostały smażone, a nie duszone... Wlewamy na patelnię rozbite jajka. Zmniejszamy ogień i smażymy chwilę, aż się zetną.

Konfitura z truskawek i syropu z dzikiej róży

Cudowny, aromatyczny, domowy dżem. Bez konserwantów i sztucznych barwników. O wspaniałym zapachu świeżych truskawek.

Potrzebujemy: 750 g truskawek 250 g cukru żelującego (lub trzcinowego) soku z 1 limonki skórki utartej z połowy limonki 50-70 ml syropu z dzikiej róży 1 łyżki masła

W dużym rondlu lub garnku doprowadzamy truskawki do wrzenia (na średnim ogniu), od czasu do czasu mieszając. Dodajemy cukier, sok i skórkę z limonki, syrop z dzikiej róży oraz 1 łyżkę masła (wtedy nasz dżem będzie bardziej klarowny) i doprowadzamy do intensywnego wrzenia, często mieszając. Gotujemy przez kolejne 15-20 minut, sprawdzając od czasu do czasu, czy jest wystarczająco „lepki”. Po tym czasie ściągamy pianę i zdejmujemy garnek z ognia, a owocową masę przelewamy do wygotowanych wcześniej słoików, zakręcamy i stawiamy na 5 minut do góry dnem.

Domowe drożdżówki z kruszonką

Można je przygotować dzień wcześniej i upiec rano - na niedzielne słodkie śniadanie. Świeże drożdżówki z truskawkową konfiturą, szklanka mleka i błogie lenistwo. Do poniedziałku jeszcze duuużo czasu...

Potrzebujemy: *Na ciasto:* 1/2 kg mąki 1 paczuszki świeżych drożdży (około 30 g) 1 jajka 2 żółtek 1 szklanki ciepłego mleka 40/g roztopionego masła 3—4 łyżek cukru szczypty soli kilku kropli olejku waniliowego konfitury z truskawek

Na kruszonkę:

80 g mąki 4 łyżek cukru pudru 50 g miękkiego masła

Jeśli lubimy ciasto drożdżowe, warto zafundować sobie maszynę do wyrabiania ciasta — pieczenie staje się wtedy o wiele łatwiejsze! Do miski wlewamy najpierw mleko, płynne masło, dwa żółtka i całe jajko, następnie dodajemy mąkę, cukier, sól, wanilię i na koniec rozkruszamy drożdże. Ustawiamy program do wyrabiania ciasta i... gotowe! Można też oczywiście wyrabiać ręcznie (tak robiły nasze babcie) - tak długo, aż stanie się gęste, ciągnące, ale jednocześnie bardzo miękkie. Formujemy je w kulę, wkładamy do szklanego naczynia, przykrywamy lnianą ściereczką i ustawiamy w ciepłym miejscu. Powinno podwoić swoją objętość (po około 1 godzinie). Kiedy jest gotowe, znowu je wyrabiamy i formujemy kulki. Każdą z nich rozpląszcza-

my i nakładamy konfiturę z truskawek, śliwek lub moreli, a następnie zaklejamy, znowu formując kulki. Z tej ilości mąki wychodzi około 12 drożdżówek. Bułeczki z nadzieniem ślicznie umoszczone na blasze znowu przykrywamy ściereczką i na 25 minut wstawiamy w ciepłe miejsce, aby nam ciut urosły. W tym czasie przygotowujemy kruszonkę. Mąkę, cukier puder i masło wrzucamy do miski i wyrabiamy tak długo, aż powstaną kruszonkowe grudki. Drożdżówki smarujemy białkiem z odrobiną mleka i posypujemy kruszonką. Całość wstawiamy do pieca (190 stopni) na około 25 minut.

Wytrawna lemoniada z nutą rozmarynu lub mięty

Zależnie od nastroju - mięta lub rozmaryn. Rozmaryn jest poważny, intensywny, charakterystyczny. Mięta przyjemna, swojska, orzeźwiająca. Ja lubię oba warianty.

Potrzebujemy: 1 litra zimnej wody - może być mineralna lub przegotowana i przestudzona soku z cytryny gałązki świeżego rozmarynu lub listków mięty kilku kostek lodu miodu (niekoniecznie)

W dzbanku łączymy wodę z sokiem z cytryny. Zanurzamy w niej gałązkę świeżego rozmarynu. Jego smak jest tak intensywny, że nawet

bez rozdrabniania pozostawi nutę orzeźwiającego aromatu. Jeśli rezygnujemy z rozmarynu, wrzucamy sporo mięty, którą uprzednio delikatnie rozgniatamy palcami, żeby uwolnić jej smak i zapach. Wielbiciele słodkich napojów mogą osłodzić lemoniadę miodem. Do takich wielbicieli zdecydowanie należę ja - nie szczędzę miodu. W upalne dni lemoniada fantastycznie smakuje podana z kostkami lodu.

Herbata miętowa z malinami

Potrzebujemy: świeżej mięty świeżych malin

Miętę zaparzamy i pozostawiamy, aby ostygła. Podajemy z kilkoma wrzuconymi do szklanki świeżymi malinami. Ważne, aby maliny dodawać do chłodnej herbaty, w przeciwnym razie ugotują się na kompot... Zawsze mam w spiżarni zapas suszonej mięty, ale żadne eksperymenty z suszem nie zastąpią świeżych liści. Zimny aromat mięty łamie gorąca słodycz malin, które po wypiciu herbaty łapczywie rozgniatamy językiem o podniebienie.

LETNIE OBIADY

Młode buraczki

Bardzo proste, ale przepyszne warzywo. Słodczych młodych buraków - prawie jak deser.

Potrzebujemy: 1 kg młodych buraków, naprawdę małych, najlepiej mniejszych niż średnia morela soku z limonki

Buraczki myjemy i gotujemy w całości, aż będą miękkie. Studzimy. Obcinamy nożem oba końce i wtedy wystarczy ścisnąć buraka w dłoni, a skórka sama z niego zjedzie. Obrane buraki kroimy na ćwiartki, układamy na talerzu, polewamy obficie sokiem z limonki lub cytryny.

Bób ze skwarkami i koperkiem

Szybki, lekki i zdrowy obiad - świeży bób smakuje po prostu fantastycznie. Szkoda, że tak krótko możemy się nim cieszyć.

Potrzebujemy: 1/2 kg bobu (najlepiej łuskanego) 3—4 plasterków boczku pokrojonego w kostkę 1 cebuli

masła

koperku soli

Proste, smaczne i bardzo szybkie danie na lato. Bób - może być łuskany, choć niektórzy wolą w łupinach - gotujemy w osolonej wodzie. W tym czasie na patelni podsmażamy pokrojony w kostkę boczek z cebulką. Ugotowany bób polewamy 2 łyżkami roztopionego masła i boczkiem z cebulką. Całość posypujemy młodym koperkiem. Ta potrawa wyśmienicie smakuje ze szklanką zimnej maślanki.

Kabaczkowe leczo z kielbasą

Kabaczki i cukinie - moje ogrodowe skarby, które, pochłaniając różne smaki w sposób absolutnie cudowny, pozwalają wyczarować gary pełne pysznych specjałów. Z młodych cukinii robię zwykle zupkę (przepis za chwilę).

Kabaczki (mają twardszą skórkę i pestki oraz charakterystyczne włókna w mięszu) zostawiam na leczo, zwane przez moją mamę peperonata.

Potrzebujemy: kabaczków dobrej, wiejskiej kiełbasy czerwonej papryki cebuli

oleju rzepakowego (można z niego zrezygnować, jeśli kiełbasa jest bardzo tłusta) odrobiny oregano świeżych pomidorów lub keczupu soli, pieprzu

Specjalnie nie podaję proporcji, bo peperonata to taka potrawa, do której wrzucamy, co i ile mamy... Ważne tylko, żeby zacząć od kiełbasy i cebuli (kiełbasa się lekko przyrumieni, a cebula zeszkli), potem w garze ląduje pokrojona papryka (dusimy 10 minut aż zacznie mięknąć), następnie obrany i pozbawiony pestek kabaczek (jeśli jest dość młody, a pestki nie są bardzo twarde, to można kroić wraz z mięszem). Nie kroimy zbyt małych kawałków, bo kabaczek (podobnie jak cukinia czy patison) szybko mięknie i mógłby się rozgotować na miazgę. Po dodaniu kabaczka oraz pokrojonych pomidorów lub keczupu dusimy całość dosłownie 10-15 minut. „Dusimy” to może nie-trafione określenie, bo peperonata lepiej przyrządzać bez przykrycia. To dlatego, że kabaczek puszcza mnóstwo wody i jeśli będziemy dusić go pod przykryciem, to może nam się zrobić kabaczkowa zupa. Doprawiamy do smaku. Podajemy z pajdą wiejskiego chleba. Pycha!

Cukinia duszona z czosnkiem i koperkiem

Potrzebujemy: młodej cukinii młodego czosnku świeżego koperku oleju rzepakowego

Młode cukinie myjemy i wraz ze skórą kroimy na plastry lub kostki. Na olej rzepakowy wrzucamy kilka pokrojonych ząbków czosnku, po chwili dodajemy cukinię, na koniec sporo suszonego lub świeżego koperku. Krótko dusimy. Lekko solimy.

Jeżeli cukinia nam się rozgotuje, to możemy ją zmiksować, dodać kilka łyżek śmietany i pyszna, lekka zupa gotowa.

Różyczki kalafiora w cieście

Potrzebujemy: kalafiora 0,5 szklanki mleka

1 jajka

mąki (może być pół na pół pszenna oraz ziemniaczana) oleju rzepakowego soli, pieprzu ostrej papryki

Kalafiora zanurzamy na chwilę w wodzie zakwaszonej octem lub cytryną. Kroimy na małe różyczki. Gotujemy krótko na parze (około 4 minut). Odsączamy, osuszamy dokładnie.

Z mleka, mąki i jajka przygotowujemy ciasto jak na naleśniki. Przyprawiamy je solą, pieprzem i ostrą papryką.

Różyczki kalafiora kolejno zanurzamy w cieście, pozwalamy, aby ociekły z nadmiaru mazi, i wkładamy na patelnię na rozgrzany, głęboki tłuszcz. Kiedy się przyrumienią, wykładamy na ręczniki papierowe, które wchłoną nadmiar tłuszczu. Kalafior można podawać jako samodzielne danie lub dodatek do innych rarytasów. Świetnie smakuje z sosem czosnkowym lub chrzanowym.

Późne lato to czas panowania papryki. Stragany uginają się pod jej czerwonym, mięsistym ciężarem. Oto przepis na prostą i pyszną zupę.

Czerwono-żółta zupa krem z papryki

Potrzebujemy: 4 dorodnych czerwonych papryk 2 żółtych papryk 2 cebul ząbka czosnku bulionu, jeśli mamy, a jeśli nie - wody papryczki chilli, w zależności od tego, jak pikantne dania lubimy świeżej kolendry (niekoniecznie) soli

Cebulę dusimy na oliwie. Wrzucamy do niej pokrojoną paprykę i dusimy razem. Kiedy cebula i papryka są miękkie, uzupełniamy bulionem lub wodą i dusimy dalej. Rozgniatamy ząbek czosnku, dodajemy szczyptę chilli, przyprawiamy solą i gotujemy. Kiedy wszystko jest już miękkie i sympatycznie się pieni, zdejmujemy z ognia i miksujemy.

Jeśli chcemy zupie dodać trochę szyku, osobno przygotowujemy mus z żółtej papryki.

W drugim garnuszku dusimy 2 żółte papryki i uzupełniamy odrobiną bulionu lub wody, tak aby po zmiksowaniu też powstała nam zupa krem. Do ładnych miseczek rozlewamy czerwoną zupę, a na środek

dajemy spory kleks żółtej zupy. Cudownie, jeśli mamy świeżą kolendrę — dwa listki wieńczące miseczkę dwukolorowej paprykowej zupy krem wspaniale uzupełnią naszą pyszną i prostą potrawę. Do zupy

często podaję grzanki potarte ząbkiem czosnku.

Kwiaty dyni w cieście naleśnikowym

Widziałam taki przepis, podziałał na moją wyobraźnię - kwiaty dyni w cieście. W ogrodzie sąsiadki dojrzałam śliczne, ogniście żółte kwiaty dyni (te, które pozostały, reszta zmieniała się już powoli w kształtne, niewielkie jeszcze, dynie). Kwiaty były takie delikatne, troszkę włochate, mięsiście żółte. Cudne. To lubię w gotowaniu - wykorzystanie sezonowych warzyw i owoców, tego, czym akurat obdarowała nas natura.

Potrzebujemy: kilku kwiatów dyni *Na ciasto naleśnikowe (na oko, tyle ile potrzeba):*

mleka mąki 1 jajka soli, pieprzu

Kwiaty delikatnie obmywamy, może *znaleźć* się na nich kilka malutkich, czarnych muszek. Wyłamujemy pręciki ze środka i osuszamy. Przygotowujemy ciasto naleśnikowe. Doprawiamy je solą i odrobiną pieprzu. W rondlu rozgrzewamy sporą ilość oliwy. Kwiaty zanurzamy

w cieście i delikatnie wkładamy na rozgrzaną oliwę. Smażymy krótko, aż się przyrumienią, z obu stron. Odkładamy na moment na papierowy ręcznik, żeby obciekł nadmiar tłuszczu, i podajemy - jako letni lunch albo wykwinną, ale prostą letnią przystawkę.

Chłodnik z jajkiem

Potrzebujemy: młodej botwinki z buraczkami kalarepki zielonego ogórka kilku rzodkiewek świeżego koperku dużego jogurtu naturalnego śmietany 12% dobrego koncentratu barszczu ugotowanych jajek soli, pieprzu

Botwinę dokładnie opłukujemy z piasku, buraczki obieramy ze skóry, wszystko drobno kroimy. Wrzucamy go garnka, zalewamy wodą i dodajemy trochę dobrego koncentratu barszczu. Doprawiamy solą i pieprzem i gotujemy. Kiedy botwinka i buraczki zmiękną, odstawiamy do ostygnięcia. W tym czasie do dużej miski ścieramy na tarce o grubych

oczkach obraną kalarepkę, ogórek i rzodkiewki. Starte warzywa wrzucamy do ostudzonego barszczu. Dodajemy jogurt i śmietanę, dokładnie mieszamy. Doprawiamy według uznania - ja lubię dodać odrobinę cukru i ząbek czosnku. Chłodnik wstawiamy do lodówki do schłodzenia. Podajemy w białej wazie obficie okraszony koperkiem. Pięknie wygląda na białym głębokim talerzu, z połówką jajka pływającą pośrodku.

Salatka grecka

Byłam w Grecji kilkakrotnie. Cenię ich kuchnię za prostotę i naturalne, świeże składniki. Uwielbiam obrusy w kratkę, wieczorne lampiony w nadbrzeżnych tawernach i cykanie świerszczy — głośne, zapewniające o tym, że natura żyje intensywnie, równolegle i niezmiennie. Lubię ich domowe wina w dzbankach i świeże pieczywo sownie oblewane oliwą z oliwek przy gwarze serdecznych rozmów wieczorową porą, kiedy słońce wreszcie chowa się za skałami i pozwala nieco odpocząć od upału. Oto салатка, którą kocha cały świat, namiastka słonecznej greckiej wyspy. Doskonała na letni lunch lub lekką kolację.

Potrzebujemy: dobrej sałaty, najlepiej z własnego ogródka dobrego sera feta słoiczka smacznych czarnych oliwek kilku pomidorów czerwonej cebuli zielonego ogórka papryki

Sałatę płuczemy i suszymy w misce do sałaty albo domowym sposobem ręcznikowym (mokrą sałatę owijamy w czysty ręcznik i wywijamy nim na balkonie lub tarasie, żeby usunąć nadmiar wody). Wrzucamy ją do miski, drąc palcami na mniejsze kawałki. Pomidory kroimy na cząstki, pozbawiamy pestek i kładziemy na sałatę. Ogórki kroimy na talarki i także dokładamy. Na to cienkie talarki czerwonej cebuli. Całość obficie obsypujemy serem feta pokrojonym w kostkę i czarnymi oliwkami pozbawionymi pestek. Tak przygotowaną sałatkę wystarczy polać dobrą oliwą, ale jeśli lubimy trochę mocniej przyprawioną, możemy w kubeczku połączyć oliwę z kilkunastoma kroplami cytryny, wyciśniętym ząbkiem czosnku, małą łyżeczką musztardy i przegotowaną wodą. Taki sos ucieramy na jednolitą masę i zalewamy nim sałatę, ale dopiero tuż przed podaniem, żeby warzywa się nie rozmoczyły.

Latem raz na kilka tygodni przygotowuję sos pesto. Mam wtedy zawsze w zapasie awaryjną, fajną i lekką potrawę. Gotowy sos można przechowywać w lodówce nawet tydzień albo i dłużej. Wariacji na temat jego przygotowania jest mnóstwo. Najprostszy sposób to zielone pesto ze świeżej bazylii.

Pesto z listków bazylii

Potrzebujemy:

dużo świeżej bazylii (sadzę ją zawsze w ogródku lub w doniczce, dzięki temu mam ją pod ręką przez cały rok, potrzebuje dość dużo wody, trzeba o tym pamiętać) orzeszków piniowych 2 ząbków czosnku oliwy z oliwek

Orzeszki, obrany czosnek i listki bazylii miksujemy malakserem. Uzupełniamy oliwą z oliwek, żeby powstał sos.

Czerwone pesto

Wszystko jak wyżej, ale zamiast bazylii słoiczek suszonych pomidorów w oliwie. Wszystkie składniki miksujemy, zamiast oliwy z oliwek wlewamy oliwę z suszonych pomidorów.

Oba sosy pesto doskonale nadają się do makaronów, grzanek, grillowanych filetów z kurczaka. Gorący makaron *al dente* połączony z pesto i obsypany świeżo startym parmezanem jest ulubioną potrawą dzieciaków. Grzanki z pesto to awaryjna letnia przekąska, kiedy niespodziewanie odwiedzą nas goście, a ich wizyta przeciągnie się aż do kolacji. Dzięki pesto grillowane filety z kurczaka nabiorą nieco innego, włoskiego charakteru.

Gołąbki

Oto klasyczny przepis na gołąbki. Zamiast liści kapusty możemy użyć blanszowanych liści winogron.

Potrzebujemy: 1 średniej główki kapusty 1/2 kg ryżu 1 kg mięsa mielonego 2 cebul ząbka czosnku soli, pieprzu

Z kapusty wycinamy głąb i wkładamy ją do gorącej wody, żeby liście się zaparzyły. Ryż gotujemy (można dać pół na pół z kaszą), cebulkę podsmażamy na oleju i mieszamy z mięsem, ryżem i przyprawami. Farsz zawijamy w liście. Dusimy 2 godziny. Podajemy z sosem pieczarkowym lub pomidorowym.

Polędwiczki z kurkami, makaronem tagliatelle i świeżą pietruszką

Potrzebujemy: polędwiczek wieprzowych cebuli kurek śmietany makaronu tagliatelle soli, pieprzu

Polędwiczki wieprzowe kroimy na plastry, delikatnie rozbijamy drugą stroną noża. Smażymy po 2 minuty z każdej strony, odkładamy. Kurki płuczemy z piasku. Cebulkę smażyjemy na oleju, wrzucamy do niej kurki i dusimy kilkanaście minut. Podlewamy wodą, wrzucamy mięso i dusimy pod przykryciem mięso z cebulką i kurkami. Doprawiamy solą i pieprzem, wlewamy kilka łyżek gęstej śmietany i dusimy jeszcze kilka minut, uważając, by nie doprowadzić do wrzenia, żeby śmietana się nie zwarzyła.

Ja uwielbiam polędwiczki z kurkami z makaronem tagliatelle. Podaję na talerzach ugotowany makaron, oblewam go sownicie polędwiczkami z kurkami i obsypuję listkami świeżej pietruszki.

Lubię jeść ryby. Szczególnie kiedy jestem nad morzem. Szukam wtedy knajpki, która ma w swoim menu lokalne dania z ryb. Wspaniale wspominam pewną zimę, styczeń na Półwyspie Helskim. Prócz mnie w pensjonacie przebywało niewielu gości, a odrobina samotności pomaga pisanii. Zrobiłam sobie spacer plażą do portu na Helu. Tam w małej tawernie zamówiłam dwa rodzaje śledzi i herbatę. I pokochałam śledzie. Dobrze przyrządzone są na prawdę świetnym polskim specjałem.

Sledź po kaszubsku z rodzynkami, czyli potrawa, za którą przepadają mieszkańcy Pogodnej

Podobno wiele osób ze słodczy najbardziej lubi śledzie! Oczywiście pod warunkiem, że są słodko-aromatyczne, tłuste i z rodzynkami...

Potrzebujemy: 1 kg śledzi solonych 2 szklanek octu winnego 4 dużych cebul 1 słoiczka koncentratu pomidorowego 100 g rodzynek 0,5 szklanki białego wina 250 ml oleju 2 łyżek cukru 4 liści laurowych 8 goździków 8 ziaren ziela angielskiego

Śledzie moczymy w wodzie.

W garnku gotujemy 3 szklanki wody z octem winnym, 4 ziarenkami ziela angielskiego, 1 łyżeczką cukru oraz 2 liśćmi laurowymi. Po wy-studzeniu marynaty zalewamy nią śledzie i zostawiamy na noc. Następnego dnia rodzynki zalewamy białym winem. Cebulę kroimy w półksiężycy i podsmażamy na oleju. Dodajemy koncentrat, goździki, liść laurowy, ziele angielskie, cukier, rodzynki z winem i całość dokładnie mieszamy. Smażymy dalej, aż cebula zmięknie, a następnie studzimy sos. Na każdym płacie śledzia układamy po łyżce sosu, zawijamy i spinamy wykałaczką. Wszystkie śledzie przekładamy do pojemnika i zalewamy pozostałym sosem. Schładzamy w lodówce i podajemy na zimno.

Sandacz pod kołderką z warzyw

To jedno z moich ulubionych dań rybnych, które przygotowuję w domu. Jest proste, dość szybkie i naprawdę pyszne.

Potrzebujemy: filetów z sandacza marchwi, cebuli, korzenia i natki pietruszki selera, cytryny białego wytrawnego wina i sporo masła soli, pieprzu

Filety myjemy, osuszamy, solimy delikatnie i skrapiamy obficie cytryną. Warzywa obieramy i ścieramy na tarce o grubych oczkach. Filety układamy w żaroodpornym naczyniu, uprzednio zwilżonym oliwą. Otulamy je szczelnie kołderką z warzyw, polewamy cytryną, solimy, pieprzymy, wlewamy 1-2 szklanki białego wytrawnego wina i układamy plastry masła. Masło w tej potrawie jest bardzo ważne, to ono nada jej fajnego, aksamitnego smaku skonstrastowanego z białym winem i kwaśną cytryną, dlatego dajmy go dużo. Tak przygotowaną rybę wkładamy do piekarnika na około 30-40 minut. I mamy pyszną, zdrową rybę.

Kompot z rabarbaru

Potrzebujemy: rabarbaru
cukru cynamonu

Dojrzały rabarbar obieramy - uwielbiam to zajęcie. Podłużne pasy skórki zwijają się jak wstążki zakręcane na bukietach kwiatów. Kroimy 2-3-centymetrowe kawałki. Gotujemy z cukrem. Możemy dodać szczyptę cynamonu.

Zwykle zostawiam sobie jeden spory kawałek rabarbaru i kiedy nie mogę się doczekać, aż kompot przestygnie, to przegryzam ten „pacyzek”, maczając go od czasu do czasu w cukiernicy.

Konfitura gruszkowa z żurawiną

Potrzebujemy: 1 kg żurawin, najlepiej słodkich, ale znalezienie takich to trudne zadanie... 1 kg gruszek, słodkich, ale twardych, np. klapsów cukru soku z cytryny

Gruszki obieramy, usuwamy gniazda nasienne i kroimy w około 1,5-centymetrową kostkę. Przesmażamy, aż puszczą sok i zmiękną. Żurawinę płuczemy, zasypujemy cukrem, podlewamy odrobiną wody i dusimy do miękkości. Słodzimy do smaku, ale nie przesadzajmy - kontrast słodczy gruszek i cierpkich żurawin w ustach to bardzo ciekawe doznanie. Łączymy owoce, podlewamy sokiem z cytryny. Ewentualnie słodzimy jeszcze do smaku. Przekładamy do wyparzonych słoiczków, które mocno zakręcamy i odstawiamy, obracając do góry nogami. Teraz już spokojne i zrelaksowane czekamy na zimę.

Ogórki małosolne

Potrzebujemy: świeżych ogórków, najlepiej zbieranych tego samego dnia (podobno najlepiej wychodzą i nigdy się nie psują te, które kisimy jeszcze z pozostałościami kwiatków na końcach)

soli niejodowanej (na litrowy słoik przynajmniej jedna czubata łycha)
korzenia i liści chrzanu czosnku kopru ogrodowego liści wiśni lub czarnej porzeczki

Umyte ogórki układamy ciasno w słoiku wraz z dodatkami. Zасыpujemy solą. Zalewamy do pełna ciepłą wodą, nakrywamy ściereczką. Odstawiamy na 3-4 dni. I gotowe! Nie musimy zjadać wszystkich ogórków od razu. Po prostu z każdym kolejnym dniem będą coraz bardziej kiszone. A kiedy tylko w ogrodzie pojawią się kolejne ogóraski, to uzupełniam nimi wolne miejsce w słoiku. I tak bez przerwy, aż do jesieni.

LETNIE DESERY

Lato to jagody. Wspaniałe, ciemnofioletowe, pozostawiające smakowity sok na palcach i twarzach letnich smakoszy. Sezon jagodowy to czas drożdżowego placka z jagodami. Piekę wtedy blachę za blachą, jem go na śniadanie i kolację, częstuję gości. Pięknie się prezentuje stara, srebrna patera z poukładanymi na niej kawałkami wysokiego, pulchnego, drożdżowego placka z chrupiącą kruszonką przeplataną granatowymi jagodami.

Ciasto drożdżowe z jagodami, wiśniami lub śliwkami

Potrzebujemy: 1 kostki masła 4 żółtek

1 szklanki cukru

1 opakowania drożdży (babuni)

2 szklanek mleka około 1 kg mąki

dużej blachy do placka

Na kruszonkę: 1 kostki masła 1 szklanki mąki 1 szklanki cukru do wersji ze śliwkami koniecznie dodajmy cukier migdałowy lub kilka kropli migdałowego aromatu (placek ze śliwkami i migdałowy aromat to niepowtarzalne połączenie)

Masło roztopiamy w garnuszku i odstawiamy do ostudzenia. W tym czasie delikatnie podgrzewamy 2 szklanki mleka. W miseczce kruszymy drożdże, dodajemy 1 szklankę cukru, 2 łyżki mąki i żółtka - ucieramy na jednolitą masę. Dolewamy podgrzane mleko, mieszamy, odstawiamy ten zaczyn, przykrywamy ściereczką i czekamy 15 minut, aż urośnie. Dodajemy ostudzone masło i dosypujemy mąki. Zwykle około kilograma, to okaże się podczas wyrabiania ciasta. Babcia zawsze mówiła, że drożdżowe ciasto powinno być ugniecione co najmniej sto razy, musi się odklejać od stołu. Dopiero wtedy jest gotowe i możemy je wyłożyć na blachę.

Przygotowujemy kruszonkę. W miseczce widelcem rozgniatamy masło, dodajemy mąkę i cukier i wyrabiamy ręką. Wkładamy do lodówki, żeby masa była twardsza, a potem kruszonka bardziej chrupiąca. Ciasto na blasze obficie obsypujemy jagodami (lub śliwkami) i równie obficie kruszonką. Pieczemy około 1 godziny w temperaturze 180 stopni. Jeśli lubicie bardziej słodkie ciasto, można dodać 1 szklankę cukru.

Cudowne są też drożdżowe bułeczki - aromatyczne, z delikatnym połyskiem.

Bułeczki drożdżowe babci Czesi z konfiturą różaną

Ciasto przygotowujemy jak wyżej, ale potrzebujemy całych jajek. Białka potem przydadzą nam się do posmarowania bułeczek przed włożeniem do piekarnika, żeby były śliczne i lśniące.

Konfiturę różaną najlepiej mieć oczywiście z domowej spiżarni. Jeśli nie mamy, można ją na pewno kupić w herbaciarniach.

Ciasto wyrabiamy, długo. Dzielimy na zgrabne porcje, tak żeby każda z nich swobodnie mieściła się w dłoni. Rozpłaszczamy, nakładamy łyżeczką konfiturę i lepimy. Konfitura nie może nigdzie wystawać, musi się zamknąć w drożdżowej kulce. Wszystkie układamy na blasze, tak aby pozostały między nimi spore przerwy. Musimy pamiętać, że ciasto rośnie.

Wierzch bułeczek smarujemy rozbełtanym białkiem i pieczemy je około 20 minut. Cudne, chrupiące i lśniące bułeczki układamy na porcelanowym talerzu. Podajemy z dobrą herbatą w ładnym imbryku.

Deser pana kota

Tak nazywają go zwykle dzieci. Jest to oczywiście *panna cotta* - pyszny, lekki, włoski deser. Jego przyrządzenie *zabiera*, dosłownie kilkanaście minut, ale potem musi jeszcze postać w lodówce, żeby stężała śmietanka z żelatyną.

Potrzebujemy: 1/2 litra słodkiej śmietanki 18% cukru
laski wanilii (opcjonalnie cukier waniliowy) żelatyny

Śmietankę z rozciętą laską wanilii lub cukrem waniliowym i zwykłym cukrem podgrzewamy. Próbujemy, ma być słodka, ale nie przesłodzona. Nie doprowadzamy do wrzenia - podgrzewamy po to, aby uwolnił się aromat. Studzimy i dodajemy rozpuszczoną w odrobinie wody

żelatynę w proporcjach trochę mniejszych, niż podane na opakowaniu. Wlewamy do małych kokilek wyłożonych przezroczystą folią spożywczą - po stężeniu będzie nam łatwiej wyjąć ją na talerz. W międzyczasie przygotowujemy sos malinowy - maliny miksujemy z odrobiną cukru i cynamonu. Kiedy deser stężeje, wykładamy z kokilek na talerze, każdy osobno, oblewamy sosem malinowym i ozdabiamy listkiem mięty.

Tort bezowy z truskawkami

Jeśli mamy jajka, cukier i truskawki - w zasadzie mamy wszystko. Jeżeli dodatkowo mamy kremówkę lub serek - tort bezowy jest tylko kwestią czasu. A jak pięknie wygląda!

Potrzebujemy: 7-10 białek (zależy, jak duży tort nam się marzy) około 400 g cukru truskawek 100 ml bitej śmietanki 100 g serka mascarpone 2 łyżek cukru (do śmietanki)

Białka ubijamy na sztywno, a potem dodajemy cukier, aż powstanie lśniąca masa białkowa. Na blasze kładziemy papier, od talerzyka odrysowujemy dwa kółka obok siebie i nakładamy na nie masę białkową - dolna część tortu powinna być bardziej płaska. Pieczemy około 70 minut w piekarniku nagrzanym do 120 stopni. W tym czasie przygotowujemy masę - może to być tylko bita śmietanka z cukrem, może być serek mascarpone zmieszany

z jogurtem lub serkiem homogenizowanym, można do śmietanki dodać ziarenka kawy rozpuszczalnej - wszystko według smaku, uznania i gustu. Kiedy nasze beżowe koła wystygną, nakładamy na jedno z nich masę, a na nią pokrojone truskawki. Przyduszamy całość drugim beżowym kołem, które również możemy z wierzchu posmarować masą i udekorować owocami. Taki torcik jest idealnym dopełnieniem letniego popołudnia.

Lody arbuzowe

Jeśli zostało nam trochę arbuza lub mamy ochotę na owocowe orzeźwienie, zrobmy domowe lody arbuzowe!

Potrzebujemy: kilku plasterów arbuza 0,5 szklanki wody 2 łyżek śmietanki kremówki

Plastry arbuza miksujemy z wodą i śmietanką i... gotowe! Przelewamy do pojemniczków i wstawiamy na noc do zamrażalnika. Następnego dnia mamy gotowy zdrowy, orzeźwiający i aromatyczny deser. Czy trzeba czegoś więcej w upalne lipcowe i sierpniowe dni?

Ucierane ciasto z borówkami i malinami

Jest wcześnie rano, siedzimy w piżamie na tarasie lub w ogrodzie i zjadamy jeszcze ciepłe, świeżuteńkie ciasto z owocami. Ale najpierw...

Potrzebujemy: 200 g masła ^^OO g drobnego cukru 4 jajek 200 g mąki pszennej 60 g mąki ziemniaczanej 1 łyżeczki esencji waniliowej lub cukru waniliowego 1 łyżki octu, np. malinowego balsámico 1 łyżeczki proszku do pieczenia 500 g owoców

Masło ucieramy z cukrem i wanilią lub cukrem waniliowym. Ucierając, dodajemy po jednym jajku, następnie ocet. Mąki przesiewamy z proszkiem do pieczenia i dodajemy do masy, aż powstanie gładkie ciasto. Tortownicę o średnicy 26 cm wykładamy papierem i przekładamy masę. Na cieście układamy owoce. Na wierzch możemy zrobić kruszonkę: 120 g mąki, 80 g cukru, 60 g masła - całość zagniatamy i posypujemy tym ciasto. Pieczemy w temperaturze 180 stopni około 50-60 minut.

Domowy sok malinowy

Sok robimy wprawdzie latem, ale delektujemy się nim całą jesień i zimą! Aromatyczny, domowy i zdrowy sok do herbaty - pachnące wspomnienie lata.

Potrzebujemy: około 1 kg malin 750 g cukru (więcej, jeśli maliny są kwaśne)

Owoce zasypujemy cukrem, przykrywamy lnianą ściereczką i odstawiamy na kilka dni, aż zaczną puszczać sok. Odcedzamy sok na sitku i przelewamy do wyparzonych butelek. Jeśli chcemy sok zapasteryzować, wstawiamy butelki do zimnego piekarnika, nagrzewamy go do 120 stopni i trzymamy kilkadziesiąt minut.

Sałatka owocowa w arbuzie

W upalne dni często nie mamy ochoty na konkretne posiłki. To może dzisiaj sałatka owocowa z odrobiną jogurtu i soku z cytryny? Arbuzy są tego lata wyjątkowo słodkie...

Potrzebujemy: dowolnych owoców sezonowych arbuza soku z cytryny

Arbuz wydrążamy łyżką i kroimy w kostkę, podobnie jak wszystkie inne większe owoce - jabłka, gruszki, melony, mango. Pozostałe - borówki, winogrona, maliny, truskawki - dodajemy w całości. Możemy skropić wszystko sokiem z cytryny - wtedy jabłka, banany i gruszki nie ściemnieją. Serwujemy w wydrążonych arbuzowych miseczkach. Do owoców możemy dodać odrobinę jogurtu lub bitej śmietany.

Cytrynowy placek drożdżowy z czereśniami

Genialnie puszyste ciasto drożdżowe z delikatną cytrynową nutą, do tego świeże czereśnie! Czy może być coś smaczniejszego?

Potrzebujemy: 450 g mąki pszennej 110 g roztopionego masła
130 ml mleka jogurtu lub bitej śmietany 80 g cukru 20 g miodu startej skórki z 1 cytryny
soku z 1 cytryny 20 g świeżych drożdży

3 jajek szczypty soli no i naturalnie - czereśni!!!

Wszystkie składniki — najpierw płynne, potem suche, a na końcu drożdże - wrzucamy do maszyny i wyrabiamy ciasto. Będzie dość rzadkie. Przekładamy je do miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy, by urosło (na około 2 godziny). Po tym czasie wyrabiamy je i przelewamy do tortownicy (średnica 26-28 cm) wyłożonej papierem, a następnie układamy na nim przepołowione i odpestkowane czereśnie. Odstawiamy ciasto na około pół godziny, by jeszcze trochę podrosło. Po tym czasie posypujemy je kruszonką (120 g mąki, 80 g masła i 4 łyżki cukru) i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni (górze-dół) na około 40 minut. Ciasto jest po upieczeniu wyjątkowo puszyste i delikatne, a czereśnie nadają mu świeżego, owocowego smaku.

Tam gdzie rosną poziomki

Jeśli mamy to szczęście i zdobędziemy świeże poziomki, zaszalejmy. Przygotujmy sobie cudny deser - poziomki z bitą śmietaną. Ja mam to szczęście, że mieszkam w „domku tysiąca poziomek” - to właśnie mnie zachwycało, gdy zobaczyłam go po raz pierwszy: stał sobie na polanie pełnej białych kwiatków o słonecznych oczkach, które zmieniły się w przepyszne poziomki. Kiedy chcę sobie zrobić przyjemność, zbieram je, delikatnie splukuję z nich piasek, wypełniam nimi kryształowe pucharki i sownie uzupełniam świeżą, domową bitą śmietaną. Już sam widok tego deseru nastraja mnie romantycznie. Zapach i smak sprawiają, że przymykam oczy i rozkoszuję się chwilą. Bo kuchnia to tajemnica - czasem wystarczy coś bardzo prostego, co nas zachwyci. Zamiast poziomki mogą być także maliny lub truskawki, ale poziomki są bardziej tajemnicze...

APETYCZNE DESERY BOGUSI, KTÓRE PODAJE W SWOIM SKLEPIKU Z NIESPODZIANKĄ

Biała czekolada imbirowa (4filizanki)

Potrzebujemy: korzenia imbiru - świeżego lub suszonego 2 łyżek cukru 100 ml wody 1 tabliczki białej czekolady 2 szklanek mleka (lub śmietanki)

Korzeń ścieramy, mieszamy z cukrem i wodą i gotujemy na małym ogniu, aż powstanie gęsty, złocisty syrop.

W rondelku rozpuszczamy tabliczkę białej czekolady, możemy w 2 szklankach mleka, ale lepiej w słodkiej 18-procentowej śmietance (szczytem rozpuszty jest śmietanka kremowa 30-36%). Uwaga! Nie można dopuścić do wrzenia!

Dodajemy syrop imbirowy i miksujemy, aż powstanie pianka — im jej więcej, tym lepiej. Rozlewamy gorący napój do filizanek, oprószamy szczyptą kakao lub kawy.

Spożywamy w miłym towarzystwie, delektując się smakiem i aromatem...

Gorzko-słodka czekolada z chilli (4filizanki)

Potrzebujemy: 1 tabliczki gorzkiej czekolady 2 szklanek mleka (lub śmietanki)
chilli

Tabliczkę gorzkiej czekolady, 2 szklanki mleka (oczywiście lepsza jest do tego słodka śmietanka, po prostu niebo w gębie!) i szczyptę lub dwie chilli podgrzewamy na małym ogniu lub na parze (w garnek z wodą wstawiamy rondel z czekoladą i mlekiem), nie dopuszczając do wrzenia. Rozlewamy do filiżanek.

W wersji *de luxe* można do każdej filiżanki dodać odrobinę rumu. Oczywiście, jeśli naszymi gośćmi nie są kierowcy.

Mleczna czekolada malibu (4 filiżanki)

Potrzebujemy: 1 tabliczki mlecznej czekolady 2 szklanek mleka (lub śmietanki)

likieru malibu 0,5 szklanki śmietanki kremówki 0,5 łyżeczki cukru pudru wiórków kokosowych

Rozpuszczamy czekoladę w mleku lub słodkiej śmietance (oczywiście wolimy ze śmietanką), nie dopuszczając do wrzenia. Schładzamy nieco.

Rozlewamy do filiżanek i dodajemy ostrożnie, lejąc po ściankach, po pół kieliszka likieru malibu, tak by alkohol spłynął na dno. Ubijamy pół szklanki śmietanki kremówki (i nawet nie myślm, by użyć takiej ze sklepu, w spreju, bo to tablica Mendelejewa, nie śmietana), w trakcie ubijania dodając łyżeczkę cukru pudru, ot, tak do smaku. Ozdabiamy każdą filiżankę kleksem z bitej śmietany, kleks obsypujemy dookoła wiórkami kokosowymi, by ładnie wyglądały na tle czekolady. Pycha!

Pamiętajmy, że czekoladę należy podawać elegancko i wykwintnie, to nie byle czaj! Filiżanki z cieniutkiej, kremowej porcelany - to jest to. Parujący, aromatyczny, gęsty płyn z kleksem bitej śmietanki, oproszonej czekoladowymi wiórkami. Czekoladę o dwóch warstwach - np. z sokiem malinowym - serwujemy zaś w wysokich szklankach lub kieliszkach do szampana, lecz tak, by sok spłynął na dno, a nad nim unosiła się warstwa czekolady zwieńczona bitą śmietanką.

Trójsernik, który zawsze się udaje

To przepyszne i bardzo wdzięczne ciasto składa się z trzech, nie, nie trzech - z czterech warstw, ale jest łatwe w przygotowaniu i jeszcze łatwiejsze w konsumowaniu.

Potrzebujemy: *Na spód i na wierzch*: 3 szklanek mąki 4 żółtek
250 g masła roślinnego „ze słoneczkiem” 1 łyżeczki proszku do pieczenia, ale niekoniecznie,

bez proszku też pyszne i nie czuć sody 5 łyżeczek cukru pudru lub 2 czubatych łyżek cukru

Zagniatamy, wcale się nie przejmując, że ciasto nie da się zagnieść -takie właśnie ma być, sypkie, a po upieczeniu - kruche. Dzielimy porcję na dwie części: jedną wylepiamy brytfankę albo tortownicę, drugą odkładamy - będzie na kruszonkę.

Na warstwę serową: 4 serków waniliowych homogenizowanych (około 600 ml) 2 żółtek 2 białek ubitych na pianę 1 łyżki budyniu (śmietankowego lub waniliowego) 0,5 kostki miękkiego masła

Wszystko miksujemy, na koniec dodajemy pianę z dwóch białek. Mieszmamy delikatnie, z czułością, rozprowadzamy równomiernie na warstwie kruchego ciasta.

Na pianę: 4 białek (ubijamy na sztywną pianę, ze szczyptą soli oczywiście) 1 szklanki cukru (dodajemy do piany stopniowo, to nie opadnie) 1 łyżki budyniu lub mąki ziemniaczanej

Rozprowadzamy z wyczuciem po warstwie serowej. I nie przejmujemy się, jeśli trochę piany utonie w serkach.

Całość posypujemy resztą kruchego ciasta (jeżeli jest zbite, można zetrzeć je na tarce). Sernik powinien składać się z czterech warstw: ciasto, ser, piana, ciasto. Jeśli którąś zgubiłaś w ferworze walki, nie szkodzi. I tak będzie pyszny.

Pieczemy w temperaturze 180 stopni, aż kruszonka nabierze pięknego, złotego koloru (nieco przypalona jest jeszcze lepsza). Nie przejmujemy się, jeśli po upieczeniu i otwarciu piekarnika ciasto opadnie - tak być musi, a nic nie ujmie to jego smakowi. Zostawiamy do ostygnięcia, choć i tak nie wytrzymamy i skubniemy dwa kawałki na gorąco. Delektujemy się w gronie miłych gości, popijając gorącą herbatą z odrobiną soku malinowego.

Ten sernik zadziwiająco długo utrzymuje świeżość. Jest równie pyszny w dniu wypieku i parę dni później. I za to tak go Kocham!

Pyszne ptysie z kremem karpatkowym polewane białą i mleczną czekoladą

Po pierwsze są bardzo proste do zrobienia, a to duży plus dla początkujących czarodziejek. Po drugie zawsze się udają, o ile podczas rośnięcia nie otworzysz piekarnika - wtedy też się udadzą, będą tylko nieco płaskie. Oto przepis na 16 sztuk ptysiaków.

Potrzebujemy: 1 szklanki wody 125 g masła (tak na oko, nie trzeba ważyć) 1 szklanki mąki 5 jajek

Gotujemy wodę z masłem, aż masło się rozpuści. Na gotującą wodę z masłem wrzucamy szklankę mąki i mieszamy energicznie (dla zaawansowanych: miksujemy), podgrzewając na małym, maleńkim ogniu. Z mąki, wody i masła ma się zrobić błyszcząca, gładka klucha. Wtedy dopiero zdejmujemy ją z ognia. Trzeba uważać, żeby jej nie przypalić (choć może przypalona smakowałaby jeszcze bardziej...?). Gdy klucha nieco przestygnie (dla zaawansowanych: od razu), dodajemy jajka, bardzo energicznie miksując. Jeśli klucha jest za gorąca albo miksujemy jak miś koala, jajka się zetną, a nie o to chodzi. Mają się połączyć w jednolitą masę z kluchą, która w tym momencie zmienia się w paciaję.

Zauważmy: zero cukru. Tylko woda, masło, mąka i jajka. Smarujemy blaszkę masłem. Wykładamy paciaję łyżką, w czterech rzędach po cztery ptysie. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika (za-

nim zajmiemy się kluchami i paciajami, po prostu włączmy go na 220 stopni).

Zostawmy, niech rosą radośnie i w oczach dotąd, aż zbrązowieją. Powinny nabrać koloru karaibskiej opalenizny. Wtedy zmniejszamy temperaturę do 170 stopni (Nie otwieraj piekarnika, chyba że chcesz mieć naleśniki z kremem karpatkowym, a nie ptysie!) i niech się suszą jeszcze przez 10-15 minut.

W czasie gdy ptysie rosą i schną, przygotowujemy *krem karpatkowy*
Potrzebujemy:

1 opakowania gotowego kremu (wiem, wiem, że wydaje się to profanacją, ale gotowe są naprawdę dobre i chemii w nich stosunkowo niewiele; uwaga: broń Boże, 5-minutowy czy inny wynalazek bez gotowania - krem ma być porządny, na wrzącym mleku) 1/2 litra mleka 1 kostki masła

Krem przygotowujemy według przepisu na opakowaniu. Powiedzmy, że porcja kremu jest na pół litra mleka.

Gotujemy więc szklankę mleka (ostrożnie, by nie przypalić), a gdy zacznie wrzeć, wlewamy drugą szklankę z rozrobionym proszkiem karpatkowym. Mieszamy energicznie (lub miksujemy), pilnując, by

budyń się nie przypalił, aż do wrzenia. Gdy pojawią się pierwsze bąble, zdejmujemy z ognia.

Dodajemy kostkę masła (margaryny czy inne wynalazki to pomyłka, musi być świeże, pachnące masło). Miksujemy, aż masło się rozpuści i połączy z budyniem w jednolitą, pachnącą i pyszną masę.

Właśnie dojrzały ptysie!

Wyjmujemy je z piekarnika. Są gorące, ale twarde, można je kroić i nie opadną.

Przecinamy więc ostrym nożem każdego ptysia na pół, nakładamy do środka kopiastą łyżkę kremu karpatkowego (powinno wystarczyć na 16 sztuk).

I na koniec jeszcze polewa czekoladowa...

Ponieważ obiecałam prosty przepis, tym razem również, jak w przypadku gotowego kremu, sięgniemy po gotową polewę. Taką w foliowych torebkach: wstawiasz do gorącej wody i rozpuszczoną polewasz ptysie.

Najpiękniej wyglądają przybrane białą i mleczną czekoladą (ale kupuj osobno: torebkę białej i torebkę mlecznej, 2 w 1 nie są takie smaczne). Teraz możemy zawołać gości i zasiąść do uczy. Takie ptysie mają to do siebie, że pochłania się je na gorąco - wtedy są najsmaczniejsze, gdy krem parzy w usta, a czekolada spływa po palcach.

Robią na wszystkich piorunujące wrażenie i za każdym razem rośniesz z dumy. Podobnie jak przed chwilą rosły w piekarniku wspaniałe, pyszne, karpatkowo-czekoladowe ptysie.

Ciasto drożdżowe „Pogadaj do mnie”

Wypieki drożdżowe dzielimy na dwie grupy, choć właściwie na dwie grupy należy podzielić wypiekających: są to zwolennicy łatwych i trudnych przedsięwzięć. Przepis ten mogą wykorzystać i ci, którzy lubią urobić się po łokcie (dopiero wtedy czują radość z sukcesu) podczas mieszania, ugniatania, odstawiania do wyrośnięcia i ponownego ugniatania, kolejnego przykrywania ściereczką, by ciasto wyrosło, i ci, którzy hołdują hasłu „samo się zrobi” - profani, używający do ugniatania malaksera. Ja należę do grupy drugiej, bo skoro efekt jest ten sam, wolę poczytać dobrą książkę, gdy ciasto „samo” rośnie, niż po raz enty je wyrabiać (nie jestem jednak aż tak nowoczesna, by je malakserować). Przepis więc należy do łatwych, lekkich i przyjemnych, zarówno w wykonaniu, jak i w efekcie końcowym.

Potrzebujemy: 3/4 szklanki ciepłego mleka 5 dag drożdży 1/2 kg mąki 15 dag cukru 1 jajka 5 żółtek 1 paczki rodzynek 15 dag masła szczypty soli

W mleku rozrabiamy pół kostki (5 dag) drożdży (świeżutkich, stare mają „humory” i mogą nie rosnąć). Dodajemy TO COS (czyli rozczyn) do 1/2 kg mąki, 15 dag cukru, 1 jajka, 5 żółtek, paczki opłukanych rodzynek (nie muszą być namoczone, urosną razem z ciastem) i szczypty soli (koniecznie!). Dolewamy 15 dag roztopionego, ciepłego masła. Oto wszystkie składniki, ni mniej, ni więcej. Ugniatamy ciasto w misce, energicznie i z radością. Uwaga: gadaj do drożdży! To warunek sukcesu. Lubią piosenki dla dzieci i ckliwe ballady, pod warunkiem, że umiesz śpiewać.

Gdy ciasto zacznie odstawać od ręki, to znaczy, że należysz do grupy pierwszej - pracoholików, grupie drugiej wystarczy, że jest dobrze wymieszane i tworzy zwartą całość.

Mamy przed sobą bazę wyjściową do babek drożdżowych, strucli, placków, a nawet pączków. W zależności od potrzeb możemy dodać mąki - im więcej, tym ciasto twardsze, aż daje się formować (wtedy upieczemy z niego bułeczki lub usmażymy pączki), ciasto lżejsze potrzebuje wysokiej formy do wspinania się po ściankach. Taką formę smarujemy masłem, posypujemy mąką (lub bułką tartą), wykładamy do środka masę i wsuwamy do piekarnika nastawionego na 45-50 stopni (50 stopni czasem podoba się drożdżom, czasem nie, 45 stopni jest bezpieczniejsze, ale ciasto wolniej rośnie). Zostawiamy na jakiś czas (45-60 minut), aż urośnie do brzegów formy. Wtedy zwiększamy temperaturę do 220 stopni i pieczemy 40-60 minut, aż ciasto się pięknie zarumieni.

Po wyłączeniu piekarnika nie otwieramy go jeszcze jakiś czas, bo nasze dzieło opadnie, ale gdy już otworzymy, możemy się delektować pysznym, gorącym ciastem drożdżowym z rodzynekami, grubo smarowanym masłem. Z dodatkiem powideł śliwkowych własnej roboty jest... fantastyczne!

A więc jeszcze przepis na:

Szybkie i proste powidła śliwkowe

Najszybsze i najprostsze są te ze sklepu, ale nie o nich przecież mowa. Podaję więc przepis na powidła domowe, wypróbowany ostatniej jesieni, gdy nie miałam pod ręką węgierek.

Potrzebujemy: śliwek cukru

Mogą to być jakiegokolwiek śliwki: wczesne węgierki (o ile nabrałaś ochoty na smażenie powideł we wrześniu), renklody, uleny, dąbrowieckie, opal... Albo mieszanina wszystkich gatunków. Mogą być dojrzałe, przejrzałe lub jeszcze twarde - o dziwo, powidła z takiego miszmaszu smakują równie dobrze, jak te z przepisów naszych babć: „Weź dojrzałych węgierek. Śliwki myjemy, wyjmujemy z nich pestki, połówki wrzucamy do dużego garnka (bo też tych śliwek na kilka słoików musi być kilka dobrych kilogramów). Z jednego kilograma wyjdzie spodeczek, akurat na podwieczorek we własnym towarzystwie. Zalewamy śliwki wodą - wiem, wiem, wytrawnej gospodyni, która smaży powidła trzy dni, wyda się to bluźnierstwem - dodajemy cukru na oko (ja daję, „ile się sypnie”, i potem dosładzam), gotujemy. Gotujemy najpierw na większym gazie, bo ileż można czekać, aż śliwki puszczą sok, a nadmiar wody wyparuje, ale gdy poczujemy, że „nadszedł czas”, czyli powidła nabrały chęci na przypalanie się, zmniejszamy płomień do niemal niewidocznego (a i tak okaże się za duży). Można też zastosować podkładkę pod garnek lub rondel z podwójnym dnem.

Dajemy pyrkocącym powolutku powidłom dużo czasu. Ze 2 godzinki. Niech się zgryzają, niech się smażą. W tym czasie plotkujemy z przyjaciółkami (zaproszonymi po to, by wdychały boski aromat powideł i chwaliły nas gorąco). Mieszamy od czasu do czasu, gdy w trakcie ploteczek przypomni nam się, że smażymy powidła! Próbujemy parę razy, czy są wystarczająco słodkie, w razie czego dosypujemy cukru. Uwaga: choćby nie wiem jak na początku były kwaśne i niedojrzałe, pod koniec to sama słodycz!

Gdy uznamy, że mają dosyć (albo my mamy dosyć, albo nasze przyjaciółki mają dosyć), nakładamy gorące powidła do słoików (są bardzo, ale to bardzo gorące, można się poparzyć!). Po zakręceniu można je wstawić do lodówki albo pasteryzować przez 15-20 minut w garnku z wrzącą wodą. Część oczywiście odkładamy do pysznego ciasta drożdżowego z rodzynekami „Pogadaj do mnie”.

Sernik królewski palce lizać!

Jego Królewska Mość Sernik Palce Lizać jest jednocześnie łatwy i wymagający. Łatwy, bo przygotowanie go nie wymaga specjalnych umiejętności piekarniczych - pianę z białek każdy potrafi ubić i wymieszać, a wymagający, bo potrzebuje dużo ciepła i miłości. A oto przepis:

Potrzebujemy: 1 kg sera trzykrotnie zmielonego 12 jajek

2 łyżek mąki ziemniaczanej 1 paczki budyniu śmietankowego lub waniliowego 1 kostki masła zapachu pomarańczowego lub waniliowego 2 szklanek cukru szczypty soli

Najlepszy będzie ser półtłusty, choć tłusty też jest dobry. Chudy będzie... za chudy jak na Jego Królewską Mość. Do sera dorzucamy 2 jajka, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, paczkę budyniu śmietankowego lub waniliowego, miękkie masło i zapach pomarańczowy lub waniliowy, choć wyznam w sekrecie, że mnie wystarczy zapach samego sernika i smak ciasta, nie wanilii. Ucieramy wszystko na jednolitą masę (mikserem lub malakserem).

Ucieramy 10 żółtek z cukrem na biało-złoty kogel-mogel, 10 białek ubijamy na sztywną pianę, dodając szczyptę soli. Jeśli przy rozdzielaniu jajka do białka wpadnie choć odrobina żółtka, piana nie ubije się na sztywno. Kogel-mogel miksujemy z masą serową, możemy dodać bakalie (np. rodzynki), ale sernik jest tak bogaty sam w sobie, że nie są konieczne żadne wspomagacze. Teraz do masy jajeczno-serowej dodajemy pianę z białek, mieszamy ostrożnie łyżką lub ręką - wtedy wyjdzie naprawdę puszysty.

Ciasto wylewamy na wysmarowaną masłem brytfankę lub dużą tortownicę. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy w 170 stopniach przez 40 minut. Pozostawiamy w zamkniętym piekarniku do przestygnięcia. Sernik pięknie urośnie, a potem równie pięknie opadnie, ale wcale się tym nie przejmujemy. I tak będzie przepyszny.

Myślę, że pasuje do niego dobra herbata (lub kawa) z ociupiną rumu albo innego przedniego alkoholu.

Słonko zza chmurki

czyli pyszna, delikatna pocieszajka na smutki wszelakie

Potrzebujemy: *Na słonko*: 6 żółtek

1 szklanki cukru

2 szklanek śmietanki kremówki

Ubijamy żółtka z cukrem na jasnozłoty kolor w kąpielu wodnej (czyli podgrzewając garnuszek stojący w drugim garnuszku z gotującą się wodą). Śmietankę kremówkę ubijamy na sztywno, uważając, żeby nie zrobiło się masło! Łączymy kogel-mogel ze śmietanką. Ostrożnie, żeby nie opadła, zdejmujemy znad pary.

Możemy teraz dodać zapach waniliowy, odrobinkę dobrego alkoholu (rumu na przykład), a możemy też nic nie dodawać. Ma być pysznie i delikatnie.

Na chmurkę: 6 białek 1/3 szklanki cukru szczypty soli

2 szklanek mleka

Najpierw ubijamy białka na sztywną pianę (pamiętamy o dodaniu szczypty soli). Dosypując stopniowo cukier, ubijamy dalej. Zagotowujemy mleko (może być woda w wersji oszczędnej, ale kto by oszczędzał na pocieszajce?). Na gotujące się mleko (na małym ogniu, aby nie przypalić!) kładziemy łyżką stołową bezy, czyli chmurki. Gotujemy 2-3 minuty, odwracamy na drugą stronę i po 2-3 minutach wyjmujemy z mlecznej kąpieli. Przekładamy na papierowy ręczniczek lub papier pergaminowy. Beżowe chmurki są gotowe. Do pucharków nakładamy słoneczny kogel-mogel, przyozdabiając go chmurkami.

Delektujmy się pocieszajką w samotności lub w miłym towarzystwie (wskazane jest to drugie).

Ciasto „Kocham Cię” (bez pieczenia!)

To ciasto pierwotnie miało inną nazwę, ale po mojej modyfikacji i uszlachetnieniu stwierdziłam, że nie może się nazywać „tofinka” czy „ciasto na krakersach z bitą śmietaną”. Nie. Tym ciastem można komuś wyznać miłość albo kogoś nim oczarować.

Mimo że nie wymaga pieczenia, do najłatwiejszych nie należy, ale trudne są tylko początki. Za którymś razem zrobisz je z zamkniętymi oczami.

Jeszcze jedno: w wersji uproszczonej można je zrobić błyskawicznie - niespodziewani goście? Tylko ciasto „Kocham Cię”.

Potrzebujemy: 1 litra mleka 1 litra śmietanki kremówki (30-36 proc.)
1 kostki masła 1 szklanki mąki (lub mąki ziemniaczanej) 0,5 szklanki
i 2 czubatych łyżek cukru 4 żółtek cukru waniliowego 2 opakowań
żelatyny do deserów (na 1 litr śmietanki) 800 g masy krówkowej (1,5
puszki) 300 g krakersów (około 1,5 paczki) 100 g drobnych rodzynek
100 g migdałów w płatkach (lub grysiku z orzeszków ziemnych)

Ciasto składa się z następujących warstw:

- od spodu jedna warstwa krakersów
- krem budyniowy (gotowy z paczki lub specjalnie zrobiony)
- warstwa krakersów
- masa krówkowa
- warstwa krakersów
- bita śmietana
- posypka rodzyinkowo-migdałowa

Spokojnie! To tylko tak skomplikowanie brzmi! W rzeczywistości jest proste i nie trzeba nawet znać przepisu, by je zrobić powtórnie. Proporcje podane są na dużą brytfankę, jeśli robisz ciasto w tortownicy (jako tort prezentuje się wspaniale), użyj połowy składników.

Na początku wyjmujemy z lodówki masę krówkową - musi mieć temperaturę otoczenia. Formę wykładamy warstwą krakersów, starając się, by pokryły całe dno (ale nie kruszymy ich! Powinny być w całości!). Zalewamy je cieniutką warstewką mleka, by wchłonęły płyn i były miękkie, ale nie rozciapciane.

Teraz przygotowujemy krem budyniowy (jeśli z paczki, to tylko „tradycyjny”, czyli na gotowanym mleku, wynalazki 3-minutowe są do niczego). Trzy szklanki mleka doprowadzamy do wrzenia. Używamy mleka świeżego, nie żadnego UHT! Jedną szklankę miksujemy z czterema żółtkami, cukrem waniliowym i połową szklanki cukru. Gdy powstanie apetyczna, słodka piana, dodajemy powoli mąkę pszenną, nadal miksując. Jeśli krem ma być bardzo lekki, zamiast mąki pszennej używamy ziemniaczanej. Wlewamy puszystą masę do wrzącego mleka, nadal miksując lub energicznie mieszając, żeby się nie przypaliło. Gotujemy przez chwilę na małym ogniu. Musimy wyczuć, kiedy mąka nie jest już surowa, ot co. (Uwaga:

mąka ziemniaczana natychmiast zbije krem w "wielką kluchę, nie gotujemy jej więc, jest od razu gotowa). Na koniec zestawiamy rondel z ognia i dodajemy do gorącej masy kostkę masła.

Wylewamy masę budyniową na krakersy. Może być nadal gorąca, szybko ostygnie. Rozkładamy na masie drugą warstwę krakersów, (idy masa będzie chłodna i krakersy też, pokrywamy je warstwą masy krówkowej. Nie musi być gruba, wystarczy, jeśli będzie miała 3-5 mm. Na masę krówkową rozkładamy trzecią warstwę krakersów i wstawiamy ciasto do zamrażalnika.

Ubijamy śmietankę, gdy zacznie gęstnieć, dodajemy 2 czubate łyżki cukru i ubijamy na sztywno. Uwaga: śmietanka musi być bardzo zimna, bo cieplejsza natychmiast się zwarzy i zamiast bitej śmietany powstanie słodkie masło. (Swoją drogą to jest sposób na domowe masło: pasteryzowaną śmietankę o temperaturze pokojowej ubijamy, aż wytrąci się masło, odsączamy dokładnie, trzymamy w chłodnym miejscu). Do ubitej śmietanki dodajemy żelatynę do deserów, przygotowaną według przepisu na opakowaniu.

Podczas ubijania trzecią ręką możemy prażyć na patelni migdały. Dwie paczki płatków migdałowych wysypujemy na suchą patelnię (nie dodajemy żadnego oleju, nic, tylko migdały i patelnia) i prażymy na dużym ogniu z wyczuciem, by się zarumieniły, ale nie spaliły (choć przypalone też są dobre).

Wyjmujemy ciasto z zamrażalnika. Na trzecią warstwę krakersów układamy bitą śmietanę. Mieszamy w miseczce paczkę drobnych rodzynek z prażonymi migdałami i wysypujemy je na śmietanę. Wkładamy na godzinę do zamrażalnika i... możemy podawać. Oraz zbierać zasłużone pochwały i słuchać zachwyków. Ja usłyszałam na koniec owo magiczne „Kocham Cię”...

Wersja uproszczona

Potrzebujemy: 2 kremów budyniowych z paczki 1 litra mleka 1 kostki masła masy krówkowej 300 g krakersów 100 g rodzynek 100 g migdałów 2 opakowań bitej śmietany w spreju

Jak wyżej: wykładamy formę krakersami, przygotowujemy krem budyniowy według przepisu na opakowaniu, na koniec dodając kostkę masła. Wykładamy go na krakersy, przykrywamy krakersami, wykładamy masę krówkową, przykrywamy krakersami, wykładamy śmietanę w spreju, posypujemy rodzynekami i prażonymi migdałami. Voilà! Tylko że bita śmietanka w aerozolu to sama chemia, bez śmietany, a przygotowanie kremu budyniowego domowej roboty zajmuje tyle samo czasu co tego z paczki. Pamiętaj o tym.

Na koniec uwaga: jeśli jesteś bardzo ambitna, możesz również samodzielnie przygotować krem krówkowy - trzeba jedynie przez kilka godzin gotować mleko skondensowane w puszkach, ale po co, skoro gotowy kajmak, jeśli wierzyć etykietce na puszcze, to mleko i cukier? Smacznego!

Bardzo proste kokosanki

Czasem po pieczeniu ciasta zostaje sporo białek i... co z nimi zrobić? Otóż kupić wiórki kokosowe i upiec pyszne kokosanki!

Potrzebujemy: 2 szklanek wiórków 1/2 szklanki cukru 2 białek jaj

Ubijamy białka na sztywną pianę (nie zapominając o szczypcie soli), dodajemy stopniowo cukier, ciągle ubijając. Gdy piana z cukrem jest gotowa, dodajemy wiórki, mieszamy stanowczo, acz delikatnie. Układamy na blasze małe, zgrabne kokosanki, wkładamy do nagrzanego do 160 stopni piekarnika, pieczemy 10-12 minut na piękny, złoty kolor.

Lawa

Cały Zachód zajada się muffinkami, a ja nie wiedziałam, dlaczego. Są ciężkie, strasznie słodkie i daleko im do naszych serniczków czy choćby pączków. Dopiero gdy skosztowałam lawy, uznałam racje wielbicieli muffinek.

Potrzebujemy: 100 g gorzkiej czekolady 100 g masła 75 g cukru 2 łyżek kakao

25 g mąki 2 jajek

Rozgrzewamy piekarnik do 180 stopni. Czekoladę z masłem rozpuszczamy w rondelku w kąpieli wodnej (rondelk wkładamy do większego garnka, w którym wrze woda). Jajka ucieramy z cukrem na gładką masę, dodajemy mąkę i kakao, a gdy masa będzie jednolita, dolewamy roztopioną czekoladę (uważając przy tym, by nie była za gorąca, bo zetną się białka, a to już nie jest takie fajne). Przygotowujemy foremki, takie jak na suflety (smarujemy je masłem), lub blaszkę do muffinek. Wlewamy masę do połowy wysokości foremki, wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy 10-15 minut (w zależności od wielkości foremek) w 180 stopniach.

Jest to przepis „na wyczucie” - muffinka na wierzchu musi być upieczona, a ze środka wylewać się niczym lawa z wulkanu. Ciastko bardzo efektowne i bardzo słodkie. Oraz bardzo, bardzo czekoladowe.

A oto dwa przepisy z książek kucharskich naszych prababć...

Herbata lipowa (staropolska receptura)

Na herbatę lipową z sokiem malinowym i miodem weź garść kwiatu lipy, świeżo rwanego, pół szklanki soku malinowego, łyżkę miodu lipowego najzaciejszego i wody źródlanej trzy szklanki. Zalej kwiat

wrzątkiem, a kiedy nieco przestygnie, dodaj miód i sok z malin i delektuj się ową delicyją, nerwy kojącą, gdy tylko potrzeba taka cię najdzie. Pamiętaj jednakowoż, coby ukojenie dać wszystkim zmysłom, to jest i oczy niech miły widok ucieszy, i uszy czarowna muzyka, i węch przyjemny aromat. Tedy i ukojenia nerwów zaznasz...

Nalewka poziomkowa (staropolska receptura)

Syp w gąsior dojrzałych na słońcu poziomek, słodkich i aromatycznych, zalej spirytusem przednim, a mocy nie żałuj. Odstaw w miejsce spokojne i zacienione na pół doby, aż poziomki sok puszczą. Zlej spirytus ów, cedząc przez gęsty muślin alibo inną szmatkę bawełnianą, aby klarownym był.

Weź na każdą szklankę owego spirytusu dwie szklanki cukru i szklankę wody, a zagotuj syrop jeden raz, zdejmij gotujący z ognia i w war ten lej spirytusu poziomkowego. Gdy przestygnie, fritruj przez muślin i do butelek przelej.

Jest on, ów likier poziomkowy, pocieszajką na smutki wszelakie, każdy dzień rozjaśni i noc każdą, ale pij go z umiarem, delektuj się tą delicyją przednią, nie jest to bowiem byle wódka!

Jesień. Danusia

Jesień w Wiśniowym Dworku była równie czarowna co inne pory roku. Klony stojące po obu stronach alei prowadzącej pod stary dom rozploniły się wszystkimi odcieniami złota i czerwieni. Lipy rosnące wzdłuż kamiennego muru przywdziały złociste sukienki, w których wyglądały równie pięknie jak latem w gwiaździstych, słodko pachnących kwiatach. Słońce przeświecało przez liście, nadając temu wczesnojesiennemu dniu nastrój trochę radosny, a trochę nostalgiczny. Tuż-tuż była zima, ale dziś natura wspominała lato.

Gdzieś daleko, we wsi, zaszczekał pies, zamuczała krowa, zapiał kogut. Drzewa szumiały cicho na lekkim wietrze. Było pięknie.

Młoda kobieta, błękitnooka i jasnowłosa, wyszła na ganek. Odziana była jak zwykle w dopasowaną na górze i rozkloszowaną dołem sukienkę, skromną i niemodną, ale może właśnie przez to piękną. Wyglądała jak panna z dworku na dziewiętnastowiecznej rycinie i Bogiem a prawdą, tak się właśnie czuła.

Była niepoprawną romantyczką, zagubioną między swoimi snami a rzeczywistością. Zdaniem każdego, kto ją znał, urodziła się sto lat za późno. W końcu jednak odnalazła miejsce, do którego pasowała i które pokochała od pierwszego wejrzenia, a to miejsce odnalazło ją. Nauczycielkę małej wiejskiej szkółki, zagubionej hen, na końcu świata, gdzieś pod litewską granicą, do której uczęszczało zaledwie dwanaścioro dzieci. Tuzin urwisów, które Danusia Wrzesień pokochała tak jak Wiśniowy Dworek.

A skoro zajęły drugą połowę serca młodej kobiety, dbała o nie tak, jak dbałaby o swoje własne pociechy, gdyby tylko je miała. Niestety, księcia na białym koniu, który zawitałby w progi staropolskiego dworu i porwał pannę dziedziczkę, by została jego żoną i matką jego dzieci, na razie na horyzoncie nie było. Ale też Danusia zbyt się nie rozglądała, zraniona kiedyś do głębi przez kogoś, kogo obdarzyła miłością i zaufaniem.

Dobrze jej było samej w tym pięknym miejscu. Zresztą nie była taka samotna, bo przecież przez okrągły rok, włącznie z feriami i wakacjami, miała swoich uczniów. Milewskie dzieci, które darzyły Danusię wręcz uwielbieniem. Miała więc co robić całe dnie, a że noce bywały puste i smutne? Cóż... Taki los. Z marzeń o ukochanym mężczyźnie i gromadce własnych dzieci nie zamierzała jednak rezygnować.

Harmider dobiegający od strony bramy sprowadził młodą kobietę z obłoków na ziemię.

- Pani uczycielko! Pani uczycielko!

Danusia, słysząc wołania swojej gromadki, uśmiechnęła się. Uczyła dzieci w Wiśniowym Dworku już tyle lat, a one nadal mówiły „uczycielko” zamiast „nauczycielko”, jak je poprawiała. Jednak już dawno pogodziła się z tym, że niektórych rzeczy zmienić nie można. Próbować - owszem, ale walka nie zawsze kończy się zwycięstwem.

Teraz stała na schodach starego, pięknego dworu, czekając na dziesięcioro swych uczniów, którzy rozpoczynali właśnie nowy rok szkolny. Dwoje najstarszych ukończyło w czerwcu podstawówkę i musiało dziś, ze łzami w oczach, jechać do Sejn, do gimnazjum. Danusia już za nimi tęskniła, bo kochała każdego z małych ludzi, których przez sześć lat uczyła. Czuła jednak nie tylko smutek, ale i niepokój. Szkoła i tak była maleńka. Wójt gminy już w zeszłym roku przebąkiwał o jej nierentowności. Jeśli dzieci jakimś cudem nie przybędzie - a nie zanosilo się na cud - zostanie zamknięta, a jej uczniowie rozrzućeni po całej okolicy. Jak te maluchy w zimie pokonają kilka kilometrów w jedną i drugą stronę, mając tylko rowery? Wieś była biedna, niewiele stało w niej samochodów, a jeszcze mniej rodziców będzie chciało wozić swoje dzieci do szkoły.

Danusia znała odpowiedź: „Ja w jego wieku...”, albo „Gdy miałam tyle lat co ona...”. Tak, tak, rodzice tych dzieci nie mieli łatwo, ale czasy się zmieniły i teraz małe dzieci samotnie, po ciemku wędrujące do szkoły i ze szkoły były

narażone nie tylko na przemarznięcie. Jedna dziewczynka w Milewie już zaginęła i znaleziono ją miesiąc później... Danusia do dziś próbowała o tym zapomnieć.

Teraz jednak witała dzieci, ciesząc się ich obecnością i jednocześnie martwiąc o przyszłość...

Józio Krawiec - rezolutny, wesoły i psotny dziesięciolatek - wbiegł po schodkach i rzucił się spontanicznie ukochanej „uczycielce” na szyję.

- Pani uczycielko kochana, jak się cieszę, że zaczynamy na uki. - Tak właśnie mówił, jakby to były dwa słowa. Gdy Danusia go kiedyś o to zapytała, odparł zdziwiony, że sama opowiadała o Pałacu Na Uki i Na Sztuki. Roześmiała się wtedy i dziś na wspomnienie tego zabawnego porównania też się uśmiechnęła. Józio potrafił ją rozbawić. - Mam dla pani prezent - szepnął jej na ucho. - Tylko żeby Tadzik nie widział...

- Tadzik nie patrzy - odszepnęła, a wtedy chłopiec włożył rękę do przepastnej kieszeni spodni i wyjął garść oblepionych piaskiem, paprochami, strzępkami papieru i Bóg wie czym jeszcze - Danusia wolała się nie domyślać - cukierków.

- Podwędziłem mamie, ale nie będzie się gniewała. To dla pani uczycielki. Mama też szykuje jakiś prezent na rozpoczęcie roku szkolnego.

Chłopiec podał Danusi landrynki z dumnym uśmiechem na piegowatej buzi. Nie raz i nie dwa była w ten sposób za-

skakiwana i cieszyła się, że tym razem są to cukierki, a nie coś mniej jadalnego. Dzieci miały doprawdy szalone pomysły na to, co można zjeść...

Bez wahania wzięła więc jeden cukierek do ust, a za następne podziękowała, prosząc, by poczęstował resztę dzieci. Gdy trzech zabrakło, Danusia dołożyła z własnego zapasu.

Weszli do klasy całą zgodnie ssącą landrynki jedenastką. Rozemocjonowane dzieci rozbiegły się do swoich ławek, przekrzykując się wzajemnie. Danusia pozwoliła, by przez chwilę panował rwetes, po czym klasnęła w dłonie. Uczniowie umilkli i znieruchomieli - każdy na swoim miejscu. Tylko dwa pozostały puste. Mania i Jaś Konieczni zasiadali teraz pewnie - zagubieni i smutni - w ławkach gimnazjum...

Danusia już miała zacząć krótkie powitalne przemówienie, gdy niespodziewanie rozległo się energiczne pukanie do drzwi. Bez czekania na „proszę” otworzyły się one na całą szerokość i do klasy weszła pani kurator, znana Danusi dotąd tylko z widzenia.

Dzieci poderwały się z miejsc, tak jak je dziewczyna nauczyła, i stały grzecznie, czekając, aż nowo przybyła pani pozwoli im usiąść. Ta kiwnęła wszystkim na powitanie głową, podeszła do nauczycielki, wyciągnęła rękę i przedstawiła się:

- Maria Luty, kurator sądowy. Przeprowadziłam pani nową uczennicę. Kompletujemy dokumenty, ale mam nadzieję, że ich chwilowy brak nie będzie problemem.

Nie czekając na zaprzeczenie czy potwierdzenie, ujęła Danusię za łokieć i pociągnęła za sobą na korytarz. Dziewczyna zdążyła jedynie nakazać Józiowi, by napisał na tablicy dzisiejszą datę, i już drzwi się za nią zamknęły. Rozejrzała się po pustym korytarzu.

- Mała czeka w samochodzie. Chciałam się najpierw rozmówić z panią w cztery oczy. To dziecko po przejściach, odebraliśmy je patologicznej rodzinie i nie bardzo mamy co z nią zrobić. Pani cieszy się znakomitą opinią, mieszkanie też jest ponoć wystarczająco duże dla dwóch osób. Nie będzie problemu, żeby Tosia zatrzymała się tutaj na kilka dni, prawda?

Danusia nie odpowiedziała, bo ją zamurowało. O czym ta kobieta mówi? Przywieźli dziecko, małą dziewczynkę, i ot tak podrzucają je na kilka dni obcej osobie, bo...?

- Może pani oczywiście odmówić i Tosia trafi do pogotowia opiekuńczego, ale... rozumie pani, że nie chcielibyśmy tego. To dobre dziecko, po co narażać je na jeszcze większy stres? Mogę ją tu przyprowadzić? Postaram się zorganizować jakieś ubrania, bo trafiła do nas tak, jak stała...

-To znaczy, odebraliście ją rodzicom w jednej sukience, rajstopkach i kurteczce - wtrąciła z gniewem Danusia, widząc dziewczynkę stojącą obok samochodu.

- Nie mieliśmy innego wyjścia - odparła kuratorka przyciszonym głosem. - Rodzice małej są alkoholikami. Zaniedbywali dziecko i pewnie długo nie zauważą jej nieobecności.

Danusia wolałaby sama się o tym przekonać, bo opieka społeczna bywała zbyt pochopna w podejmowaniu decyzji, ale to nie był dobry czas na szukanie odpowiedzi. Dzieckiem należało się zająć natychmiast. A jeśli ona się nie zgodzi, Tosia trafi do...

- Tak, oczywiście - usłyszała swój własny głos.

Kuratorka uśmiechnęła się z zadowoleniem.

- Nie miałam wątpliwości, że się pani zgodzi. W Sejnach wyrażają się o pani w samych superlatywach.

- Zamiast superlatyw wolałabym więcej funduszy na szkołę, bo dach zaczyna przeciekać i...

Kobieta przerwała jej machnięciem ręki.

- Wiem, wiem, oni też od razu zaczęli mówić o tym dachu. Załatwię wam dach, a pani zajmie się Tosią. Umowa stoi?

„To handel wymienny, nie żadna umowa!” - chciała się oburzyć Danusia, ale... czy miało to sens? Dla niej najważniejsze było dobro dziecka, tego dziecka, które wyrwane z domu rodzinnego - jaki by on nie był - odebrane matce i ojcu, stało teraz śmiertelnie przestraszone i zrozpaczone do granic.

Nie oglądając się na ciekawskie główki uczniów, które pojawiły się w uchylonych drzwiach, wyszła na dwór. Dziewczynka, drobna i chuda, w przybrudzonej sukience i złachmanionej kurtce, cofnęła się w panice do samochodu, ale Danusia odezwała się z łagodnym uśmiechem:

- Witaj w szkole, Tosiu. Przez jakiś czas będziesz uczyła się w mojej klasie i mieszkała ze mną.

- Ja chcę wrócić do domu, do mamusi - wyszeptało dziecko, z trudem panując nad łzami.

- Jak twoja mama się ogarnie, rzuci picie, to do niej wrócisz - rzekła szorstka kuratorka i usiadła za kierownicą auta.

- Pani Danusia zajmie się tobą lepiej niż mama - dodała.

Dziewczyna aż sapnęła. Jeśli pani Maria Luty obrała sobie za cel zrazić małą do nowej opiekunki, to w tym momencie jej się to udało.

Mała obróciła się na pięcie, chcąc wsiąść do samochodu, ale udaremniły jej to ramiona nauczycielki. Tosia, płacząc i przeklinając słowami, których nawet Józio nie używał, próbowała się wyrwać i pobiec za znikającym za zakrętem samochodem, ale Danusia trzymała ją mocno.

Mała w końcu opadła z sił i pozwoliła się zaprowadzić do klasy.

Danusia, równie wyczerpana szarpaniną i emocjami, postawiła ją przed sobą i rzekła:

- Oto Tosia... Tosia... Jak masz na nazwisko, kochanie?

— musiała zapytać, zzymając się w duchu na kuratorkę, która z tego wszystkiego zapomniała o dokumentach. Jakichkolwiek. A może nie miała żadnych?

- Tosia Viliukas - wyszeptało dziecko, spuszczać wzrok.

- Ruska! - krzyknął Józio. Danusia zgromiła go spojrzeniem.

- Jeśli już musisz nam coś powiedzieć, Józefie Łopatko, to podnieś rękę. I nie obrażaj nowej koleżanki. Rosjanka, a nie ruska. Poza tym to litewskie nazwisko, a nie rosyjskie.

- Wszystko jedno — wymruczał chłopiec. - Moja mama mówi...

-Józiu, dosyć! - Danusia naprawdę nie chciała wiedzieć, jakie zdanie na temat sąsiadów zza litewskiej granicy ma pani Łopatkowa. - Tosiu, usiądź obok Józia.

Dziewczynka posłusznie ruszyła tam, gdzie jej kazano. Chłopiec przesunął się niechętnie na brzeg ławki, aby mogła usiąść. Danusia stanęła pośrodku klasy, by w końcu powitać dzieci w nowym roku szkolnym...

Przez resztę dnia nie spuszczała powierzonego sobie dziecka z oka. Uczniowie milewskiej szkoły byli posłuszni i rzadko sprawiali poważniejsze kłopoty - zbyt kochali swoją „uczycielkę”, by ją martwić, ale nowe dziecko z taką historią stanowiło łatwy cel żartów i docinków. Tosia jednak trzymała się na uboczu, obserwując dzieci dokazujące w ogrodzie podczas przerw z nikłym zainteresowaniem. Była smutna i milcząca. Na wszystkie pytania odpowiadała monosylabami, a w dużych, niczego nierozumiejących oczach miała łzy. Czyż można się było temu dziwić?

Danusia, sama wychowywana bez matki przez oschłego, niekochającego ojca, rozumiała dziewczynkę doskonale i współczuła jej całym sercem.

Wreszcie, o dziwo bez większych problemów, pierwszy dzień szkoły dobiegł końca. Oczywiście Danusia mogła się ograniczyć do powitania dzieci i rozesłania ich do domów, ale wołała się nimi zająć do popołudnia: tu, w szkole, miały opiekę, obiad i podwieczorek. Tam nikt by się nimi porządnie nie zajął, a niejedno z nich, gdyby nie szkolne posiłki, do kolacji biegałoby głodne.

Dzieciaki ruszyły do bramy, serdecznie żegnając nauczycielkę, a Danusia mogła się wreszcie zająć podrzutkiem.

- Chodź, Tosiu, pokażę ci nasze mieszkanie - odezwała się łagodnym tonem.

Dziewczynka jednak usiadła na najwyższym stopniu schodów, skuliła ramionka i szepnęła:

- Poczekam na mamusię.

- Obawiam się, że twoja mama tak szybko nie przyjdzie - odparła Danusia zmartwionym głosem.

- Nic nie szkodzi. Poczekam.

Danusia mogła przemocą zaciągnąć dziecko do domu, mogła nakazać małej ruszyć na piętro i być tak stanowcza, że w końcu osiągnęłaby cel. Mogła Tosię postraszyć, że trafi do sierocińca, krzyknąć na nią, grozić jej. Mogła wiele, bo były same w wielkim ogrodzie na progu wielkiego domu, ale... jak potem spojrzalaby w lustro?

Zrobiła więc to, co podpowiadało jej serce: usiadła obok dziewczynki.

Siedziały tak w milczeniu do wieczora. Wreszcie mała zwróciła na Danusię błyszczące od łez oczy i zapytała głosem tak nabrzmiałym rozpaczą i żalem, że dziewczyna sama poczuła łzy pod powiekami:

- Mamusia dzisiaj nie przyjdzie?

- Nie, kochanie. I obawiam się, że jutro też nie. Dziecko wstało ze zwieszonymi ramionkami i płacząc

cicho, pozwoliło się zaprowadzić na piętro, gdzie mieszkała nauczycielka. Od tego dnia tak właśnie było: po lekcjach siadały na najwyższym stopniu schodów - Danusia przygotowała w tym celu gruby pled, by się nie zaziębiły -i w zgodnym, coraz zgodniejszym milczeniu obie czekały... Gdy zmęczyły się tym czekaniem, gotowały, piekły, smażyły rozmaite pyszności, którymi Danusia poczęstuje mamę Tosi, gdy tylko przyjedzie po nią do Wiśniowego Dworku. Spod rąk Danusi i jej małej pomocnicy wychodziły najróżniejsze pyszności, zarówno specjały kuchni kresowej, jak i znane Danusi z dzieciństwa knedle ze śliwkami.

Z czasem dziewczynka zaczęła opowiadać o swoim domu, koleżankach, wreszcie o rodzicach. O mamie, co śpiewała jej na dobranoc kołysanki. O tacie, co podrzucał ją pod sufit albo tak łaskotał, że dostawała czkawki ze śmiechu. Gdyby Danusia słuchała tylko tych opowieści, mogłaby odnieść wrażenie, że dziecko zabrano z cudownej, kochającej rodziny, ale... być może rzeczywistość odbiegała od marzeń małej dziewczynki.

Danusia, otrzymawszy w końcu dokumenty, przekazała na jeden dzień klasę swojej zastępczyni i pojechała do domu Viliukasów, by na własne oczy się przekonać, jaka jest prawda.

Drzwi otworzył jej zionący nieprzetrawionym alkoholem mężczyzna. Niechlujnie ubrany, nieogolony, opryskliwy.

- Czego chce? - warknął na widok obcej kobiety w żakiecie i białej bluzce, takiej jak ta, która zjawiała się tu parę dni temu, by zabrać Tosię.

- Przyszłam w sprawie pana córeczki... - zaczęła niepewnie Danusia.

- To niech idzie do sądu. - Zmiał w ustach przekleństwo. - Państwo nam ją zabrało. Jak jakiegoś bezpańskiego kundla. Moją małą Tosię... Bo niby się nią nie zajmowaliśmy dostatecznie. A ja pytam: głodna chodziła? Brudna? - W oczach mężczyzny wezbrały łzy. Danusia tkwiła na klatce schodowej popegeerowskiego bloku, nie bardzo wiedząc, co ze sobą zrobić. - Źle się uczyła? Nie, pani ładna! Dbaliśmy o nią jak o księżniczkę jakąś, moja stara nieba by małej przychyliła!

- Nie musi przychylić nieba. - Danusia nagle poczuła gniew. Jej głos stwardniał, gdy mówiła dalej: - Dziecko tęskni za matką i za ojcem, nie daje o was złego słowa powiedzieć, chce wrócić do domu, a pan co? Użala się nad sobą i chla? Nie oddadzą Tosi pijanemu ojcu i takiejż matce. Jeśli nie weźmiecie się w garść i nie udowodnicie sądowi, że oto-

czycie córkę właściwą opieką, Tosię odbiorą również mnie, pozbawią was władzy rodzicielskiej i mała trafi do bidula. Taki los zgotujecie waszej księżniczce? Do widzenia panu.

Odwróciła się na pięcie i... niemal wpadła na młodą kobietę, która od jakiegoś czasu stała za jej plecami, przysłuchując się wymianie zdań.

Danusia rzuciła krótkie „przepraszam” i miała ruszyć do wyjścia, gdy... coś ją w tej kobiecie zastanowiło. Znała ją, ale... skąd? Była drobna i chuda, miała ostre rysy, podkrążone oczy, ale włosy czyste i gładko uczesane. Ubrana była w skromną, ale czystą sukienkę i żakiet, nieco na nią za duży. Gdzie Danusia ją wcześniej widziała?

- No, dobrze, że jesteś — odezwał się mrukliwie mężczyzna. - Tłumaczyłem tej paniusi, jak dobrze Tosia miała w domu...

W tym momencie dziewczynę oświeciło! Ona nie знаła tej kobiety, ale jej córkę! Miała przed sobą matkę Tosi i... co zdumiewające, nie poczuła do niej niechęci od pierwszego wejrzenia. Milcząca kobieta może nie wyglądała na przyjazną czy chociaż uprzejmą, ale w takich okolicznościach Danusi to nie dziwiło, jednak w oczach miała taki sam żal i taką samą rozpacz, jak mała Tosia.

- Pani się nią opiekuje? - zapytała cicho, pokornie. Danusia zdobyła się jedynie na kiwnięcie głową.

- Nie chcieli mi powiedzieć, dokąd trafiła. Gdzie mogę ją odwiedzić? Dobrze jej u pani?

- Nigdzie nie będzie jej dobrze. Tęskni za domem - odparła cicho nauczycielka.

- Ja... Ja się staram. - Matce Tosi załamał się głos. Drżącymi rękami zaczęła szukać w torebce chusteczki. - Zapisałam się do AA. Szukam pracy, ale wie pani, jak to u nas jest z tą pracą. Dla swoich nie mają, to gdzie by tam dla nas mieli... Mieszkamy tu od dwóch pokoleń, a nadal nas jak obcych traktują.

Danusia przytaknęła. Dobrze знаła mentalność swoich sąsiadów.

- Jak stary nie przestanie chlać, to go rzucę, znajdę gdzieś w Polsce kąć i robotę, byle siebie i dziecko utrzymać. I tyle nas zobaczą! - Kobieta dokończyła buntowniczym tonem.

- Ja ci ruszę w Polskę - zagroził jej mąż, ale zbyła go machnięciem ręki.

- Sama pani widzi, jak się z takim gada... Mogę zobaczyć Tosię? - zmieniła nagle temat.

Danusia już miała na końcu języka: „Ależ oczywiście!”, zawahała się jednak. Ta kobieta dopiero zaczęła się starać o powrót dziecka. Jeśli się jej nie uda, jeśli znów zacznie pić, sąd nie odda Tosi, a jeśli zaczną nachodzić Danusię w Wiśniowym Dworku, odbierze Tosię i jej. I rzeczywiście umieści w sierocińcu. Po co dawać dziewczynce nadzieję? Niech rodzice udowodnią, że... są rodzicami. Przecież sama widziała, w jakim stanie Tosia do niej trafiła. Tak... niech postarają się bardziej.

- O tym postanowi sąd - odezwała się stanowczo. -Chciałam tylko panią uspokoić, że Tosia ma się dobrze, lecz tęskni i marzy o powrocie do domu. To wszystko.

Minęła szybkim krokiem kobietę, która próbowała ją zatrzymać, i parę chwil później ukryła się we wnętrzu swego starego fiata.

Nic nie tłumaczy pijaństwa i zaniedbywania dziecka — pomyślała, przekręcając klucz. — Skoro się na nie zdecydowali, skoro postanowili wychować, są za dziewczynkę odpowiedzialni i nie zwalnia ich z tej odpowiedzialności żaden nałóg czy brak pracy. Dziecko nie ponosi za to winy. Nie ma wyboru. Jest skazane na takich rodziców. Kocha ich, tęskni i płacze, bo nie wie, jak powinien wyglądać rodzinny dom, do jakiego dzieciństwa ma prawo. A tych dwoje ma obowiązek takie dzieciństwo Tosi zapewnić. Albo raz na zawsze powinni zrzec się tego obowiązku.

Z ciężkim sercem wróciła do Milewa.

Tosia z czasem pogodziła się z losem. Polubiła nowy dom i swoją opiekunkę, choć to właśnie do niej czuła żal. To Danusię obwiniała o utratę matki i ojca. O tym żalu zapominała jedynie wieczorami, gdy kuchnia na pięterku zamieniała się w czarodziejską kuchnię, pełną woni i aromatów, którymi potem pachniał cały dwór. Tutaj, u boku Danusi, mieszała, ucierała, ubijała, smarowała i lepiała, zapominając o okrutnym świecie, który zabiera małym dzieciom rodziców.

Milewskie dzieci zaakceptowały nową koleżankę. Józio dokuczał jej tak samo, jak wszystkim innym dziewczynkom. I tylko czasami dochodziło do małych awantur, które prowokowała ta cicha zwykle, potulna dziewczynka. Danusia wiedziała, że Tosia ma nadzieję, iż za karę zostanie odesłana do domu. Nie miała serca powiedzieć małej, że w takiej sytuacji nie trafiłaby do rodziców... Znosiła więc z wrodzoną cierpliwością i pogodą ducha te wybuchy złości, wiedząc, że z czasem dziecko zrezygnuje z buntu, kiedy przekona się, że to nic nie da.

Kuratorka bez zapowiedzi wpadała do Wiśniowego Dworku co kilka dni, sprawdzając, czy opieka jest sprawowana prawidłowo - tak właśnie tłumaczyła swoje wizyty Danusi. Dziewczyna dla dobra dziecka znosiła te inspekcje w milczeniu.

Dla dobra dziecka... Danusia naprawdę starała się trzymać uczucia na wodzy i nie pokochać dziewczynki. Przecież wiedziała, że Tosia wcześniej czy później i tak od niej odejdzie. Wiedziała też, że nawet jeśli sąd odbierze władzę rodzicom małej, to ona - samotna, marnie zarabiająca dyrektorka maleńkiej szkoły gdzieś na krańcu świata - nie będzie mogła wystąpić o status rodziny zastępczej. Nawet nie miała własnego mieszkania - piętterko w Wiśniowym Dworku należało, jak cały dom, do gminy. Cóż mogła zaoferować dziecku, oprócz opieki i miłości? No właśnie, miłość... Danusia bardzo się starała być dla Tosi li tylko „ciocią”, czuła jednak, że coraz bardziej kocha to dziecko, coraz silniej się do nie-

go przywiązuje i jeśli dziewczynka zostanie w Wiśniowym Dworcu na dłużej...

Otoczona dziećmi, siedziała na kocu pośrodku trawnika, ciesząc się ciepłem październikowego popołudnia. Słońce grzało tak mocno, jakby przypomniało sobie o lipcu, ale dziewczyna czuła, że to pożegnanie lata i ani się obejrzą, a Milewo skryje się pod grubą warstwą śniegu.

Tutaj, na północy kraju, zimy były długie i mroźne, a Danusia tak bardzo kochała lato... Westchnęła z głębi duszy. Mogłaby przenieść się gdzieś na południe, ale od słońca i ciepła bardziej kochała ten stary dwór i swoich uczniów. Taka już była z niej romantyczna dusza. Zwróciła teraz twarz do słońca, słuchając jednym uchem pogaduszek dzieci, które zbierały wielobarwne liście i układały z nich bukiety.

Nagle szmer rozmów ucichł, za to od strony bramy rozległ się krzyk, który zmroził dziewczynie krew w żyłach:

- Pani Danusiu! Pani uczycielko! Chowaj dziecko! Jadą tu!

Matka Józia gnała na rozklekotanym składaku tak szybko, jak tylko pozwalała jej tusza.

Danusia poderwała się na równe nogi. Siedząca obok niej Tosia, która w zeszycie do przyrody rysowała liść klonu, również stanęła, gotowa uciekać, gdy tylko opiekunka da jej znak.

- Kto jedzie, na miłość boską?! - krzyknęła dziewczyna drżącym ze zdenerwowania głosem.

- Sądowi, pani Danusiu, sądowi - wydyszała Łopatkowa, zeskakując z roweru tuż przed nauczycielką. - Facet w garniturku i facetka w okularkach. Z teczką. Sołtysowa ich zatrzymała, a ja tutaj pędem, mało pedałów nie pogubiłam... Chowaj pani dzieciaka, bo zabiorą go i do bidula wsadzą. Ja się zajmę tą czeredą.

Danusia spojrzała na pobladłą ze zgrozy Tosię, chwyciła ją w ramiona i rzuciła się w stronę dworu.

Nie tak! Nie tak wyobrażała sobie pożegnanie z dziewczynką, gdy w końcu zdecydują się ją zabrać! Powinni dać im trochę czasu! Uprzedzić, by zdążyła Tosię przygotować na kolejne rozstanie, a oni... Niemal płacząc z przerażenia i wysiłku, wbiegła z wczepioną w nią dziewczynką na strych, ukryła ją za starą szafą i przykazała szeptem:

- Siedź tutaj cichutko jak myszka. Powiem im, że... -Rozejrzała się w panice dookoła, szukając na tym strychu dobrego alibi. Jej wzrok padł na Józia, który przygnał tutaj zaraz za nimi. — Józiu, powiedz im, że jestem z Tosią u ciebie w odwiedzinach. Twoja mama mnie zastępuje. Boże, co ja gadam, to nie ma sensu!!!

- Coś wymyślę - powiedział chłopiec uspokajająco. -Może że Tosia wpadła do studni, a pani za nią wskoczyła?

- Nie! Powiedz po prostu, że poszliśmy do wsi okrężną drogą.

- Przez leśniczówkę?

- Tak, właśnie.

W panice nie zauważyła, że nakłania jednego z uczniów do kłamstwa. W tej chwili jednak to Tosia była najważniejsza. Tosia z wielkimi, przerażonymi oczami, tuląca się do niej z całych sił.

Chłopiec wypiął pierś dumny w powierzonego mu zadania i rzekł poważnie:

- Dam radę. Pomysłów ci u mnie co nie zmierzone.

- Co niemiara - poprawiła go odruchowo, ale Józio już tego nie słyszał, zbiegając po schodach.

Danusia z Tosią, skulone pod oknem, wyjrzały ostrożnie na zewnątrz. Znajomy samochód właśnie podjeżdżał pod dom. Wsiadła z niego pani Maria Luty, kurator sądowy, a za nią...

-Mamusia!!!

Tosia wyrwała się z objęć opiekunki i ruszyła pędem w kierunku schodów. Danusia, jeszcze nie wierząc w to, co widzi, zdążyła tylko skonstatować, że „facet w garniturku” to odmieniony nie do poznania ojciec Tosi, gdy już biegła za dziewczynką.

Wypadła na ganek w momencie, gdy Tosia z płaczem rzuciła się matce w ramiona. Obok stał ojciec i głaskał córeczkę po włosach, mówiąc do niej coś szybko i cicho. Tosia podniosła nań mokre od łez oczy i krzyknęła:

- Nigdy, już nigdy? Nigdy więcej?

- Nigdy cię już nie oddamy - przyrzekł mężczyzna, sam bliski łez, a matka przytuliła córeczkę jeszcze mocniej.

Nagle wstała, trzymając Tosię w objęciach i patrząc na Danusię z mieszaniną wdzięczności i niechęci, powiedziała wolno i wyraźnie:

- Wracamy do domu.

Cóż można było rzec. Nauczycielka chciała prosić, by zostali choć chwilę - spakuje rzeczy Tosi, jej książki i zabawki, ale dziewczynka nie myślała zostawać tutaj ani minuty dłużej. Nie widziała rodziców od prawie dwóch miesięcy. Jej małe serce rozdzierała tęsknota za nimi i za domem. Nie było w tym sercu miejsca dla opiekunki i Wiśniowego Dworku. Jeszcze nie teraz. Kiedyś przypomni sobie wszystkie dobre chwile, jakie spędziła w tym miejscu, i wróci, by pożegnać się z Danusią. A może nie wróci? Danusia nie miała co do tego pewności, bo przecież dziecko przyjechało tu wbrew własnej woli i Wiśniowy Dworek mógł się Tosi wydawać więzieniem. Wiedziała jednak, że jeśli się kogoś kocha, a Danusia pokochała dziewczynkę, trzeba pozwolić mu odejść, gdy przychodzi czas.

Stała więc na schodach ganku i patrzyła, jak Tosia wsiada z mamą do samochodu. Gdy auto ruszyło, łzy zakreśliły się jej w oczach. Stłumiła szloch, by nie przestraszyć do reszty garnących się do niej uczniów. Samochód lada moment miał zniknąć im z oczu, gdy nagle... Szyba w oknie od stro-

ny pasażera opadła, wychyliła się z niego Tosia i machając gorączkowo rączkami, krzyknęła:

- Ciociu, dziękuję, dziękuję! Kocham cię, ciociu! Do widzenia! Do widzenia!

Danusia poczuła, jak ciężar spada jej z serca. Zaśmiała się przez łzy, zamachała do znikającej dziecięcej główki i zawołała:

- Będę czekała! Ja też cię kocham!

Po małej, smutnej dziewczynce zostało tylko wspomnienie.

- Nie zdążyłem im nakłamać - mruknął Józio.

- Nie wolno kłamać - rzekła Danusia, myślami będąc jeszcze przy Tosi.

Józio spojrział na nauczycielkę ze zdumieniem. Ona spojrziała na niego. Zamrugła jak obudzona ze snu i zaśmiała się, ocierając łzy.

-Józio, masz jakieś landrynki na pocieszenie? - zapytała, zmieniając temat.

Gdy chłopiec wyciągnął garść cukierków oblepionych piaskiem, paprochami i Bóg wie, czym jeszcze, bez namysłu wzięła jeden do ust. Smakował... dobrze. Wszystko wróciło na swoje miejsce. Tosia również. I świadomość tego była równie słodka jak ta landrynka.

Przepis na knedle ze śliwkami, które Danusia przygotowywała z małą Tosią, żeby poprawić jej humor.

Knedle ze śliwkami

Jesienne śliwki wyglądają tak apetycznie, że grzechem byłoby ich nie jeść w każdej możliwej postaci. Co powiecie na słodką kolację?

Potrzebujemy: 70 dag ugotowanych ziemniaków (najlepiej ugotować je dzień wcześniej) 40 dag mąki pszennej 2 jajek szczypty soli około 50 dag śliwek węgerek, bez pestek

Ziemniaki przeciskamy przez prasę, wykładamy na stolnicę. Dodajemy mąkę i sól, wbijamy jajka i z całości zagniatamy ciasto. Następnie formujemy wałek, dzielimy go na równe części i przygotowujemy placuszki równiej wielkości. Na środku każdego układamy śliwkę, zaklejamy i tworzymy kulkę. W dużym garnku zagotowujemy osoloną wodę i wkładamy do niej kluski. Po wypłynięciu na wierzch gotujemy je jeszcze kilka minut. Knedle podajemy z masłem i bułką tartą lub śmietaną z cukrem.

JESIENNE ŚNIADANIA

Naleśniki z pomarańczami

Potrzebujemy: 1/3 kostki masła brązowego cukru wyciśniętego soku z pomarańczy skórki pomarańczowej (obranej bardzo cienko) „filecików” z pomarańczy naleśników

Masło topimy razem z cukrem i skórką z pomarańczy. Po delikatnej karmelizacji dolewamy sok i całość gotujemy jeszcze moment na mniejszym ogniu. Uzyskanym sosem zalewamy usmażone naleśniki, które wcześniej zawijamy w trój kąciki. Całość jeszcze raz podgrzewamy, tak by naleśniki wchłonęły część sosu.

Dobrym dodatkiem do tej potrawy są „fileciki” pomarańczowe, czyli obrane z błonek niewielkie cząstki pomarańczy (usunięcie błonek nadaje cząstkom owoców elegancji i delikatności). Fileciki układamy na talerzu, na naleśnikach z karmelizowanym pomarańczowym sosem. Ważną rolę odgrywa w tej potrawie masło, które nadaje jej aksamitności - nie żałujmy go, możemy dodać go jeszcze na koniec. W niektórych przepisach autorzy dodają do naleśników alkohol, osobiście go nie dodaję.

Chlebek maczany w mleku

Chlebek w mleku, jak panna z odzysku, bywa smaczniejszy, słodszy i ciekawszy.

Potrzebujemy: kilku grubych pająd chleba, najlepiej pszennego 1 jajka
nieco mleka oliwy

W misce rozbełtujemy jajko z mlekiem. Na patelni rozgrzewamy oliwę. Moczymy chleb w mleku i jajku i smażyemy z obu stron tak, żeby stał się chrupiący i przyrumieniony. Wykładamy na talerz, obsypujemy cukrem pudrem. Parzymy kawę, rozsiadamy się na parapecie w oknie i obserwujemy padający deszcz lub jesienne liście wirujące na wietrze. Jeśli mamy pod ręką jakieś dziecko, częstujemy je, z pewnością nie odmówi.

Jabłka w cieście

Słodkie, aromatyczne, ciepłutkie ciasto z kwaskowatym jabłkiem w środku. Pycha!

Potrzebujemy: 1/4 kostki drożdży trochę mąki

około 2 szklanek mleka 3 łyżeczek cukru 2 jajek tyle jabłek, ile trzeba

Z drożdży, małej ilości mleka, mąki i cukru robimy zaczyn. W misce mieszamy zaczyn z 2 całymi jajkami i 1 szklanką mleka. Mieszając, dosypujemy mąkę tak, aby całość miała konsystencję gęstej śmietany. Odstawiamy ciasto na pół godziny. Po tym czasie w cieście zanurzamy kawałki jabłek i smażyjemy. Po usmażeniu podajemy na ciepłych talerzach obsypane cukrem pudrem.

JESIENNE OBIADY

Tymiankowe risotto z borowikami

Bo kto powiedział, że ryż jest nudny? Na pewno nie z borowikami!

Potrzebujemy: 30 dag ryżu 30 dag świeżych, zdrowych borowików 3 ząbków czosnku 1 pora (białą część) oleju rzepakowego 1 kostki bulionowej 1 łyżeczki suszonego tymianku kilku łyżek śmietanki kremówki

Na patelni na rozgrzanym oleju szklimy pokrojony por i czosnek, a następnie dodajemy pokrojone borowiki. Całość dusimy około 10 minut. Dodajemy surowy ryż. Intensywnie mieszamy i wlewamy około 2 szklanek wody. Dodajemy kostkę bulionową oraz sporo ziół. Ja preferuję tymianek. Potrawę dusimy, aż ryż będzie w miarę miękki (nie może się skleić), początkowo pod przykryciem. Dodajemy wody, jeśli jest jej za mało lub mocno odparowała (bez przykrycia na mocniejszym ogniu). Na końcu wlewamy śmietankę i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Dekorujemy gałązką świeżego tymianku.

Krem z brokułów z prażonym słonecznikiem

Potrzebujemy: 2 świeżych brokułów (mogą być mrożone) 1 kostki bulionu 1 łyżki suszonego estragonu oliwy z oliwek kilku łyżek śmietany soli
kilku łyżek łuskanego słonecznika

Brokuły gotujemy w małej ilości wody. Rozpuszczamy w niej także kostkę bulionu. Całość miksujemy na gładki krem. Dodajemy oliwę i zioła, zabelamy śmietaną. Doprawiamy do smaku. Latem możemy podawać zupę na chłodno. Jako dodatek idealnie pasuje uprażony na patelni słonecznik.

Cudowna dynia zapiekana z tymiankiem

Dynia to szkoła cierpliwości. Kiedy tylko w ogrodzie pojawia się płomienna kula, naprawdę trudno wytrzymać, żeby jej nie ruszyć

i dać jej urosnąć do odpowiedniego rozmiaru. Mnie kusi już wtedy, gdy ma wielkość pomarańczy...

Potrzebujemy:

dyni suszonych ziół oleju rzepakowego sera pleśniowego typu lazur lub startego oscypka (nie za słonego)

Obrane i oczyszczone z pestek i włókien kawałki dyni kroimy w około 2-centymetrową kostkę lub na 2-centymetrowe plastry. Wykładamy je na dużą, głęboką blachę (plastry można opiekać na ruszcie). Posypujemy obficie tymiankiem lub innymi suszonymi ziołami i skrapiamy olejem. Zapiekamy w piekarniku w temperaturze 190 stopni, aż dynia zrobi się miękka i gdzieś lekko się zrumieni. Dynię można podawać samą albo posypaną pokruszonym serem pleśniowym lub tartym oscypkiem.

Zapiekanka ziemniaczana z boczkiem i grzybami

Dawno temu sądziłam, że grzyby to tylko zupa albo sos. Tymczasem...

Potrzebujemy: 8 sporych ziemniaków 0,5 kg świeżych lub mrożonych podgrzybków 1 szklanki śmietanki kremówki

1 plastra boczku wędzonego 1 łyżki suszonego lub świeżego tymianku 2 cebul 5 ząbków czosnku kilku dużych plastrów tłustego żółtego sera soli, pieprzu

Na głębokiej patelni wytapiamy pokrojony boczek Na tym tłuszczu szklimy pokrojoną cebulę i czosnek. Dodajemy świeże lub rozmrożone grzyby. Doprawiamy całość solą i pieprzem i dusimy około 15-20 minut. Ziemniaki kroimy na talarki o około 0,5 cm grubości i dusimy je w śmietanie z tymiankiem około 5—7 minut (jeśli śmietana nie przykrywa całych ziemniaków, można dodać odrobinę wody lub po prostu co jakiś czas mieszać je, aby te na spodzie się nie rozgotowały, a te na wierzchu nie zostały surowe). Następnie łączymy je z grzybami i dusimy jeszcze dosłownie 2 minuty. Przekładamy masę do naczynia żaroodpornego. Na wierzchu kładziemy plastry sera. Całość zapiekamy około 15 minut w 180 stopniach.

Zupa borowikowa

Potrzebujemy: około 0,5 kg świeżych lub mrożonych leśnych grzybów (najlepiej borowików, ale mogą też być podgrzybki, kozaki, maślaki) oleju rzepakowego 2 cebul śmietany 18%

soli, pieprzu ziół

Na 0,5 kg grzybów potrzebujemy 2 cebul. Kroimy je w talarki i smażyemy na oleju, aż zmiękną i zrobią się „szkliste”. Doprawiamy solą i pieprzem. Do cebuli dorzucamy grzyby i dusimy je pod przykryciem przynajmniej 20 minut. Powinny od razu puścić wodę potrzebną do uduszenia, ale jeśli tak się nie stanie, to można dodać jeszcze olej lub kilka łyżek wody. Po tym czasie wlewamy 2-3 szklanki wody i gotujemy całość jeszcze 30 minut (grzyby będą miękkie wcześniej, ale potrzebują trochę czasu, aby oddać swój smak wywarowi, a jednocześnie przeniknąć lekko smakiem cebulki i pieprzu). Dodajemy przyprawy do smaku. Na końcu wlewamy śmietanę. Można też dodać 2 łyżki masła, a śmietanę już na talerzu w formie eleganckiego kleksa ozdobionego dodatkowo świeżymi ziołami, np. rozmarynem.

Kasza gryczana z sosem grzybowym

Uwielbiam sos z suszonych grzybów, bo ma silniejszy, dużo bardziej intensywny zapach niż ze świeżych. Pachnie jak las wygrzany późnym, letnim słońcem. Do tego idealnie pasuje prażona kasza gryczana.

Potrzebujemy: prażonej kaszy gryczanej suszonych grzybów cebuli odrobiny suszonego lub świeżego oregano

1 łyżki masła śmietany do zabielenia sosu soli, pieprzu

Kaszę gotujemy na sypko. Pamiętam, że kiedy moja babcia szykowała to danie (a wówczas nie było kasz do gotowania w woreczkach), niedogotowaną kaszę wstawiała w zamkniętym garze, owiniętym szczelnie gazetami, pod pierzynę. Dzięki temu kasza była idealnie miękka, nie mogła się rozgotować albo przypalić.

Aby przygotować sos, grzyby moczymy w zimnej wodzie przez noc. Następnego dnia wymieniamy wodę na świeżą (mało, tyle, żeby grzyby nie przywarły do dna naczynia) i wrzucamy cebule zeszkłone na maśle. Dodajemy sól i pieprz oraz dosłownie szczyptę oregano (poprawia trawienie, co przyda się przy ciężkostrawnych, suszonych grzybach). Dusimy pod przykryciem przynajmniej 45 minut (dużo zależy od tego, jak grube kawałki grzybów suszymy), zaglądając od czasu do czasu, czy nie trzeba dolać wody. Na końcu dodajemy kilka łyżek śmietany i doprawiamy sos do smaku.

Gęsta zupa dyniowa z porem i prażonymi pestkami dyni

Potrzebujemy: 1 dużego lub 2 mniejszych porów
oleju rzepakowego ćwiartki lub połowy średniej dyni kostki
rosołowej

świeżego lub suszonego koperku śmietanki kremówki soli, pieprzu
Por smażyjemy na oleju, dusimy, aż się zeszkli. W garnku gotujemy, a nawet rozgotowujemy pokrojoną w kostkę dynię. Miksujemy ją lub rozgniatamy tłuczkiem do ziemniaków. Dodajemy wody do gęstości według uznania (zostawcie dość gęstą, będzie cudowna, obiecuję). Wrzucamy zeszkłony por, kostkę rosołową (jeśli to duża porcja, można dodać nawet dwie), sól, pieprz i koperek. Na końcu zabelamy śmietanką oraz dodajemy pestki dyni uprażone na patelni.

Pikantna zupa dyniowa na Halloween

Fantastyczny przepis na nieco orientalną, pikantną, rozgrzewającą zupę dyniową.

Potrzebujemy: dyni

około 5 cm świeżego korzenia imbiru 1 papryczki chilli

przyprawy pięciu smaków curry

1 dużej puszki mleka kokosowego ryżu, może być Basmati świeżej kolendry soli, pieprzu

Wydrążamy dynię. Pusta dynia przyda nam się do wykonania lampionu, który z pewnością ucieszy dzieciaki, a jego przygotowywanie będzie dobrą okazją do wspólnego spędzenia czasu. Imbir ścieramy na tarce o małych oczkach, przesmażamy na oliwie z chilli, przyprawą pięciu smaków i odrobiną curry, żeby uwolnił się aromat. Wrzucamy kawałki dyni, które uprzednio pozbawiliśmy pestek. Dusimy, podlewamy wywarem, jeśli mamy, a jeśli nie, to wodą. Podsypujemy przyprawy pięciu smaków, doprawiamy solą i pieprzem

- zupa ma być pikantna i aromatyczna. Kiedy dynia zmięknie, a składniki się przegryzą, miksujemy całość blenderem. Dodajemy mleko kokosowe i mieszamy. Ryż gotujemy osobno i wrzucamy do zupy

- ma zmięknąć i nadać zupie trochę kleistości.

Jeśli chcemy zachwycić gości, jedną dynię wydrążmy na wazę. Wazę dyniową wkładamy na chwilę do rozgrzanego piekarnika, żeby ją ogrzać, wlewamy w nią zupę, przyozdabiamy listkami świeżej kolendry i voilà - na stół!

Kapuśniak na żeberkach

Wiatr szczypie w policzki, mocno chuchamy w zmarznięte dłonie. Oj, chyba nadciąga zima! Już za momencik rozgrzejemy się cudownym, kwaśnym, sycącym i aromatycznym domowym kapuśniakiem.

Potrzebujemy: 30 dag surowych lub wędzonych żeberk wieprzowych 10 dag kielbasy 75 dag kapusty kiszonej 2 cebul 1 marchewki kilku dużych ziemniaków kilku suszonych grzybów ząbka czosnku

liści laurowych, 4—5 owoców jałowca, 4-5 ziarenek ziela angielskiego

soli, pieprzu

Na żeberkach przygotowujemy wywar. Dodajemy liść laurowy, ziele angielskie i jałowiec. Kiedy mięso jest miękkie, wrzucamy marchewkę, grzyby i ząbek czosnku w łupinie. Gotujemy wszystko pod przykryciem około 10 minut. Po tym czasie do wywaru dodajemy kapustę kiszoną i gotujemy na małym ogniu około 20 minut. Na patelni podsmażamy pokrojoną na plasterki kielbasę z cebulką i wrzucamy do kapuśniaku. Osobno gotujemy pokrojone w kostkę ziemniaki. Wyjmujemy mięso, oddzielamy od kości, kroimy w kostkę i dorzucamy do zupy. Dodajemy ziemniaki. Całość doprawiamy solą i pieprzem.

Zawijane zrazy babci Usi

Ta potrawa wymaga czasu. Ale warto go znaleźć, bo nic tak dobrze nie smakuje, jak domowe zrazy z pysznym sosem i kopytkami lub kluskami śląskimi.

Potrzebujemy: Kg ładnego mięsa wołowego 10 długich plastrów boczku wędzonego kilku ogórków kiszonych musztardy 1 cebuli 1-2 łyżek mąki 2 łyżek masła 2 łyżek śmietany 3-4 ziaren ziela angielskiego 2-3 listków laurowych soli, pieprzu

Mięso myjemy i kroimy w poprzek włókien na długie kawałki o grubości około 0,5 cm. Każdy plaster lekko ubijamy tłuczkiem, oprószamy solą i pieprzem, po czym smarujemy z jednej strony musztardą. Ogórki kroimy na cienkie paseczki, cebulę na wiórki, boczek na grubszą kostkę. Na każdym plastrze mięsa kładziemy po kawałku ogórka, cebuli i boczku. Całość zwijamy w roladkę i spinamy wykałaczką lub wiążemy sznurkiem. Gotowe zrazy smażymy na rozgrzanym oleju, aż się zrumienią z każdej strony, i przekładamy do garnka razem z tłuszczem ze smażenia. Całość zalewamy wodą i gotujemy na wolnym ogniu przez około 1,5 godziny Po tym czasie wyjmujemy mięso, a do wywaru do-

dajemy ziele angielskie, listek laurowy, wlewamy śmietanę i doprawiamy pieprzem i solą. Na patelni rozpuszczamy masło i zasmażamy w nim mąkę. Dodajemy kilka łyżek sosu i przelewamy zasmażkę do garnka, gotując kilka minut. Zrazy smakują najlepiej z pulchniutkimi kluskami śląskimi lub domowymi kopytkami.

Faszerowana papryka z sosem czosnkowym

Potrzebujemy: 4 dużych papryk 200 g ryżu 30 dag mieszanego mięsa mielonego 20 dag pieczarek 1 dużej cebuli 20 dag tartego żółtego sera 1 łyżeczki słodkiej papryki 1 jajka soli, pieprzu 200 g kwaśnej śmietany 100 g jogurtu 2 ząbków czosnku

Papryki myjemy, kroimy wzdłuż i wydrążamy. Blanszujemy w gorącej wodzie, by skórka stała się bardziej miękka. Ryż gotujemy w osolonej wodzie. Cebulę kroimy w kostkę, szklimy na maśle i dodajemy do niej pokrojone pieczarki. Dusimy kilka minut. Następnie

wrzucamy mięso i lekko podsmażamy Ryż mieszamy z mięsem, pieczarkami, cebulą, surowym jajkiem i przyprawami. Nafaszerowane papryki układamy w głębokim naczyniu żaroodpornym, nakładamy na wierzch żółty tarty ser i dusimy pod przykryciem około 40-50 minut w 180 stopniach. Śmietanę dolewamy do jogurtu, wyciskamy 2 ząbki czosnku i całość mieszamy. Doprawiamy pieprzem i solą. Papryki podajemy polane sosem czosnkowym.

Antydepresyjna zupa jarzynowa

Jesień, początek zimy. Samochód oczywiście odpalił, ale zanim pozbyłam się z szyby tej wstrętnej mazi, sama byłam nią pokryta. Jest ponuro i wrednie. Bardzo wrednie i jeść się chce. Oto przepis na bardzo sycącą zupę jarzynową.

Potrzebujemy: 75 dag chudych żeberek 6 średnich marchewek 1/2 selera 2 porów 4 pietruszek 8 brukselek 6 fasolek szparagowych 3 dużych liści kapusty włoskiej, 2 dużych cebul

3 średnich ziemniaków
soli, pieprzu
nieco masła oleju z pestek winogron

Żeberka wkładamy do wody i gotujemy w około 3 litrach wody. Po zagotowaniu zmniejszamy temperaturę, tak by wywar był na skraju wrzenia, i zdejmujemy szumowiny. Mniej więcej po godzinie dosypujemy 1,5 łyżeczki soli i trochę pieprzu oraz wrzucamy pokrojone w kostkę 3 średnie marchewki, 1/4 selera, 1 por, 2 pietruszki, a także 8 brukselki, 6 fasolek szparagowych i 3 duże liście kapusty włoskiej. Po półgodzinie wyłączamy wywar.

Jednocześnie kroimy w kostkę 3 średnie marchewki, 1/4 selera, 1 pora

1 2 pietruszki. Pokrojone warzywa wrzucamy na rozgrzany olej z pestek winogron i smażymy do miękkości przez kilkanaście minut.

Na osobnej patelni smażymy na maśle pokrojone w drobną kostkę 2 duże cebule, do których po zeszkleniu wrzucamy mąkę, by uzyskać tzw. ciemną zasmażkę. Następnie wyjmujemy żeberka z wywaru, do którego dodajemy kolejno przesmażone warzywa i zasmażkę. Mieszamy całość na wolnym ogniu, tak by uzyskać jednolitą masę. Polecam, by z ugotowanych żeberek wyjąć kości - na pewno nie będzie z tym problemu. Następnie żeberka kroimy w wygodne do jedzenia paski (mniej więcej co 2-3 kostki).

Kolejny krok to obranie i pokrojenie w kostkę 3 średnich ziemniaków, które wrzucamy do zupy. Całość gotujemy jeszcze przez 12-15 minut. Na koniec dodajemy kawałki żeberek i odstawiamy zupę na całą noc. Następnego dnia po podgrzaniu czeka nas niesamowite przeżycie... Każda łyżka zupy to tydzień, który nas przybliży do wiosny...

Wątróbka zapiekana z jabłkami

Idealna potrawa na jesienny, nieco dżdżysty wieczór.

Potrzebujemy: wątróbek drobiowych cebuli jabłek soli, pieprzu, mąki

Wątróbki lekko solimy i pieprzymy, obtaczamy w mące i smażymy na oleju. Odkładamy do żaroodpornego naczynia, najlepiej ceramicznego. Na patelni smażymy cebulę. Kiedy się zeszkli, dodajemy jabłko w proporcji mniej więcej 1:1. Solimy, pieprzymy i dusimy, aż cebula i jabłka staną się mięciutkie i puszczą sok. Delikatnie zmniejszamy gaz, by po chwili zalać wątróbki cebulowo-jabłkową masą. Naczynie z daniem wkładamy jeszcze do piekarnika i zapiekamy kilkanaście minut. Podajemy z grzankami lub pieczonymi ziemniaczkami.

Kaczka z jabłkami, modrą kapustą i pyzami

To niezapomniany moment, kiedy na stół zostaje podana duża brytfanna, a w niej parująca kaczka. To coś w sam raz na jesienną słotę. Obiad do spożycia koniecznie w rodzinnym gronie (zamiast rodziny mogą być oczywiście przyjaciele).

Potrzebujemy: 1 kaczki 6 jabłek (najlepiej szara reneta) majeranku, soli, pieprzu modrej kapusty kilkunastu rodzynek (moczymy we wrzątku, żeby zmiękły) kilku suszonych śliwek 1/2 szklanki soku jabłkowego

kilku kropel cytryny kilku dużych drożdżowych pyz

Kaczkę myjemy i sprawdzamy, czy w środku nie ma podrobów, jeśli są, usuwamy. Wcieramy w nią sól, pieprz i dużo majeranku. Jabłka myjemy, kroimy na ćwiartki i pozbawiamy gniazd nasiennych. Tak przygotowane upychamy do środka kaczki - do oporu, tyle, ile się zmieści. W dużej brytfannie rozgrzewamy tłuszcz i obsmażamy mięso ze wszystkich stron. Potem znów układamy w brytfannie i obkładamy pozostałymi jabłkami. Jeszcze raz solimy, prószymy majerankiem i wkładamy do pieca. Pieczemy długo, sprawdzając mięso widelcem. Kaczka jest gotowa, kiedy mięso gładko odchodzi od kości. Tymczasem szatkujemy modrą kapustę i przesmażamy na oleju, energicznie mieszając. Solimy i dodajemy pieprzu. Podlewamy sokiem jabłkowym, żeby się nie przypaliła. Dodajemy kilka kropel cytryny,

wrzucamy namoczone rodzynki i pocięte w małe paseczki suszone śliwki. Całość dusimy, aż zmięknie i idealnie się połączy. Kiedy kaczka i kapusta są już gotowe, podgrzewamy pyzy na parze. Wszystko podajemy równocześnie i delektujemy się pachnącym, przepyszny obiadem.

Zupa krem z buraków i jabłek z chrzanową śmietaną

Buraki - czerwone, słodkie, jędrne i soczyste. Uwielbiam ciemnoczerwoną zupę, którą podpatrzyłam w jednym z nadmorskich hoteli. Ma piękny, głęboki kolor i doskonale sprawdza się na tarasie domku w środku lasu spowitego jesienną mgłą.

Potrzebujemy: 4 dużych buraków 2 średnich lub 1 dużego jabłka 1/2 cebuli kilku kropel cytryny koncentratu barszczu śmietany chrzanu soli, pieprzu

Drobno posiekaną cebulę szklimy na odrobinie oliwy i masła. Dbamy o to, aby jej nie przypalić. Dodajemy obrane, pokrojone w kostkę buraki i dusimy. Uzupełniamy wodą, żeby się nie przy-

pałło. Po okołó pół godziny wrzucamy pokrojone jabłka, doprawiamy solą, cytryną, łyżeczką cukru i odrobiną pieprzu. Ja dodaję także kilka łyżek koncentratu barszczu, żeby pogłębić kolor (zagorzali przeciwnicy gotowych produktów mogą ten punkt pominąć). Całość dusimy dość długo, aż wszystko stanie się bardzo miękkie. Studzimy lekko i miksujemy blenderem. Uzupełniamy wodą, jeśli zupa wydaje się nam zbyt gęsta. W osobnej miseczce rozrabiamy śmietanę z łyżeczką lub dwoma chrzanu dobrej jakości. Zupę podajemy na gorąco, z kleksem chrzanowej chmurki pośrodku.

Smażone ciepłe buraczki dla dzieci i nie tylko

Dzieci i buraczki. Straszna rzecz - dzieci nienawidzą buraczków. Kolor, smak, konsystencja - coś okropnego... Jak przekonać dzieci, by pokochały buraczki? Przede wszystkim precz z zimnymi buraczkami, grubo krojonymi buraczkami, octem i chrzanem! Ciepłe, przesmażane buraczki na słodko mogą być dla naszych maluchów cotygodniową zachętą do rodzinnego obiadu.

Potrzebujemy: 1 kg buraków 10 dag masła szczypty mąki 2 małych cebul

1 łyżeczki cukru soku z 1 cytryny czasu, by to mieszać i nie przypalić soli

Buraki dokładnie myjemy i gotujemy przez około 1,5 godziny. Następnie odcedzamy i pozwalamy, by trochę ostygły. Jeszcze letnie obieramy ze skórki i mielimy na najdrobniejszym sicie. Obieramy, kroimy w drobną kosteczkę i szklimy na maśle 2 cebule. Dosypujemy 0,5 łyżki mąki i smażyemy tak, by powstała zasmażka. Starte buraki przesypujemy na patelnię. Dodajemy 1 łyżeczkę cukru, szczyptę soli i wyciskamy sok z *cytryny*. Całość smażyemy... Choć wydaje się, że już po 15 minutach mamy gotowe buraczki, to aby uzyskać prawdziwy smak smażonych buraczków, tak naprawdę potrzebujemy znacznie więcej czasu i cierpliwości, aby mieszając, doprowadzić do odparowania wody i uzyskać smak podobny do smażonych powideł. Życzę cierpliwości... Warto!

Barszcz spod samiuśkich Tater

Ten gęsty barszcz jadłam pewnej zimy w pensjonacie „Moje Tatry” w Białym Dunajcu. Był przepyszny!

Potrzebujemy: 3 czerwonych buraków 1 marchewki

1 pietruszki 1/4 selera ząbka czosnku łydgi lubczyku 2-3 liści
laurowych 5 ziaren ziela angielskiego 5 ziaren pieprzu czarnego soli
25 dag boczku 1 cebuli 1 małej śmietany 18%

Warzywa ścieramy na grubej tarce, podsmażamy na maśle i wrzucamy do zimnej, osolonej wody. Powoli gotujemy. Podsmażamy cebulę z boczkiem i wrzucamy do gotującej się zupy. Całość gotujemy jeszcze, żeby się dobrze połączyła i trochę zgęstniała. Zabielamy śmietaną. Podajemy z ugotowanymi osobno ziemniakami. Ziemniaczki mogą być przesmażone z cebulką.

Pierogi z grzybami

W tym samym pensjonacie częstowano mnie pierogami z grzybami. I sama już nie wiem, czy tak bardzo mi smakowały dlatego, że kucharz wspiał się na wyżyny sztuki kulinarnej, czy dlatego, że towarzyszyła temu miejscu tak niepowtarzalna atmosfera.

Potrzebujemy: *Na ciasto:*

1 kg mąki 2 jajek szczypty soli

Na farsz: grzybów suszonych cebuli soli, pieprzu

Ciasto wyrabiamy na stolnicy, dodając wrzącej wody. Podsypujemy je mąką, żeby nie było za rzadkie.

Grzyby podgotowujemy i mielimy. Cebulę przysmażamy i mieszamy z grzybami i przyprawami. Pierogi wycinamy i lepimy bez pośpiechu, w miłej atmosferze. Na lepienie pierogów dobrze jest zaprosić przyjaciółkę, można wtedy poplotkować.

Kotlety zgotowanych ziemniaków

Potrzebujemy: 2 kg ziemniaków 2 cebul

2 jajek zielonej pietruszki bułki tartej soli, pieprzu

Ziemniaki mielimy. Dodajemy do nich podsmażoną cebulę, posiekaną pietruszkę, jajka i przyprawy - wszystko razem mieszamy i formujemy kotleciki. Obtaczamy je w bułce tartej i smażyjemy na rozgrzanym oleju. Podajemy z parującym, gęstym sosem grzybowym.

Oscypek panierowany, podawany z żurawiną

Nie wiem jak wy, ale ja kocham oscypki. Ale oryginalne, nieprzesolone. Zawsze proszę przyjaciół, którzy często bywają w górach, o przywiezienie kilku, bo właściwie tylko tam można je dostać. Gorący, smażony oscypek i domowej roboty żurawina... Pycha!

Potrzebujemy: oscypka 1 jajka bułki tartej oleju

Dobry oscypek krowi lub owczy kroimy na plastry o grubości 0,5 cm i panierujemy je w jajku i bułce. Smażymy na rozgrzanym oleju. Podajemy z żurawiną.

Bigos szlachetny

O bigosie mówi się: wrzucić wszystko, im więcej, tym będzie lepszy, i pomieszać... Niewiele jednak jest w tym prawdy. Smaczny bigos to trudne wyzwanie dla kucharza. Wymaga precyzji, dokładności w doborze składników, cierpliwości i niestety czasu.

Bigosy toną zwykle w mokrym sosie z dolewaniem czerwonego wina, nadmiaru suszonych śliwek, źle odcedzonej kapusty. Zaleta takiego podejścia - łatwo podgrzać, bo się nie przypala, wada - przeciętny smak rozgotowanej, prawie niewyczuwalnej w swej pierwotnej konsystencji kapusty. A przecież bigos to przede wszystkim kapusta - musimy ją w tym daniu widzieć i czuć na języku jej delikatne pasemka. Nie ma mowy o papce. Czyli zrobimy dobry bigos.

Potrzebujemy: 1,5 kg kapusty kwaszonej 1,5 kg kapusty białej 15-20 dag suszonych grzybów około 1 kg kiełbasy, np. śląskiej 60 dag wołowiny 60 dag wieprzowiny

około 1 kg cebuli
liści laurowych ziela angielskiego pieprzu ziarnistego

Dzień pierwszy

Starannie wybieramy kwaszoną kapustę. Zwracamy uwagę na dwie istotne sprawy: czy kapusta została przed kwaszeniem poszatkowana na długie pasemka i czy nie ma w niej skrojonych głąbów, które dłużej się gotują, przez co powodują, że kapusta będzie nierównomiernie dogotowana. Do potrawy wybieramy oczywiście kapustę kwaszoną bez jakichkolwiek dodatków, np. marchewki. Kapusta, którą wykorzystamy do naszego bigosu, musi być twarda. Nie kupujmy żadnej papki - spróbujmy u sprzedawcy. Nasze zęby muszą trafiać na opór, musimy czuć, że ją gryziemy. Jeżeli uważamy, że kupiona przez nas kapusta jest za kwaśna, możemy ją raz przelać zimną wodą - wlać wodę, poczekać 15 minut, by woda odebrała od kapusty nieco kwasu, i odlać wodę.

W przypadku białej kapusty nie ma znaczenia, czy główka jest płaska (duże liście pożądane do gołąbków) czy okrągła. Najważniejsze to dokładnie usunąć głąb, a z zewnętrznych liści delikatnie wyciąć grube „żyły” (kładziemy liść kapusty na desce, następnie nożem wycinamy wystające zgrubienia).

Teraz grzyby. Na w sumie 3 kg kapusty potrzebujemy około 15-20 dag suszonych grzybów. Tu proponuję w proporcji: 25% prawdziwki, 75% podgrzybki. Suszone grzyby obieramy z widocznych śladów zanieczyszczeń, w tym igliwia, płuczemy i moczymy w letniej wodzie około 24 godzin. Później gotujemy je na wolnym ogniu w tej samej wodzie przez około 2 godziny. Następnie odlewamy wywar, który wykorzysta-

my później, a ugotowane grzyby kroimy na małe kawałeczki (wielkości plasterka cienkiej parówki), tak by były widoczne w naszym bigosie. Kapustę kwaszoną zalewamy niewielką ilością wody. Dodajemy do niej 4—5 liści laurowych, 10 ziarenek ziela angielskiego, 30-40 ziarenek czarnego pieprzu i 0,5 kg surowego boczku. Pamiętajmy, by ze względów estetycznych przed podaniem bigosu na stół - w miarę możliwości — wyciągnąć z niego liście laurowe, ziele angielskie i pieprz. Całość podgrzewamy na wolnym ogniu przez 1 godzinę, ale tak, by nie doprowadzić do zagotowania.

Następnie w dużym garnku zagotowujemy osoloną wodę (4 litry wody - 2 łyżeczki soli). Wrzucamy do niej 4 kiełbasy, np. śląskie. Kiedy woda zacznie wrzeć, wrzucamy dodatkowo poszatowaną białą kapustę -całość gotujemy maksymalnie 10—15 minut.

W tym samym czasie przyrządzamy dwa gulasze. Pierwszy z wołowiny. Około 60 dag ładnej wołowiny (sugeruję zrazówkę) kroimy w małą kostkę (wielkości kostki do gry) i obtaczamy w mące. Rozgrzewamy olej (np. winogronowy) i na rozgrzany tłuszcz wrzucamy mięso. Smażymy całość w wysokiej temperaturze do momentu, aż wołowina zacznie nabierać brązowego koloru - czyli do odparowania wody, którą wydzieliło mięso - następnie wrzucamy do mięsa 2 poszatowane cebule, chwilę smażymy, aż zaczną się rumienić, dolewamy zimnej wody, solimy i pieprzymy. .. i pod przykryciem, na wolnym ogniu, doprowadzamy gulasz do „miękości”.

Drugi gulasz to gulasz z wieprzowiny. Tu postępujemy odwrotnie. Najpierw na rozgrzanym oleju smażymy 2 cebule, następnie dodajemy pokrojone w małą kostkę mięso wieprzowe, np. mięso od szynki. Oczywiście całość solimy i pieprzymy, dolewamy wody - ale należy pamiętać, że wieprzowina w przeciwieństwie do wołowiny upiecze się nam w pół godziny.

I tak minął dzień pierwszy przyrządzania bigosu — łatwo nie było.

Dzień drugi

Dwie obrane, pokrojone na małe kawałeczki cebule i 4—5 pokrojonych na małe kawałki kielbas, np. śląskich, przysmażamy do uzyskania lekkiego efektu przypieczenia.

Odlewamy wodę z kwaszonej kapusty. Następnie wyjmujemy ugotowany w niej boczek, kroimy go w „kostki do gry” i wrzucamy do od-cedzonej kapusty. Potem dodajemy ugotowane wcześniej i pokrojone suszone grzyby. Na patelni rozgrzewamy tłuszcz - najlepiej tradycyjny smalec - i smażymy kapustę do momentu, kiedy cała woda odparuje i kapusta zacznie się prawie przypalać, czyli uzyska złotociemno-brązowy kolor i będzie bardzo sucha.

Odcedzamy wodę z białej kapusty. Do garnka dodajemy: gulasz wołowy, gulasz wieprzowy i pokrojoną podpieczoną kielbasę śląską. Całość mieszamy i gotujemy maksymalnie 10 minut, a potem trzymamy wszystko pod przykryciem.

Dzień trzeci

Do największego z posiadanych garnków wrzucamy przyrządzoną wcześniej kapustę kwaszoną, białą kapustę z dodatkami oraz wywar z grzybów. Wszystko delikatnie mieszamy, by nie połamać struktury pokrojonej kapusty. Całość - w porównaniu ze wspomnianym na początku mokrym bigosem - powinna być w miarę „sucha”. Podgrzewamy bigos na małym ogniu przez około 1 godzinę, delikatnie go mieszając, tak by nie przywarł, ale przede wszystkim, by równomiernie się podgrzał.

Nie bójmy się, cokolwiek pichcimy, mieć tego pod kontrolą... Czyli odważnie próbujmy, czy trzeba pieprzu, soli, papryki itp., i sypmy tego, czego naszym zdaniem potrawa potrzebuje.

Dzień czwarty

Nasz szlachetny bigos - zwarty, mięsisty i naprawdę smaczny - jest już gotowy. Wszystkie smaki składowe ma w sobie już po 3 dniach. Jak wspomniałam wcześniej, to nie papka ociekająca wodą, lecz kwintesencja smaku mięs i kapusty...

Tylko jedna uwaga - może nie warto odgrzewać go w całości... Proponuję przygotowywać go w małych porcjach, tyle, ile zjemy... Podgrzewajmy go delikatnie, by nie przypalić...

JESIENNE DESERY

Powidła kakaowe

Potrzebujemy: około 3 kg śliwek węgerek
1 opakowania (200 g) kakao naturalnego
około 1 szklanki cukru
2 lasek wanilii lub 1 cukru waniliowego

Śliwki wydrążamy, zagotowujemy i dusimy, aż zupełnie zmiękną ich skórki (jeśli skórki nie rozgotują się całkowicie, trzeba je zmiksować blenderem). Następnie dodajemy kakao wymieszane z cukrem (łatwiej się rozpuści i nie będzie grudek), na końcu dorzucamy do całości wanilię. Ilość cukru zależy od tego, jak słodkie są nasze śliwki. Zaczynajcie od 1 szklanki słodyczy i ewentualnie dodajcie więcej do smaku. W wersji dla dorosłych łasuchów można dać więcej kakao (albo mniej śliwek) i odrobinę pikantnych przypraw (np. chilli) lub kropelkę aromatu rumowego.

Jeśli powidła mają trafić do spiżarni, to przekładamy gorącą maź do wyparzonych słoików, mocno je zakręcamy i umieszczamy pod ciepłą pierzyną na przynajmniej kilka godzin.

Powideł można używać do ciast, kanapek czy deserów. Albo po prostu pałaszować wprost ze słoika łyżeczką.

Szarlotka na kruchym cieście z rodzynkami i cynamonem

Jesień kocham za jabłka, jabłuszka, jabłeczники i szarlotki.

Potrzebujemy: 1 kostki dobrej margaryny do pieczenia 0,5 kg mąki
1 szklanki cukru
1 całego jajka i 3 żółtek 2 łyżeczek proszku do pieczenia
szczypty soli 8 dużych jabłek cynamonu
2 garści rodzynek

Składniki ciasta ugniatamy na jednolitą masę i dzielimy na dwie części. Pierwszą - prawie 2/3 całości - rozwałkowujemy i układamy na dnie oraz bokach dużej blachy.

Teraz kolej na jabłka - najlepsze stare, polskie odmiany, jak szara reneta. Wtedy słodycz ciasta oraz rodzynek idealnie skomponuje się z ich kwaskowym, wyrazistym aromatem. Owoce myjemy, obieramy, przekrawamy i wydrążamy gniazda nasienne. Następnie kroimy na kawałki (ósemki, a nawet szesnastki, na oko, nie muszą być równe). Układamy od razu na pierwszej porcji ciasta, dorzucając rodzynki oraz posypując cynamonem.

Drugą rozwałkowaną częścią ciasta przykrywamy jabłka. Zlepiamy brzegi. Pieczemy około 45-50 minut w 180 stopniach. Podajemy z bitą śmietaną lub lodami waniliowymi.

Jesienny placek ze śliwkami i marcepanem

Złota polska jesień, a na stole ciepły placek z dojrzałymi śliwkami. I kubek aromatycznej herbaty...

Potrzebujemy: 0,5 kg śliwek 10 dag masy marcepanowej
1/2 kostki masła 10 dag cukru trzcinowego 2 jajek 12 dag mąki pszennej 35 g mąki ziemniaczanej 2 płaskich łyżeczek proszku do pieczenia 10 dag migdałowych płatków olejku waniliowego

Masło ucieramy z cukrem, kilkoma kropelkami olejku waniliowego oraz startym marcepanem i jajkami. Następnie dosypujemy obie mąki i proszek do pieczenia. Dokładnie mieszamy, aż wszystko się połą-

czy. Formę (21 cm x 24 cm) wykładamy papierem i wylewamy na nią ciasto. Na wierzch kładziemy śliwki przekrojone na pół, wtykając je mocno w masę, dzięki czemu ciasto będzie bardziej mokre. Na wierzch wysypujemy płatki migdałowe i całość posypujemy 2 łyżeczkami brązowego cukru. Tak właśnie pachnie idealna jesień...

Kostka cappuccino

W ramach poszukiwań zaginionych smaków warto czasami sięgnąć po przepisy z dawnych lat lub próbować odtworzyć smakołyki, którymi zajadaliśmy się w dzieciństwie - jak np. kostką cappuccino, która królowała w Hortexach...

Potrzebujemy:

Na ciasto: 120 g masła

130 g brązowego cukru (wtedy ciasto jest ciemniejsze) 5 jajek

1 tabliczki gorzkiej czekolady

2 łyżek rozpuszczalnej kawy 2 łyżek likieru kawowego

130 g mąki 1 łyżeczki proszku do pieczenia

Na masę:

250 g serka mascarpone 350 g śmietanki kremówki 3 łyżeczek żelatyny 70 g kawy cappuccino (słodzonej, wtedy nie trzeba dodawać cukru)

Masło ucieramy mikserem, aż zrobi się miękkie i jasne. Czekoladę rozpuszczamy (można bezpośrednio w garnuszku, można w kąpielii wodnej), dodajemy do masła i ucieramy dalej. Wsypujemy cukier, wlewamy rozpuszczoną w 2 łyżkach wody kawę, likier oraz 5 żółtek i dalej wszystko dokładnie miksujemy. Na koniec dodajemy proszek oraz mąkę. Osobno ubijamy białka i mieszamy je z ciastem czekoladowym. Ciasto pieczemy około 35 minut w 170 stopniach (górną-dół) w formie o bokach 26 cm x 21 cm lub kwadratowej, np. 23 cm x 23 cm. Wystudzone przecinamy na pół. Serek mascarpone mieszamy z kawą cappuccino. Jeśli jest za mało słodki, dodajemy 1 łyżkę cukru. Ubijamy kremówkę i odkładamy do osobnej miseczki 1/3 ubitej śmietanki. Do pozostałej śmietanki wlewamy rozpuszczoną i wystudzoną żelatynę i całość mieszamy z kawowym mascarpone. Masę schładzamy kilka minut w lodówce, a następnie smarujemy nią pierwszą warstwę ciasta, przykrywamy drugą, a na wierzch nakładamy bitą śmietanę, którą odłożyliśmy do miseczki. Całość posypujemy cappuccino w proszku zmieszonym z 1 łyżką świeżo zmielonej kawy.

Sernik z konfiturą morelową

Potrzebujemy: 230 g mąki 65 g cukru 1 opakowania cukru waniliowego około 20 dag masła 30 dag twarogu

50 ml mleka skondesowanego słodzonego 1 jajka 0,5 kg moreli
brązowego cukru

Z mąki, cukru, cukru waniliowego oraz masła wyrabiamy ciasto (ręcznie lub maszyną). Jeśli będzie za suche, możemy dodać łyżkę kwaśnej śmietany. Następnie odkładamy około 1/3 ciasta, a resztę wykładamy na blachę o wymiarach 25 cm x 30 cm. Wstawiamy na 0,5 godziny do lodówki, by ciasto trochę stwardniało. Wyciągamy, nakłuwamy widelcem i wstawiamy do piekarnika na około 25-30 minut na 170 stopni. Ciasto musi ładnie się upiec. Z moreli usuwamy pestki i wrzucamy je na patelnię z odrobiną masła. Kiedy puszczą sok, dodajemy kilka łyżek brązowego cukru (ilość cukru zależy od tego, czy morele są bardziej kwaśne czy słodkie) i dusimy tak długo, aż powstanie rodzaj morelowej konfitury. Masę ściągamy z ognia i odstawiamy do ostudzenia. Jeśli nie mamy świeżych moreli, możemy sięgnąć po gotową konfiturę morelową. Twaróg ucieramy z jajkiem oraz mlekiem skondesowanym i wykładamy na podpieczony spód. Następnie na masę serową wykładamy skarmelizowane morele. Pozostałą część ciasta rozwałkowujemy na grubość około 0,5 cm i kroimy na wąskie paski, które układamy na warstwie sera. Pieczemy około 30 minut w 180 stopniach, aż góra ładnie się zrumieni.

Mus jabłkowo-dyniowy

Czasem najprostsze dania mają w sobie najwięcej uroku. Jak chociażby ryż z dodatkiem musu jabłkowo-dyniowego. Tak, właśnie z tej dyni, która tego roku urosła nam wyjątkowo wielka...

Potrzebujemy: 2 kg dyni (wydrążonej i obranej) 2 kg jabłek 2 łyżek cukru goździków i cynamonu 0,5 szklanki przegotowanej wody

Dynię oraz jabłka kroimy w kostkę, wrzucamy do dużego garnka z grubym dnem, wlewamy 0,5 szklanki przegotowanej wody, wsypujemy cukier i na małym ogniu gotujemy bez przykrycia, aż owoce staną się miękkie i rozpadające. Następnie całość miksujemy. Do musu dodajemy goździki oraz cynamon i dokładnie mieszamy. Gorący mus nakładamy do wyparzonych słoików i pasteryzujemy, gotując słoiki około 15 minut.

JESIENNE PRZETWORY I NALEWKI

Cukinia w occie

Domowe przetwory mają swój niepowtarzalny urok. I są dużo smaczniejsze od tych ze sklepowych półek...

Potrzebujemy: 2-3 kg cukinii ziela angielskiego gorczycy kopru czosnku liści laurowych

Do zalewy:

0,5 szklanki octu 4 szklanek wody 2 łyżek cukru 1-2 łyżek soli

Cukinię obieramy, usuwamy miąższ z pestkami, kroimy w kostkę lub plasterki i układamy w słoikach. Dodajemy przyprawy i wlewamy gotową zalewę. Słoiki zakręcamy i pasteryzujemy, wkładając je do garnka z letnią wodą i zagotowując. Od momentu zawrzenia gotujemy je 15 minut. Odstawiamy do wystygnięcia. Pokrywka powinna być wklęsła.

Jesień to przede wszystkim czas zbiorów i gromadzenia zapasów na długie zimowe dni. Nasze prababki wiedziały, co jest najlepsze do pachnącej słońcem herbaty lipowej: konfitury, placek drożdżowy z powidłami i kieliszek krupniku polskiego... Oto garść przepisów z kajecika babci Zosi.

Krupnik polski

Na litr spirytusu bierzemy pół litra miodu pachnącego latem. Do miodu dolewamy szklanę wody i gotujemy, zbierając szumowiny dotąd, aż będzie czysty i klarowny.

Osobno gotujemy w szklance wody laskę cynamonu, 10 goździków, ćwiartkę gałki muskatołowej, parę listków kwiatu muskatołowego i 1/2 laski wanilii. Gotujemy wywar z przyprawami pod przykryciem. Pod koniec, gdy będzie już bardzo aromatyczny, wrzucamy doń na parę minut trochę skórki pomarańczowej. Większa jej ilość i dłuższe trzymanie w wywarze spowoduje jego zgorzknienie, należy więc czynić to z umiarem.

Na gorący miód wlewamy spirytus i wywar korzenny, bardzo uważając, by w pobliżu nie było otwartego ognia i aby się nie poparzyć. Całość gotujemy przez chwilę, by dobrze się zmieszała, i wlewamy do butelek przez gęstą ściereczkę - w celu odcedzenia szumowin - póki jest gorący. Krupnik według tej receptury postoi i kilka lat - o ile go wcześniej nie wypijemy na zdrowie własne i naszych gości - a im jest starszy, tym lepszy.

Likier z kwiatu lipowego

Cóż lepiej przypomni nam zimową porą smaki i aromaty lata niż zapach kwiatów lipy i ciepło rozlewające się po ciele, gdy łykniemy kieliszeczek wybornego likieru?

Gdy tylko lipy zaczną kwitnąć i ich kwiaty są pełne nektaru, zrywamy ich garść i zalewamy szklanką dobrego spirytusu, po czym odstawiamy na 4 dni w zacienione miejsce. Cztery szklanki cukru zalewamy 2 szklankami wody i gotujemy, aż uzyskamy piękny złoty syrop. Do jeszcze gorącego syropu dolewamy 3 szklanki spirytusu i spirytus zla-ny z kwiatów lipy - czynimy to bardzo ostrożnie, bo zetknięcie zimnej cieczy z gorącą może przypominać wybuch! Mieszamy dokładnie. Przestudzony likier przelewamy do butelek. Gdy się ustoi, będzie kry-ystalicznie czysty i pachnący.

Konfitura z jabłek papierówek

Pięknie wygląda, pięknie smakuje i pięknie pachnie!

Niezbyt dojrzałe papierówki krajamy na talarki, przy czym pierwszy, ze skórką, odrzucamy, te ze środka, z nasionami i łupinami, również. Mają to być kształtne, całe krążki jabłek. Każdy talarek nacieramy cy-tryną, przekrojoną na pół, by nie zbrązowiał.

Gotujemy niezbyt gęsty syrop z 4 szklanek cukru na każde 0,5 kg ta-larków. Do dużego rondla, najlepiej mosiężnego, wlewamy 1/3 syropu, podgrzewamy i wrzucamy doń tyle talarków, by cała ich powierzchnia była pokryta syropem. Całość smażymy na bardzo wolnym ogniu, ze-stawiając, gdy tylko mocniej zawrze, i wstawiając ponownie, dotąd, aż jabłka zrobią się przezroczyste.

Wyjmujemy je łyżką cedzakową, wykładamy na salaterkę i wrzucamy następną porcję jabłkowych krążków, przy czym za każdym razem dolewamy trochę pozostałego syropu i kilka łyżek wody. Gdy usmażymy wszystkie jabłka, wkładamy je do słoików i zalewamy pozostałym syropem, tak by ich powierzchnia była przykryta. Jeśliby syrop się skończył, przygotowujemy nowy.

Jeśli lubimy bardziej pikantną konfiturę, możemy przełożyć jabłka pokrojoną w paseczki skórką cytrynową lub pomarańczową albo dodać kilka goździków.

Złociste talarki pięknie się prezentują na zimowym stole w mroźny wieczór...

Wyborna galaretka porzeczkowa

Cóż może być pysniejszego w zimowy wieczór niż świeży domowy chleb posmarowany świeżym masłem i rubinową galaretką porzeczkową?

Oto przepis na ten delikates:

Porzeczki (bez ogonków) wsypujemy do rondla, który wkładamy do większego, i gotujemy w kąpieli wodnej dotąd, aż puszcza sok, który cierpliwie zbieramy łyżką, pilnując, by się nie zagotował. To, co zostanie, przekładamy na rzadkie płótno lub gazę i zawieszamy nad rondlem, by odzyskać resztę soku.

Na 2 szklanki soku bierzemy 2 szklanki cukru i wlewamy tyle wody, by cukier był nią przykryty. Gotujemy, aż do uzyskania gęstego syropu. Dolewamy soku z porzeczek, mieszamy i gotujemy na wolnym ogniu, zbierając szumowiny dotąd, aż zszumujemy sok całkowicie, jednak nie dłużej niż 10 minut! Sok przelewamy do słoików, zakre-

camy, odstawiamy na parę godzin i pasteryzujemy przez 15 minut w 90 stopniach.

Galaretką taką, choć wymaga dużo starań, jest pyszna, aromatyczna i zdrowa. I przypomina letnie słoneczne popołudnia.

Marmolady

Gdy gotujemy przetwory z owoców - soki czy galaretki - często zostają nam odcisnięte owoce, z którymi nie wiadomo, co zrobić. Nie wyrzucajmy ich, lecz przygotujmy pyszną marmoladę, którą będziemy mogli potem dodać do mazurka czy nadziać nią pączki.

Oto prosty przepis:

Na 0,5 kg owocowej miazgi bierzemy 1 szklanekę cukru, wkładamy to do rondla i gotujemy, ciągle mieszając, aby się nie przypaliło. Marmolada jest gotowa, gdy weźmiemy ją na łyżkę, upuścimy na powierzchnię, a ona nie utonie w masie. Wtedy można przełożyć marmoladę do słoików i na wszelki wypadek zapasteryzować. Dotrwa do zimowych chłódów, a nawet jeszcze dłużej.

Zima. Ewa

Kolejna zima w moim kochanym, małym domku nad Liwcem. Tysiąc poziomek, od którego wziął nazwę, śpi pod grubą śniegową kołderką, marząc o letnim słońcu. Nowe pokolenie sikorek, które już się zwiedziało: „Tu karmią. Tu d o b r z e karmią”, przylatuje całymi rozdokazywanymi stadami na łuskany słonecznik. Harmider od rana do wieczora! Kłapouszka — sarenka wychowana na butelce, której mamę zabił kłusownik — przeżuwa w zamyśleniu siano, zastanawiając się zapewne, gdzie się podziąła świeża, zielona trawa. Gapa, mój pies obronny, znów wygląda jak wielka czarna owca i nie bardzo wiadomo, gdzie ma tył, a gdzie przód. Wykopała pod stajenkami jamę i tam — gardząc ciepłą, wygodną budą — przesiaduje całymi dniami i spogląda na biały świat ze stoickim spokojem. Jest jej ciepło, miskę ma zawsze pełną, a towarzystwa dotrzymuje jej Kłapouszka. O lecie dawno zapomniała.

Ja nie mogę zapomnieć, bo jestem stanowczo ciepłolubna. Śnieg, owszem, jest bardzo dekoracyjny, ale to jedyne, co mi się w grudniu podoba. Cała reszta — mróz, przejmujący do szpiku kości wiatr, a gdy śnieg pada bez opamiętania, to i brak prądu przez długie godziny czy nawet dni - mnie przeraża. Boję się, że zasypie nas w Poziomce, Witek, mój mąż, będzie akurat w delegacji, Jasia, niania moich córeczek, weźmie wolne, ja zostanę z małą Julijką i jeszcze mniejszą Lilą, sama w tym lesie, bez możliwości dojazdu gdziekolwiek, a któraś z dziewczynek dostanie zapalenia krtani — u małego dziecka to dosłownie chwila moment i...? I jak wyrwę dziecko i siebie z okowów zimy, by

biec po pomoc do szpitala? No jak? Lubię swojego volkswagena Gucia II, ale on nie poradzi sobie ze śniegiem po kolana! Tak bardzo się boję, gdy zaczyna padać...

Bez prądu też nie jest za wesoło, bo odmawia wtedy posłuszeństwa piec centralnego ogrzewania i temperatura w domu zaczyna szybko spadać. Na dworze jest tak ciemno, gdy nie ma księżycy, że mam wrażenie, iż świat przestał istnieć i w odmętach nicości dryfujemy tylko my: domek Poziomka, Julisia, Lilunia, Gapa, Kłapouszka i ja. O czymś tak prozaicznym jak lodówka mogę zapomnieć, choć to akurat nie problem, bo lodu mam pod dostatkiem za oknem, ale brak wody w kranie, kiedy niedalekie pompy przestają pracować, to już lekkie przegięcie. O telefonie, którego nie można naładować, czy internecie nie wspomnę.

Mimo to jakoś sobie radzę i staram się nie ulegać katastroficznym myślom, bo dopiero zaczęłabym się bać... Rozpalam za to w kominku i przynajmniej w jednym pokoju jest ciepło — dopóki nie zabraknie drewna. W spiżarce zawsze stoi baniak z wodą do picia, a tej do mycia mamy pod dostatkiem na podwórku — nabrać garnek śniegu, podgrzać i, tadam!, kąpiel gotowa. Gdy zapowiadają większe opady, uzupełniam zapasy żywności - zupełnie jak w średniowieczu — tak bym przez kilka dni nie musiała się przedzierać do sklepu. Po tych kilku dniach ktoś przybędzie nam na pomoc. Gorzej, gdy pogoda ma być piękna i bezśnieżna, a tu nagle sypnie tak od serca, wtedy można utknąć z jedną paczką makaronu i pustą lodówką, bo Witek miał nas nazajutrz zawieźć do hipermarketu...

Witold, mój mąż, z którym prawie się rozwiodłam, ale jakoś tak wyszło, że z rozprawy sądowej wróciliśmy razem, często znika na całe dni, a nawet tygodnie. Choć to nie sezon na zakładanie ogrodów, a on jest architektem krajobrazu, to po udanej wystawie światowej, gdzie zajmował się aranżacją zieleni w pawilonie polskim, ma mnóstwo zleceń z całego kraju, a nawet zagranicy i właściwie ciągle jest w rozjazdach.

Tak jak dzisiaj.

Jest Wigilia, powinien być już dawno w domu, a jego nie ma! Dzwonił, że jedzie, jest gdzieś w okolicach Włocławka i na pierwszą gwiazdkę na pewno zdąży, ale właśnie zaczęło padać. ..

No nic, nie martwimy się na zapas, tylko wracamy do kuchni, nieco za małej na cztery kucharki, i lepimy uszka z grzybami. Mama przygotowuje swoje popisowe danie — przepyszne, farszerowanego szczupaka, babcia Zosia uciera mak na wspaniały, świąteczny tort makowy z konfiturą, a Jasia... Oj, ona pobiegła do góralskiego domku, którym opiekuje się pod nieobecność Andrzeja i Karoliny, by szykować prezenty dla wszystkich. Dla tych zbłąkanych wędrowców krążących po Kanadzie w poszukiwaniu szczęścia również. (To uszko jest jakieś niewymiarowe, muszę nałożyć więcej farszu. Palce lizać: suszone borowiki, które jesienią rosną tutaj, na działce, ze smażoną cebulką...)

Co do tego szczęścia, to ja wierzę, że jest ono w nas i wcale nie trzeba go daleko szukać. Wspiera się na czterech filarach: rodzinie, zgodnej i kochającej, oraz oddanych przyjaciółach; pra-

cy dającej satysfakcję i godne pieniądze, która jest moją pasją i bez której nie mogłabym już żyć; domu, w którym mam poczucie bezpieczeństwa i przynależności do mego małego wszechświata, pełnego ciepła i miłości, do którego chce się wracać; wreszcie zdrowia, bez którego wszystko jest niczym. Do tych czterech filarów dorzuciłabym podłogę, czyli bezwarunkową miłość ukochanego człowieka, i dach: marzenia, cele, pasje, dążenia, bez których życie traci sens i smak. Oto recepta na szczęście: znajdź swoje miejsce na ziemi, zapracuj na nie, wypełnij je ludźmi, których kochasz, i marzeniami do spełnienia, zadbaj o zdrowie, a będziesz szczęśliwa.

Czy Andrzej z Karoliną znaleźli to miejsce w dalekiej Kanadzie? Nie wiem. Wiem, że mnie zeżarłaby tęsknota za Poziomkowymi sosnami, których gałęzie gną się coraz niżej pod ciężkimi czapami śniegu, za sikorkami, które pochłaniają kolejny kilogram ziaren słonecznika, za Kłapouszką — bo przecież nie zabrałabym sarenki w podróż samolotem, za mamą i babcią, bo one zostałyby w Polsce, wreszcie za Jasią, kochaną, dobrą i mądrą nianią, bez której bym poległa. Tak po prostu.

Myślę jednak, że byłabym bardziej szczęśliwa, gdyby te uszka wychodziły mi tak idealnie jednakowe, jak robi je Jasia...

Mieszkańcy domu zwanego Poziomką przepadali za świętami. Małe dziewczynki - jedna jasnowłosa i błękitno-oka, słowiańska pięknotka, druga czarnowłosa, z ciemniejszą cerą i oczami łani, hinduska księżniczka - uwielbiały

Wigilię i wszystko, co z nią związane, w tym oczywiście prezenty! Choć równie pasjonujące było dla nich ubieranie choinki, kupowanej na tę okazję w doniczce, pomaganie mamie w pucowaniu domu od piwnic (których nie było) po strych (na którym zgromadzono tyle gratów, że można by nimi obdzielić połowę Urli City) czy wreszcie plątanie się po kuchni i „pomaganie” kobietom zajęтым przygotowaniem wigilijnej wieczerzy.

Ogromną radość sprawiało wszystkim spotkanie w gronie rodziny i przyjaciół. To już Ewa dbała o to, by tego dnia każdy był szczęśliwy i nikt nie poczuł się pominięty. Z wielotygodniowym wyprzedzeniem planowała, jakież to dwanaście potraw znajdzie się tego roku na wigilijnym stole. Wiele miesięcy wcześniej wybierała prezenty dla każdego, nie tylko dla domowników i przyjaciół domu - nie zapominała o czworonożnych mieszkańcach Poziomki, bez których to miejsce nie byłoby t y m miejscem. Pod choinką znalazły się zarówno sztalugi dla mamy, która wyznała kiedyś, że chciałaby malować, jak i największa z możliwych puszka psiego jedzenia dla Gapy. Sianko dla sarenki leżało już pod obrusem...

Dom wypełniony był cudownym zapachem choinki, aromatami dobiegającymi z kuchni, śmiechem dwóch dziewczynek, pogaduszkami kobiet i oczywiście dźwiękami polskich kolęd, najpiękniejszych na świecie.

Pierwsza gwiazdka już pokazała się na granatowym niebie, daleko nad lasem rozjaśnionym jeszcze gasnącym słoń-

cem, wigilijna wieczerza była niemal gotowa. Jasia wróciła z góralskiego domku, już wcześniej napaliła w kominku, a teraz zajęła się przebieraniem dziewczynek w nowe sukienki. Zapowiadało się, że te święta będą tak udane, jak wszystkie tu w Poziomce - mały domek przyciągał i oddawał mieszkańcom i gościom tyle dobrej energii, jak żadne inne miejsce w życiu Ewy Złotowskiej. Pani domu powinna być szczęśliwa, ale... była coraz bardziej niespokojna i smutna.

Mogłoby się wydawać, że dręczy ją niepokój o męża, który już dawno powinien być w domu, ale Ewa nie przyznałaby się nawet sama przed sobą, że chodzi również o kogoś jeszcze...

- Na pewno zasypało drogę! - krzyknęła zniecierpliwiona, ciskając uszko do miski z mąką. Biały pył buchnął w górę, obsypując jej twarz. - O, tak jak mi teraz zasypało oczy! Nic nie widzę! Czy ktoś ma jakąś ściereczkę po rękę? Doprowadzicie mnie do zlewu?

Babcia i mama spojrzały na Ewę, a potem porozumiewawczo na siebie. Babcia Zosia wcisnęła wnuczce czystą ściereczkę do ręki, by dziewczyna przejrzała na oczy.

- Dziecko drogie, możesz się wściekać na pogodę, ale nie ciskaj pierożkami.

-Ja się wściekam na Witka, a nie na pogodę! Wiedział, że dziś jest Wigilia? Wiedział. Spodziewał się, że w zimie może spaść śnieg? Powinien. Dlaczego więc, pytam ja was, pojechał do tej całej Bydgoszczy? No dlaczego? Równie dobrze mógł

w poszukiwaniu sensu życia oraz nowych wrażeń wyskoczyć do Seulu, jak trzy lata temu, a potem na wycieczkę orientálną po Indiach, Chinach i Japonii! Przywiózłby malarię, cholere, słonía oraz małpę, a może nawet wcisnęliby mu opium albo chociaź maryskę! To by była wieczerza - w oparach zioła... Płasalibyśmy wszyscy dookoła domu, robiąc co i rusz anioły na śniegu, a Julia z Lilą miałyby co opowiadać sąsiadom. Ciekawe tylko, gdzie ja bym tego słonía trzymała, bo stajenki są ciut małe. Oczywiście wróciłby pod warunkiem, że na granicy by go z tą marychą nie złapali, bo wtedy zamiast w płasającej Poziomce spędziłby Wigilię w ponurym delhijskim lochu. Słuchajcie, a może on wcale nie pojechał do Bydgoszczy, tylko siedzi w areszcie?! Jadę tam.

Ewa podeszła stanowczym krokiem do zlewu, zmyła z siebie mąkę i zaczęła rozglądać się za wyliniałym kozuszkim z baranka oraz paszportem. Jak to ona.

- Tam, czyli dokąd? - zapytała babcia Zosia z łagodnym uśmiechem.

Wszyscy wiedzieli, że gdy Ewa się nakręca, należy ją traktować z taką właśnie łagodną pobłażliwością, bo i tak jej za chwilę przejdzie.

- Do Bydgoszczy!

- To Witek z Bydgoszczy przemyca to zioło? - „zdziwiła się” mama Ewy.

Ewa zaś spojrziała na matkę, potem na babcie.

- Nikt w tym domu nie traktuje mnie poważnie - wydukała i pobięła do swojego pokoju, ocierając łzy, które w tym momencie popłynęły jej z oczu. Całe szczęście, że dziewczynki były zajęte dopinaniem guziczków przy sukienkach i sprzączek przy pantofelkach, bo na widok płaczącej mamy również zaczęłyby szlochać.

Kobiety spojrzały na siebie skonsternowane.

- Co jej się stało? - zdziwiła się mama Ewy. - Witold przecież wraca. Będzie lada moment. Nie ma powodu do hysterii...

- Dziś Wigilia. Powinniśmy być już w komplecie. Może Ewa się boi, że Witek nie zdąży? - zastanawiała się na głos babcia Zosia.

- Przecież poczekamy na niego! - Pani Anna aż pokręciła głową. - Nikt nie zasiądzie do wieczerzy, dopóki nie będziemy wszyscy razem!

- Idę na krótki spacer! - Usłyszały głos z korytarza, a zaraz potem trzaśnięcie drzwiami.

Jeszcze tylko za oknem mignęła im opatulona w kaptur i szalik głowa dziewczyny i Ewy nie było.

Powtórnie spojrzały jedna na drugą, teraz już zaniepokojone.

- Może Ewa wie coś, o czym my nie wiemy? - zaczęła babcia Zosia.

- Powiedziałyby nam. Nie umie kręcić i zbyt długo utrzymać niczego w tajemnicy...

Jedna z nich była bliska prawdy, druga nie. Tymczasem leśną ścieżką w stronę Poziomki szedł ktoś, kto znał całą prawdę. I nie była to Ewa.

- Gapa, Kłapouszka, chodźcie tutaj! Nie zatrzymujemy się! - Ewa szła szybkim krokiem drogą wzdłuż torów kolejowych.

Było jeszcze na tyle jasno, że widziała ścieżkę pod nogami, ale na tyle ciemno, by zaczęła się zastanawiać, czy samotny spacer o tej porze to dobry pomysł. Nikt, oprócz rzecz jasna Ewy Złotowskiej, nie wpadłby na niego, ale... Czy naprawdę nikt?

Ewa ujrzała wyłaniającą się zza zakrętu ciemną sylwetkę i serce zamarło jej w piersi.

Stała jak wryta, choć właściwie powinna iść dalej jak gdyby nigdy nic albo zawrócić biegiem. Stać i czekać na tego kogoś w ciemnym lesie, to doprawdy nie był najlepszy pomysł...

- Gapa - zawołała cicho swojego psa obronnego, ale ten gdzieś się zawieruszył, niepomny na niebezpieczeństwo grożące swojej pani i przy Ewie trwała tylko wierna Kłapouszka. Dziewczyna wiedziała jednak, że sarna jej nie obroni. Przeciwnie, lada moment sama będzie potrzebowała pomocy, chyba że...

Ciemna sylwetka zbliżała się niespiesznie. Ewa nagle odetchnęła z ulgą. Nocą, w lesie, w długiej spódnicy i ko-

żuszku z baranka, tak samo wyliniałym jak jej własny, mogła spacerować tylko...

- No cześć - odezwała się Ta Michalak lekko ironicznym tonem, jak to ona. - Spacer przy księżycu?

- Nie ma dzisiaj księżycy - prychnęła Ewa lekko poirytowana i tym tonem, i swoim strachem sprzed chwili.

- Właśnie! - skwitowała tajemnicza kobieta, która pojawiała się w najmniej spodziewanych, ale bardzo ważnych momentach życia Ewy i jej najbliższych. - Co porabiasz tuż przed Wigilią w ciemnym zagajniku, zamiast pierogi z soczewicą lepić?

- Pani chyba wie to najlepiej - odrzekła Ewa, z trudem panując nad narastającą złością. - Wybieram się do Indii Witka z aresztu wyciągać!

- Do Indii to chyba w przeciwnym kierunku - zauważyła kobieta, wyraźnie ciesząc się każdą chwilą tej pogawędki. Nie to, że lubiła dokuczać Ewie, bynajmniej, po prostu znała ją lepiej niż ktokolwiek inny na świecie. Wiedziała też, dlaczego dziewczyna błąka się po lesie, płacząc w ciemności, i... miała dla niej przesłanie. Jak zawsze.

Słyszając „Do Indii to chyba w przeciwnym kierunku”, Ewa zamrugała i obejrzała się za siebie.

- Jeśli już, to tam. - Machnęła ręką w stronę Poziomki. - Indie są na południowym-wschodzie, jeżeli pani tego nie wie.

- Myślałam, że chcesz jechać pociągiem. Skoro jednak na piechotę...
Twoja wola.

Ewie opadły ramiona. Prawdę mówiąc, wszystko jej opadło. Tę Michalak darzyła dwoma skrajnymi uczuciami: miłością i nienawiścią, a teraz wzięło w niej górę trzecie uczucie - rezygnacja. Nie było sensu spierać się czy prowadzić słownej utarczki z tą kobietą - i tak była górą, bo... wiedziała wszystko.

- I pojawiła się pani tylko po to, by mnie poinformować, że do Indii...

- Nie. Chciałam się pożegnać. Już nigdy się nie spotkamy. Nie jestem już potrzebna ani tobie, ani twoim najbliższym.

Ewa oniemiała. Spodziewała się każdego słowa, co jedno, to bardziej kąśliwe, ale nie takich! To Ta Michalak nie pojawiła się po to, by ponownie namieszać jej w życiu?!

- Nie tym razem. - Zaśmiała się kobieta.

Dziewczyna poczuła, jak zalewa ją fala wdzięczności i sympatii. Wdzięczności za Lilę, Witka, Karolinę i to, że Ta Michalak pewnego wieczoru weszła do pewnego biura, by przerwać pewien krojący się właśnie romans. Inaczej Ewa skrzywdziłaby ludzi, których nigdy nie chciałaby skrzywdzić...

- Wracaj do domu, moja ty zwariowana, postrzelona bohaterko - rzekła kobieta. - Ktoś, na kogo czekasz, jest już bardzo blisko. Dobrze by było, abyś powitała go na progu Poziomki, a nie w lesie, przy torach.

Ewa uśmiechnęła się nieśmiało, po czym... zarzuciła kobiecie ręce na szyję i przytuliła się, jakby Ta Michalak była jej matką, a nie kimś, kogo właściwie nie знаła.

- Do widzenia - szepnęła. Znowu poczuła napływające łzy. Mimo wszystko dobrze było wiedzieć, że ta tajemnicza kobieta nad nią czuwa.

- Zegnaj. Pamiętaj tylko, że szczęście jest w nas i bardzo, bardzo łatwo je utracić, goniąc za mrzonką. Ale wierzę w ciebie. Dasz radę. Teraz wracaj czym prędzej, żebyś się nie spóźniła - to również chciałam ci powiedzieć na do widzenia.

Dziewczyna kiwnęła głową, odwróciła się na pięcie i ruszyła w powrotną drogę. Gdy obejrzała się po raz ostatni, kobieta, nadal stojąc na ścieżce, uniosła dłoń i zasalutowała żartobliwie. Ewa zaśmiała się cicho, pomachała jej ręką i pobiegła w stronę domu, z każdym krokiem prostując przygarbione do tej pory ramiona. Skoro Ta Michalak - jak ona ma właściwie na imię? - mówi, że ona, Ewa, da radę, to tak będzie! Tylko co miało znaczyć to „zwariowana, postrzelona bohaterko”?

Gapa biegła przodem. Przyspieszyła na widok palącego się na ganku światła. Za nią gnała w długich susach Kłapouszka. Ewa również dostała skrzydeł, jak zawsze, gdy wracała do domu. Choćby wyszła tylko na krótki spacer, tak jak teraz, już za progiem tęskniła do powro-

tu. Na całym świecie bowiem nie znalazłaby miejsca tak magicznego i dobrego jak mały, Poziomkowy domek.

W momencie, gdy przekraczała furtkę od strony lasu, na drodze dojrzała zbliżające się światła samochodu. Gapa z radosnym szczeniem pobiegła do bramy.

Wituś! Ewa poczuła, jak ogarnia ją ulga i wypełnia miłość. To on był jej mężem, kochankiem i przyjacielem. Bez niego nie mogła wyobrazić sobie ani Wigilii, ani szczęśliwej rodziny. Może Witold Jasielski nie był jej wielką, niespełnioną miłością, jak tamten, ale dawał jej coś bezcennego: poczucie bezpieczeństwa i pewności, że rodzina przetrwa, choćby nie wiem co. Był piątym filarem szczęścia. Ot co!

Podbiegła do bramy i otworzyła ją na całą szerokość. Samochód wjechał na podjazd, a Ewa... Ewa przytknęła dłoń do ust, nie wierząc w to, co widzi. A właściwie kogo widzi obok Witka i na tylnym siedzeniu forda.

- Andrzej... - wyszeptała. - Karolina! - krzyknęła już na głos. I w następnej sekundzie wisiała ukochanej przyjaciółce na szyi. - Tak tęskniłam! Tak bardzo... - Umilkła, czując, że przez zaciśniętą krtani nie przejdzie jej już ani jedno słowo.

Andrzej z Karoliną i bliźniętami, bo to ich przywiózł z lotniska Witold, byli równie szczęśliwi, nie - jeszcze bardziej niż Ewa! Wrócili do domu! Z wieloletniej tułaczki po obczyźnie, choćby tak zamożnej i spokojnej jak Kanada, wrócili do kraju, gdzie było ich miejsce, ich ro-

dzina, ich Urle City i góralski domek, w którym całkiem niedawno Jasia - czy należała do spisku? - porządnie napaliła. Domek był ciepły i czekał na swych właścicieli.

Przez chwilę wszyscy mówili naraz i jedno przez drugie. A gdy z domu wybiegły uradowane mama Ania i babcia Zosia, radości nie było końca. Dzieci, choć chłopcy Sadowskich nie znali panien Jasielskich, natychmiast znalazły wspólny język i zaczęły się gonić dookoła dorosłych z uradowanymi tym zamieszaniami Gapą i Kłapouszką.

- Wejdźmy do domu! Wejdźmy do domu, bo zamarzniemy! - zawołała w końcu babcia Zosia i całe towarzystwo przeniosło się do saloniku Poziomki.

Tam Witold opowiedział ze śmiechem, jak o mało nie zdradziłby się z tą niespodzianką, bo w chwili, gdy Ewa do niego zadzwoniła, startował samolot, a we Włocławku przecież nie ma lotniska! Wszyscy mu zawtórowali.

Nastroj był prawdziwie radosny i świąteczny. Znikąd pod choinką pojawiły się prezenty i zaczął się ponowny zamęt, odczytywanie imion obdarowanych i krzyki zaskoczenia i radości.

- Sztalugi! Ewuś, skąd wiedziałaś?
- Laptok! Mikołaju, dziękuję!
- Księżniczka Barbi! Mikołaju, dziękuję!
- Łączuchy na koła! Kochanie, dziękuję! Szkoda tylko, że do toyoty, a mam forda...

Ewa pamiętała o wszystkich. Także o tych, co za morzem, a była to dla Karoliny, Andrzeja, Stasia i Lesia Sadowskich ogromna niespodzianka. Bardzo wzruszająca.

- To nic wielkiego, takie tam drobiazgi.

Ewa jak zwykle próbowała zbagatelizować przemyślane prezenty dla każdego z nich: kalendarz ze zdjęciami chłopców, Julijki i Liii dla Karoliny, najnowszą książkę Sapkowskiego dla Andrzeja, który uwielbiał tego pisarza, koszulki i spodenki w biało-czerwonych barwach z orzełkiem i napisem „mały kibic” dla Stasia i Leszka, ale była równie szczęśliwa i wzruszona jak oni. Podwójnie szczęśliwa, bo przecież nie wiedziała, że przyjadą, a jednak, jak co roku, przygotowała prezenty. Lecz tym razem nie musi ich wysłać do Kanady! Ma zbłąkanych wędrowców tutaj, przy sobie, w Poziomce!

Cóż to była za wieczerza...

Jakież wspaniałe kolędowanie i gawędy po nim...

Opowieści o Kanadzie przeplatały się z ploteczkami z Urli City. Wspomnienia z podróży z anegdotami o Kolejach Mazowieckich. Ileż było przy tym śmiechu!

Chyba tylko pierwsze święta w Poziomce dorównywały tym.

Wreszcie Sadowscy, stęsknieni za własnym domkiem, tym góralskim, po drugiej stronie ulicy Modrzewiowej, zwanym przez swych właścicieli Pajdą, zaczęli się żegnać, obiecując oczywiście, że zjawią się na świątecznym śniadaniu.

- Bo przecież lodówka świeci pustką - tłumaczyła się Karolina, natychmiast zakrzyczana przez babcię Zosię, że „u nas dla odmiany pęka w szwach!”. Nie było mowy, by mili sąsiedzi i przyjaciele siedzieli przy pustym stole!

Gdy wszyscy wysypali się z domu, by odprowadzić ich na drugą stronę ulicy, zupełnie jakby Karolina mogła po czteroletniej nieobecności zabłądzić - to wywołało nowy wybuch śmiechu - Ewa chwilę zamarudziła, czekając, aż minie ją roześmiane towarzystwo.

Stała na schodkach ganku, patrząc na bliskich z burzą uczuć w sercu. Była szczęśliwa, że wrócili, ale jednocześnie.. przestraszona, że on, Andrzej, będzie znów tak blisko, a jednocześnie tak daleko. Gdy pisali do siebie maile, miała odwrotne odczucie: że jest tak daleko, ale jednak blisko. Teraz miała go na wyciągnięcie ręki, której nie wolno było jej wyciągnąć.

Pierwsza miłość nie umiera, a Andrzej Sadowski był przecież pierwszą wielką miłością Ewy Złotowskiej. Jednak teraz ona miała męża i dzieci. Czy serce to zrozumie? Czy przestanie się wyrywać na drugą stronę ulicy Modrzewiowej?

Jakby wyczuł, że dziewczyna o nim myśli, Andrzej obejrzał się i zatrzymał.

Stali tak, oddzieleni połową ogrodu, a przestrzeń wokół nich się zamknęła. Wiedziała, że Andrzej też ją kocha jakąś częścią serca. Może jednym przedśmionkiem czy zastawką?

Ale resztę oddał Karolinie i synkom i nigdy nie zrobi niczego, co by ich zraniło. Nigdy.

Nagle... To był odruch, zrodzony z tęsknoty, rozpaczy i szczęścia. Podbiegła doń, chwyciła go za rękę i... natychmiast cofnęła dłoń.

„Pamiętaj, to mąż innej kobiety, Karoliny, która jest twoją serdeczną przyjaciółką i ufa ci bezgranicznie” — przypomniał Ewie usłużnie głos sumienia.

- Co, kochana? Udała się niespodzianka? - zapytał mężczyzna, uśmiechając się ciepło.

- Tak. Bardzo się udała - odrzekła cicho. - Andrzej, ja... Tęskniłam...
- Tyle chciała mu powiedzieć... Jak czekała na każdy mail, jak cieszyła się, widząc wyświetlające się jego imię w telefonie i słysząc jego głos, jak zaczęła zbierać na wycieczkę do Kanady, by choć przez parę dni mieć go znów blisko siebie. Ale milczała. Nie należał do niej i nie wolno było mówić takich słów.

- Ja też tęskniłem - odezwał się łagodnie. - Nie nadaję się na emigranta. Gdybym został tam choć jeden dzień dłużej, chyba bym zwariował.

Nie takich słów Ewa się spodziewała i nie o takiej tęsknocie chciała usłyszeć...

On doskonale o tym wiedział. Znał ją lepiej, niżby tego chciała. Zdawał sobie sprawę, że jedno nieopatrzone słowo i znów zaczną się szamotać, a zarówno Andrzejowi, jak i Ewie potrzebny był spokój ducha.

- Do mojej zwariowanej przyszywanej siostrzyczki również tęskniłem. - Przyciągnął ją do siebie i cmoknął w skroń, właśnie tak jak brat całowałby dawno niewidzianą siostrę.

Ewa zrozumiała.

Dla tego mężczyzny już na zawsze pozostanie tylko przyjaciółką, „przyszywaną siostrzyczką”, którą będzie bronił i chronił, a jeśli trzeba, także żywił oraz ratował z najróżniejszych tarapatów, ale jego miłością pozostanie Karolina. Piękna, eteryczna, trochę nierealna Karolina i ich śliczne, wesołe bliźnięta.

- Mam nadzieję, że nie będę musiał emigrować na drugi koniec Polski - dorzucił niby zupełnie bez związku, ale Ewa zrozumiała to subtelne ostrzeżenie: jeśli będzie się narzucała Andrzejowi z niechcianą miłością...

- Nie będziesz musiał - powiedziała cicho, ale stanowczo. Kiwnął głową, a potem odszedł, zostawiając ją, samotną i zagubioną, pośrodku podwórka.

Już będąc w bramie, zatrzymał się na chwilę i zasalutował Ewie żartobliwie, tak jak parę godzin wcześniej pewna tajemnicza kobieta i... Ewa zrozumiała: żegnał się z nią! Jeszcze niedawno witał, a już żegnał, wiedząc, że mimo wszystko dzieli ich coś więcej niż szerokość drogi.

Ewa pomachała mu dłonią.

Posłał jej ostatni uśmiech i pospieszył za rozgadaną gromadką.

Ona odprowadziła ich wszystkich spojrzeniem. Znowu czuła burzę uczuć, ale tym razem strach ustępował miejsca uldze. Ogromnej uldze. Bo ona, Ewa, mogła być postrzelona i czasem nie panowała nad własnymi tęsknotami, ale on, Andrzej, ten mądry i rozsądny, będzie czuwał nad nimi obojgiem. I nad trwałością i bezpieczeństwem obu rodzin.

Wraz z ulgą przyszedł spokój.

Smutek, ale i wdzięczność.

„Dziękuję, Andrzej, że wróciłeś, ale też, że odszedłeś. Mam wszystko, o czym marzyłam, i nie chcę kusić losu, pragnąc czegoś więcej. K o g o ś więcej. Dam radę - tak powiedziała Ona - więc nie pozostaje mi nic więcej, jak w to uwierzyć. Ale...”

Dlaczego zawsze musi być jakieś ale?! Czy szczęście nie może być bezgraniczne?

- Ale o czym będę marzyć, skoro mam już wszystko?! -krzyknęła półgłosem Ewa, bo dziwnie było jej krzyczeć na siebie samą.

W tym momencie nocne niebo przecięła spadająca gwiazda. Ewie łzy zakręciły się pod powiekami. Stojąc z zadartą głową pośrodku polany otoczonej wiekowymi sosnami, mając za plecami kochany domek, pod ręką zimny nos Kłapouszki i miękkie ucho Gapy, a po drugiej stronie ulicy

swoich najbliższych, rodzinę i przyjaciół, poczuła tak czyste, niczym niezmacone szczęście, że aż jej dech zaparło.

- Dziękuję ci, dobry Boże - wyszeptała z oczami pełnymi łez. - I tobie, gwiazdeczko. Jest jeszcze tyle marzeń do spełnienia...

POPISOWE DANIE WIGILIJNE MAMY EWY

Tradycyjny szczupak faszerowany

Potrzebujemy: 1 szczupaka w całości 1 bułki namoczonej w mleku 1 jajka 2 małych cebul masła soli, pieprzu

Najtrudniejszy element przygotowania faszerowanego szczupaka to wykrojenie z niego całego środka tak, aby głowa, ogon i skóra ryby pozostały nienaruszone. Potrzebujemy do tego dobrego noża. Rozcinamy szczupaka wzdłuż brzucha i delikatnie filetujemy, podcinając i jednocześnie pociągając za skórę. Kiedy już to zrobimy, mięso ryby oddzielamy od ości i mielimy w maszynce do mięsa z cebulką uprzednio podsmażoną na maśle oraz z bułką namoczoną w mleku. Do zmielonej masy dodajemy 1 jajko, mieszamy i doprawiamy solą i pieprzem. Farsz wkładamy z powrotem do ryby, ładnie ją formujemy i zszywamy. Układamy w naczyniu żaroodpornym i pieczemy w temperaturze 180 stopni. Szczupak wygląda dostojnie i bardzo wigilijnie na podłużnym porcelanowym talerzu obłożonym kilkoma listkami sałaty.

ZIMOWE ŚNIADANIA

Owsianka z jabłkiem i bakaliami

Fantastyczna, gęsta, sycąca i bardzo słodka.

Potrzebujemy: niepełnej szklanki mleka 1/2 szklanki płatków owsianych (górkich) 3 łyżek rodzynek

cukru 1 łyżeczki maku małego jabłka, obranego i startego na dużych oczkach

Płatki gotujemy w mleku 3 minuty, dodajemy cukier do smaku, mak i rodzynki. Mieszamy, zestawiamy i zostawiamy na 5 minut pod przykryciem, żeby płatki zmiękły Wrzucamy tarte jabłko, mieszamy i delektujemy się fantastycznym, gorącym śniadaniem w mroźny, zimowy poranek.

Domowy, słodki chlebek miodowy

Co zrobić na śniadanie, jeśli sroga zima uwięziła nas w domu? Chlebek miodowy, który jest tak pyszny, że nie trzeba do niego w ogóle smarowidła. Przydałaby się jedynie dobra herbata.

Potrzebujemy: 3 szklanek mąki niepełnej szklanki letniej wody 30 g świeżych drożdży

1 łyżeczki soli szczypty cukru

2 łyżek oliwy 2 łyżek miodu

maku lub innych drobnych ziarenek (siemie lniane, słonecznik) białka z mlekiem do posmarowania

Rozpuszczamy drożdże w połowie szklanki wody, dodajemy odrobinę cukru, aby drożdże zaczęły „pracować”. Czekamy kilka minut, aż na powierzchni będą widoczne bąbelki. Łączymy mąkę, sól i oliwę. Dodajemy drożdże oraz ćwierć szklanki wody, a także miód i łyżkę lub dwie maku. Wyrabiamy ciasto, starannie, bez pośpiechu, aż będzie miękkie, gładkie i elastyczne. Jeśli ciasto jest bardzo kleiste (dużo zależy od tego, czy dodany miód był raczej płynny czy skryształizowany), musimy dodać jeszcze mąki. Jeśli jest twarde, dodajemy po łyżce wody. Ciasto należy odstawić w naczyniu przykrytym czystą ściereczką, w ciepłym miejscu, na ok. 45 minut, aby wyrosło. Wyrabiamy je jeszcze przez chwilę delikatnie, sprawdzając, czy konsystencja pozwoli uformować dwa podłużne wałki.

Układamy je na blaszce pokrytej papierem do pieczenia. Na każdym robimy delikatne nacięcie wzdłuż (płytkie, 1-2 mm, chodzi o to, żeby chlebek nie popękał na bokach - te nacięcia na wierzchu na kupowanych chlebach i bagietkach też nie są przypadkowe). Wierzch chlebków smarujemy białkiem rozbełtanym z mlekiem, dzięki czemu zrumienią się i będą wyglądały bardziej apetycznie. Pieczemy w temperaturze 220 stopni przez około 15 minut. Ważne, aby blachę z chlebkami wstawiać do nagrzanego wcześniej piekarnika.

Jagodzianki

Zimno, ciemno. Z zamrażalnika wyjmuję jagody. Pyszne, zimowe, późne śniadanie: ciepłe, puszyste jagodzianki - wspomnienie lata.

Potrzebujemy:

Na ciasto: 1/2 kg mąki 1 paczki suchych drożdży (7 g) 1 szklanki mleka 1/4 szklanki oleju 1/2 szklanki cukru 1 jajka szczypty soli

Na nadzienie:

30 dag jagód 2 łyżek cukru 1 łyżki mąki ziemniaczanej

Składniki na nadzienie mieszamy razem i odstawiamy. Mąkę łączymy z drożdżami, dodajemy jajko, mleko i sól oraz resztę składników. Wyrabiamy elastyczne ciasto i odstawiamy, aż podwoi objętość (potrwa to około 1-1,5 godziny). Po wyrośnięciu ciasto ponownie krótko wyrabiamy i dzielimy na 14-16 równych części. Formujemy kulki i odstawiamy na kwadrans. Następnie każdą kulkę spłaszczamy, na środek nakładamy nadzienie i zaklejamy brzegi. Delikatnie formujemy bułeczki. Układamy je na blachę wyłożoną pergaminem i zostawiamy na 45 minut do napuszenia. Pieczemy 15 minut w temperaturze 220 stopni. Jeszcze ciepłe można polukrować.

Chyba każdy z nas uwielbia zapach świeżego pieczywa. Jeśli dodamy do tego zapach jabłek i orzechów, mamy chleb idealny.

Domowy chleb z jabłkami i orzechami

Potrzebujemy: 75 dag jabłek
10 dag brązowego cukru
15 dag rodzynek 1/2 kg mąki
1 opakowania proszku do pieczenia (małe lub 5 łyżeczek) 1 łyżki kakao

1 łyżki cynamonu 20 dag różnych orzechów

Jabłka obieramy i wycinamy gniazda nasienne, a następnie miażdżymy mikserem na pachnąc[^], soczystą papkę. Mieszamy cukier, rodzynki, mąkę, proszek do pieczenia, kakao i cynamon i dodajemy do masy jabłkowej. Na koniec dorzucamy posiekane orzechy i mieszamy z ciastem. Całość przekładamy do formy (około 30 cm) i wkładamy do rozgrzanego piekarnika (180 stopni). Pieczemy około 60 minut. Zajadamy wyłącznie z masłem!

ZIMOWE OBIADY

Gulasz z jelenia z dodatkiem galaretki z czarnej porzeczki

Potrzebujemy: około 1/2 kg mięsa gulaszowego z jelenia 3 cebul
kilku łyżek oleju rzepakowego 1 łyżki masła 25 dag pomidorów 1
szklanki czerwonego wina 1 łyżeczki słodkiej papryki 1 łyżeczki soli
pieprzu 2 liści laurowych 6 kulek jałowca 3 szczypt zmielonych
goździków 1 szklanki wody 1 kostki rosółowej 1 słoika galaretki z
czarnej porzeczki garści suszonych grzybów 40 g mąki

Mięso kroimy w kostkę, wrzucamy do garnka i zaczynamy dusić na
oleju rzepakowym z dodatkiem masła i 3 sporymi cebulami (pokro-
jonymi w kosteczkę). Dusimy jakieś 20 minut. Następnie wrzucamy
składniki na sos - pomidory pokrojone w ósemkę, czerwone wino,

wszystkie przyprawy, i znowu dusimy około 15 minut. Dolewamy wody, dodajemy kostkę rosółową i kolejne 20 minut zostawiamy na ogniu. Na koniec dorzucamy słoiczek galaretki z czarnej porzeczki, grzyby oraz mąkę, żeby zaciągnąć sos. I znowu dusimy, tym razem ostatnie już 20 minut. Dziczyzna bowiem potrzebuje dużo czasu, by stać się krucha i delikatna.

Duszona baranina z gruszkami i morelami

Za oknem zima, pada śnieg, powoli zbliżają się Święta. Cały dom wypełnia się zapachami. Dzisiaj na rozgrzewkę - duszona, krucha baranina z aromatycznymi owocami.

Potrzebujemy: około 1/2 kg mięsa gulaszowego z barana 2 cebul 2 marchewek szczypty chilli małej garści suszonej kolendry szczypty anyżu

10 niewielkich ziemniaków lub 5 dużych pokrojonych w ćwiartki 8 połówek gruszek 10 suszonych moreli

Mięso gulaszowe wrzucamy do garnka, dodajemy do niego posiekaną cebulę i marchew podduszone na oliwie, odrobinę papryczki chilli, małą garść kolendry, szczyptę anyżu i 1/2 litra wody z rozpuszczoną kostką rosołową. Po 30 minutach, kiedy mięso zmięknie, dorzucamy pokrojone na ćwiartki ziemniaki, a po kolejnych 10 minutach - 8 półówek małych gruszek i garść suszonych moreli. Całość dusimy jeszcze około 10 minut. Serwujemy z białym pieczywem.

Łazanki z kiszoną kapustą

Potrzebujemy: 1 kg kiszonej kapusty 1/2 kg makaronu - łazanek 3 łyżek masła 2 średnich cebul 25 dag pieczarek 20 dag kiełbasy 10 dag boczku oleju soli, pieprzu

Kapustę kiszoną dusimy w niewielkiej ilości wody z dodatkiem masła, aż zmięknie. Cebulę kroimy w kostkę, pieczarki na plasterki i całość podsmażamy na patelni na kilku łyżkach masła lub oleju. Następnie podsmażamy pokrojone w kostkę kiełbasę i boczek i mieszamy z cebu-

łą i pieczarkami. Całość dodajemy do kapusty, doprawiamy pieprzem i solą i dusimy około 15 minut. Gotujemy makaron i dodajemy go do kapusty.

Pierogi leniwe

Czy znacie kogoś, kto nie lubi leniwych pierogów? Z masełkiem i tartą bułką? Posypanych cukrem? No właśnie...

Potrzebujemy: 1/2 kg serka homogenizowanego 40% 3 jajek 15 dag mąki

Żółtka dodajemy do serka i ucieramy na jednolitą masę. Ubijamy białka i dodajemy je na przemian z mąką do masy serowej. Wyjdzie nam z tego dość kleista masa, ale nie przejmujemy się. Na stół wysypujemy dość sporo mąki i nakładamy łyżką porcję masy. Obtaczamy ją w mące, tworząc „węża” tak długo, aż będzie bardziej „suchy” i da się go pokroić na kwadraciki. Wrzucamy je na wrzącą wodę i gotujemy tak długo, aż wypłyną. Podajemy je z roztopionym masłem, tartą bułką i cukrem. Możemy też zmiksować truskawki (np. mrożone) i podać pierogi z musem truskawkowym.

Kaszanka w pieczonym jabłku

Mamy aromatyczne jabłka. Mamy cebulę i kaszanke. A może by tak to wszystko połączyć?

Potrzebujemy: 20-30 dag kaszanki 4 jabłek 1 cebuli oleju
1/2 łyżeczki majeranku soli pieprzu

Z kaszanki usuwamy flak, rozdrabniamy ją, dodajemy majeranek, sól, pieprz oraz podsmażoną na maśle, pokrojoną w kosteczkę cebulę. Z jabłek odcinamy wierzchy, wydrążamy środki i dodajemy cząsteczki owocu do farszu. Całość przesmażamy i nakładamy kaszanke do wydrążonych jabłek. Owoce wkładamy do żaroodpornego naczynia i pieczemy około 30 minut w temperaturze 200 stopni.

Zapiekany dorsz z pieczarkami

Wieczór z zapiekanką. Pachnie wyjątkowo kusząco. A może by tak w tym roku przyrządzić podobnie wigilijnego karpia?

Potrzebujemy: 1/2 kg filetów z dorsza 30 dag pieczarek 2 cebul 4 łyżek masła 150 ml gęstej śmietany 15 dag tartego sera soli, pieprzu

Filet z dorsza (posolony) delikatnie podsmażamy na maśle. Pieczarki i cebulę kroimy na plasterki i również podsmażamy. Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni. W naczyniu żaroodpornym układamy rybę, a na niej pieczarki z cebulą. Na wierzch kładziemy śmietanę doprawioną pieprzem i solą i całość posypujemy serem. Zapiekamy około 35 minut - jeśli ser zacznie szybko brązowieć, naczynie przykrywamy folią aluminiową.

Zupa cebulowa z grzankami

To jedna z moich ukochanych zup. Gorąca, wyrazista i aromatyczna. Cebulę kroimy na grube talarki lub po prostu ćwiartki i wrzucamy na rozgrzaną oliwę, dodając sporo pieprzu i niewiele soli. W tym momencie można dolać wino i odparować je na silnym ogniu. Zalewamy to kilkoma litrami wody i gotujemy około 20 minut. Do tego dodajemy kostki bulionu. Sprawdzamy, czy zupa jest dość słona. Bułki kroimy na małe kromki, smarujemy cienko przecierem, posypujemy grubo mielonym pieprzem. Na to plastry sera. Wstawiamy blachę z grzankami do piekarnika rozgrzanego do 200 stopni. Po 5-8 minutach ser będzie cudnie bulgotał, a pieczywo się zarumieni.

Potrzebujemy: 1,5 kg cebuli kilku łyżek oliwy z oliwek soli, pieprzu 2 kostek bulionowych (może też być rosół) bułek pszennych tłustego żółtego sera przecieru pomidorowego pieprzu grubo mielonego 1/2 szklanki białego wytrawnego wina - nieobowiązkowo

Rosół aż gęsty..

Gęsty rosół? Oczywiście! To dlatego, że nie lubię pić samej tłustej wody. Nawet jeśli pływa w niej makaron. Dlatego mój rosół podaję zawsze z dużą liczbą kawałków mięsa oddzielonego, dla wygody uczujących, od kości oraz pyszną, słodkawą włoszczyzną.

Potrzebujemy: 8 udek z kurczaka (takich podwójnych, czyli prawie ćwiartek kurczaka) 1 pęczka włoszczyzny dodatkowo 1-2 porów domowego makaronu

natki pietruszki kolendry albo lubczyku soli, pieprzu

Umyte i oskubane z ewentualnych piórek udka układamy w dużym garnku. Zalewamy je wodą i zagotowujemy (uważając - jak babcie przykazują - aby zbytnio nie wzburzyć wody). Solimy i wrzucamy łydgi pietruszki. Na małym ogniu pozwalamy udkom gotować się, aż będą miękkie. Zbieramy łyżką ewentualne szumowiny. Dodajemy obraną i pokrojoną na kawałki włoszczyznę oraz starannie umyte i także pokrojone pory. Jeśli się nie mieszczą, to możemy wyjąć z garnka najmniejsze udka. Całość gotujemy do miękkości. Zestawiamy z ognia. Udka wyjmujemy i po delikatnym przestudzeniu obieramy ze skór i kości. Rozrywamy na kawałki, które da się złowić na łyżkę, ale nie za małe. Makaron gotujemy i odsączamy.

W miseczkach lub głębokich talerzach układamy porcję makaronu, na to kawałki mięsa i włoszczyzny. Zalewamy to rosółem i posypujemy natką, kolendrą albo świeżym siekanym lubczykiem. Pyszne!

Placki ziemniaczane z cebulką

Potrzebujemy: 3 dużych ziemniaków 2 płaskich łyżek mąki ziemniaczanej 1 jajka oleju do smażenia oraz... no właśnie.

Nigdy nie mogę się zdecydować na dodatki. Uwielbiam placki z kawałkami tartej marchwi albo cukinii, z oscypkiem albo mocno ziołowe. Ale nie mogę robić każdego innego, bo wtedy za dużo zjem. Dziś zróbmy pikantne, pieprzowe, z cebulką, którą złagodzi gęsta śmietana.

Czyli jeszcze: cebuli soli, pieprzu świeżej kolendry śmietany

Ziemniaki ucieramy, odsączamy (przechylamy michę i wyciskamy sok z tartych ziemniaków). Dodajemy pokrojoną w drobną kosteczkę cebulę (albo nawet dwie!). Łączymy z jajkiem, mąką, doprawiamy na ostro. Smażymy małe placuszki, z obu stron na złoty kolor. Wykładamy na papierowe ręczniki, aby odsączyć nadmiar tłuszczu. Od razu podajemy z kleksem gęstej śmietany i posypane posiekanymi listkami świeżej kolendry.

Żeberka z suszonymi owocami

Gęste i sycące żeberka, których mięso łatwo odchodzi od kości, dosłownie rozpływają się w ustach. Idealne danie na zimowy obiad. Najlepiej je zajadać, siedząc w karczmie z widokiem na zaśnieżone góry, w której w kominku wesoło trzaska ogień, a niesforne iskry rozsypują się wprost pod nogi zimowych wędrowców.

Potrzebujemy: żeberka wieprzowych suszonych owoców (morele, rodzynki) soli, pieprzu tymianku

Żeberka myjemy, osuszamy, kroimy na kawałki, które będzie łatwo podać (jeśli mają sporo mięsa, to może być pojedyncza kostka albo dwie lub trzy). Podsmażamy na patelni, aż się przyrumienią z obu stron.

Podlewamy delikatnie wodą, teraz łąduje w nich sól i pieprz oraz łyżka tymianku. Dusimy pod przykryciem 30 minut. Następnie dodajemy owoce: całe rodzynki i pokrojone na połówki morele. Dusimy jeszcze 30 minut, dosypując pieprz i tymianek. Kiedy żeberka są już miękkie, odparowujemy sos na mocnym ogniu, pozwalając, by danie lekko się zrumieniło - obracamy, aby złotego koloru nabrały obie strony żeberka. Żeberka powinny być pikantne, a owoce nabiorą ziołowego aromatu. Wtedy smaki zgrają się ze sobą idealnie.

Gulasz wołowy

Potrzebujemy: 1 kg mięsa wołowego papryki marchewki korzenia pietruszki selera pora czosnku gałązki rozmarynu soli, pieprzu liścia laurowego kminu rzymskiego (jeśli mamy) 1/2 butelki czerwonego wytrawnego! wina

Mięso kroimy na większe kawałki i obsmażamy do zarumienienia, wrzucamy do brytfanny. Do mięsa musimy wkroić kilka papryk, kilka marchwi, korzeń pietruchy, 1 seler i 1 por.

Całość zalewamy czerwonym winem, mieszamy, dorzucamy kilka ząbków czosnku, gałązkę rozmarynu, dobrze przyprawiamy i pieczemy dość długo w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Podajemy z ziemniaczkami lub bagietką i ogórkiem kiszonym.

Golonki pieczone w piwie

Potrzebujemy: 6 niewielkich golonek 5 dużych marchwi 2 dużych korzeni pietruszki 1 dużego selera (bulwa) 1-2 piw liści laurowych pieprzu w ziarnach oliwy do polania i pieczenia soli, pieprzu

Golonki kupujemy zgrabne, niewielkie i niepeklowane! Ja wcześniej zamawiam je u zaprzyjaźnionego rzeźnika. Układamy je w dużej bryt-

fannie, zasypujemy startymi warzywami i zalewamy piwem. Solimy i dodajemy pieprz i liście laurowe. Tak przygotowaną marynatę z golonkami zostawiamy na 24 godziny. Po tym czasie pieczemy około 2 godzin w niskiej temperaturze, tak żeby mięso było mięciutkie. Podajemy z małymi, jędrnymi ziemniaczkami i chrzanem.

Pasztet z dziczyzny

Do przygotowania tego pasztetu potrzebujemy trochę czasu. Ale z pewnością nie będzie to czas stracony. Przekonamy się o tym, kiedy przysiadziemy w końcu z kubkiem herbaty i zerkniemy na rozanielone miny domowników pałaszujących ów pasztet z niezwykłym zapachem.

Potrzebujemy: 1 łopatki z sarny lub 2 przodków zajęczych włoszczyzny (2 marchewek, 1 pietruszki, 1/2 selera, 1 pora) 0,5 kg wątróbki 0,5 kg boczku 2 dag suszonych grzybów 2 cebul 1 listka laurowego 10 ziarenek pieprzu 10 ziaren ziela angielskiego szczypty gałki i imbiru 4 jajek 6 dag masła soli, pieprzu

Wątróbkę dusimy z masłem i cebulą 25 minut. Resztę składników, oprócz jajek, gotujemy w litrze wody.

Całość, po odcedzeniu wody z gotowania, i oddzieleniu mięsa od kości, musimy przekręcić kilka razy przez maszynkę do mięsa, doprawić i wymieszać z jajkami. Masę przekładamy do prostokątnej formy i pieczemy 1 godzinę w temperaturze 200 stopni.

Nie wyobrażam sobie zimy bez aromatycznego pasztetu z dziczyzny. Od znajomego myśliwego kupuję delikatne mięso, dodaję grzyby z tegorocznych zbiorów i klasyczne przyprawy. Pycha!

Potrawka z perliczki

Delikatna potrawka z perliczki z sypkim ryżem i duszoną marchewką dosłownie rozpływa się w ustach.

Potrzebujemy:

1 perliczki (możemy kupić mrożoną, taką najłatwiej dostać) 1 porcji włoszczyzny mąki śmietanki masła przypraw do smaku

Oczyszczoną perliczkę gotujemy z włoszczyzną i z solą. Podczas gotowania odlewamy szumowiny. Kiedy mięso jest już zupełnie miękkie, wyjmujemy je z rosołu i oddzielamy od kości. W rondlu z grubym dnem roztopiamy masło, zasmażamy z mąką i podlewamy rosołem. Dodajemy sporo śmietanki, żeby uzyskać gładki, biały sos, doprawiamy. Mięso perliczki zanurzamy w sosie. Podajemy z sypkim ryżem i duszoną z odrobiną masła marchewką.

ZIMOWE DESERY

Chrupiące chrusty cioci Miry

Ten przepis pochodzi od cioci. Nie wymaga żadnych ulepszeń, żadnych poprawek. Wystarczy wykonać go krok po kroku i delektować się najbardziej kruchymi chrustami pod słońcem.

Potrzebujemy: 30 dag mąki 4 żółtek 2 łyżek cukru pudru odrobiny proszku do pieczenia szczypty soli 2 łyżek wódki lub spirytusu 1/3 szklanki ciepłej wody

Wyrabiamy z tego piękne ciasto i wałkujemy najcieniej, jak się da. Wycinamy paski, robimy nacięcie w środku i przeciągamy przez nie ciasto. Od razu wrzucamy na dobrze rozgrzany tłuszcz. Wystudzone posypujemy cukrem pudrem i z apetytem zajadamy.

Suszona śliwka w czerwonym winie

Aromatyczne śliwki duszone w winie z przyprawami i cytrusami to idealny dodatek do wszelkich mięs i pasztetów. A przy okazji - świetny pomysł na prezent.

Potrzebujemy: 60 dag suszonych śliwek kalifornijskich 5 goździków szczypty pieprzu listka laurowego laski cynamonu 40 g cukru trzcinowego 300 ml wody 400 ml czerwonego słodkiego wina skórki z jednej cytryny oraz pomarańczy

Zagotowujemy wino z wodą, cukrem, skórkami owocowymi i przyprawami. Po zagotowaniu dodajemy śliwki i dalej gotujemy około 15 minut. Wyjmujemy owoce i układamy w słoiczkach. Zalewamy je gorącym winem, zamykamy słoiczki i odwracamy je na chwilę do góry dnem.

Rozgrzewająca płynna czekolada na zimowe wieczory

Mroźnie i ponuro. Tymczasem w domu trzaska wesoło ogień w kominku, a my popijamy gorącą czekoladę w babcinych, porcelanowych filiżankach...

Potrzebujemy: 250 ml mleka 40 ml śmietanki kremówki 2 łyżek drobnego cukru

odrobiny cynamonu 1/2 zmielonego goździka 50 g gorzkiej czekolady

W garnuszku podgrzewamy mleko, śmietankę, cukier, cynamon oraz zmielony goździk. Nie zagotowujemy! Czekoladę siekamy na kawałki i dodajemy do gorącego mleka. Podgrzewamy tak długo, aż czekolada się rozpuści. Na koniec masę miksujemy. Serwujemy samą lub z kleksem bitej śmietany.

Suszone jabłka z nutą cynamonu

Przed nami wolny wieczór, a pocztą właśnie przybyła książka, na którą czekamy od dawna. Potrzebujemy jeszcze szybkiej i pysznej przekąski, zanim zatoniemy w fotelu, dając się ponieść upragnionej lekturze. Suszone jabłka świetnie się do tego nadają.

Potrzebujemy: 2 dużych jabłek cynamonu

Jabłka myjemy i usuwamy gniazda nasienne (małą łyżeczką). Kroimy w plastry, układamy na ruszcie, posypujemy delikatnie cynamonem lub mieszanką przyprawy piernikowej, wstawiamy do piekarnika. Suszymy około 1,5 godziny w temperaturze 120-130 stopni. Po godzinie można obrócić plasterki, co po pierwsze przyspieszy suszenie, po drugie ułatwi odklejanie ich od blachy i papieru.

Jabłka nadziewane migdałami

Potrzebujemy: 8 jabłek rodzynek migdałów miodu

4 łyżek rumu 1 łyżki masła

Rum podgrzewamy z 1 łyżką masła. Zanurzamy w nim rodzynki i czekamy, aż zmiękną.

Jabłka myjemy i odcinamy im wierzch, wydrążamy gniazda i wycinamy osobno trochę miąższu. Wycięty miąższ z jabłek mieszamy w miseczce z namoczonymi rodzynkami, migdałami posiekanymi w słupki i miodem. Wypełniamy tą masą jabłka. Wstawiamy je do żaroodpornego naczynia wysmarowanego tłuszczem. Pieczemy, aż jabłka zmiękną. Możemy je delikatnie oprószyć cynamonem.

Inny wariant zapiekanych jabłek

W połówkach jabłek wydrążamy dołek, wypełniamy go konfiturą truskawkową, malinową lub śliwkową i posypujemy obficie kruszonką (przepis na kruszonkę znajdziecie w przepisie na drożdżowy placek z jagodami).

Zapiekamy w piecu i zjadamy z wielkim apetytem bez zbytnich wyrzutów sumienia, jeśli chodzi o liczbę kalorii - w końcu to jabłka.

Cudownie pachnące ciasto marchewkowe

To ciasto lubi każdy. No, prawie każdy. Mężczyźni trochę się krzywią na hasło „ciasto marchewkowe”, ale w końcu nie muszą tego wiedzieć. Ot, ciasto z kremem i już.

Potrzebujemy: 2 szklanek startej marchewki (drobne oczka) 2 szklanek posiekanych orzechów włoskich

(najlepiej kupić już posiekane) 1 szklanki posiekanych twardych owoców (np. ananas, może być odsączony z puszki)

1 i 1/3 szklanki mąki pszennej

1 szklanki cukru

2 łyżeczek sody oczyszczonej 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

2 łyżeczek cynamonu (może być także szczypta startych na pył goździków) 2 szczypty soli 2/3 szklanki oleju rzepakowego 4 jajek

Na krem: 30—40 dag białego, kremowego serka 1/4 kostki masła 1,5 szklanki cukru pudru 1 cukru waniliowego

Jajka roztrzepujemy widelcem i mieszamy z olejem. W osobnym naczyniu łączymy suche składniki. Umieszczamy wszystko w dużej misce i dodajemy marchewkę, orzechy i ananasa. Głęboką blachę wykładamy papierem do pieczenia. Marchewkowe cudo pieczemy w temperaturze 180 stopni przez 45 minut. Składniki kremu mieszamy (koniecznie, gdy mają temperaturę pokojową), aż powstanie gładka masa. Ciasto smarujemy kremem dopiero, gdy wystygnie.

BOŻE NARODZENIE

Święta Bożego Narodzenia... Wigilia, choinka, radość dzieci z prezentów, życzenia składane drżącym ze wzruszenia głosem, rodzina zebrana przy jednym stole... Czas wybaczenia sobie i innym, czas miłości i wdzięczności, czas narodzin nowej Nadziei... Pasterka w małym wiejskim kościółku, przepiękne polskie kolędy, zapach ciast - makowców, serników - i kompotu z suszu... Aromaty, dźwięki i wzruszenia, kojarzące się ze szczęśliwym dzieciństwem... Któż z nas nie chciałby wrócić do tamtych chwil? Zapraszam na nostalgiczną podróż do krainy wigilijnych smaków i zapachów.

Barszcz czerwony z uszkami

Potrzebujemy: *Na barszcz:* 1 kg buraków 1 pęczka włoszczyzny 2 jabłek 4 ząbków czosnku 4 łyżek octu 3 ziarenek ziela angielskiego 2 liści laurowych 2 łyżeczki suszonego majeranku 1/2 łyżeczki cukru soli, pieprzu

Na uszka:

10 dag mąki 1/3 szklanki wody

20 g suszonych borowików 20 g pieczarek 1 cebuli soli, pieprzu

Buraki i włoszczyznę myjemy i obieramy, a następnie trzemy na tarce na dużych oczkach. Dodajemy czosnek w łupinach, ćwiartki obranych jabłek, liście laurowe, ziele angielskie, sól. Całość zalewamy wodą, zagotowujemy, doprawiamy solą, cukrem, octem i majerankiem, a potem gotujemy około 15 minut na wolnym ogniu. Studzimy, a następnego dnia odcedzamy.

Z mąki i wody zagniatamy ciasto na pierogi. Borowiki i pieczarki drobno kroimy, podsmażamy na odrobinie masła z poszatowaną cebulą, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Ciasto rozwałkowujemy, dzielimy na małe kwadraty, układamy na nich farsz, formujemy uszka, a następnie gotujemy je we wrzącej, osolonej wodzie.

Karp w maśle

Żeby wigilijny karp rozpływał się w ustach, powinien pływać w gorącym maśle. Pozwólmy mu na to w takim razie.

Potrzebujemy: dzwonek karpia soli
masła, dużo masła głębokiej blachy lub obszernego naczynia
żaroodpornego

Dzwonka karpia myjemy, układamy na blasze, solimy. Na każdym kładziemy łyżkę masła. Wstawiamy do piekarnika nastawionego najpierw na 140 stopni (15 minut), potem 180 stopni (15 minut). Na koniec, kiedy widzimy, że karp jest porządnie „ścięty”, podkręcamy mocno temperaturę (górną grzałka), żeby się przyrumienił - 220 stopni. Dosłownie na chwilę. Przez cały czas pieczenia wielokrotnie polewamy dzwonka roztopionym masłem, pływającym w naczyniu. Jeśli masła jest za mało, to dokładamy jeszcze 2-3 łyżki.

Karp w gęstej śmietanie z koperkiem

Potrzebujemy: dzwonek karpia odrobiny mąki do obtoczenia gęstej śmietany świeżego koperku
soli, pieprzu oliwy do smażenia

Dzwonka karpia solimy i delikatnie pieprzymy, obtaczamy w mące i smażyemy na rozgrzanej oliwie. Odkładamy do żaroodpornego naczynia, zalewamy śmietaną, obsypujemy obficie koperkiem i zapiekamy kilkanaście minut w piekarniku.

Kapusta z grzybami

Nie znam lepszego dodatku do wigilijnego karpia na masełku niż postna kapusta.

Potrzebujemy: 1 kg dobrej, kwaśnej, kiszanej kapusty 2-3 garści suszonych grzybów liścia laurowego pieprzu czarnego ziarnistego (lub mielonego) ziela angielskiego odrobiny mielonego kminku oleju rzepakowego 2 łyżek masła 1 małej cebuli

Grzyby namaczamy na noc w niewielkiej ilości wody. Wodę zlewamy i w świeżej, w dużym garnku gotujemy grzyby z pokrojoną drobno cebulką i 3 szczyptami soli. Wodę przy okazji odparowujemy, ale tak, żeby w żadnym razie grzyby się nie przypaliły, bo zrobią się mocno gorzkie. Gdy wody jest już niewiele, dolewamy kilka łyżek oliwy i wrzucamy kapustę. Ja nie płuczę kapusty, bo lubię, gdy jest kwaśna. Płukanie kiszonej kapusty to profanacja: ani to świeża, ani kiszona. Dodajemy liść laurowy, kilka ziaren ziela angielskiego, pieprz czarny. Dusimy przynajmniej godzinę. Idealnie, jeśli kapustę przygotowujemy dzień wcześniej i może postać w chłodnym miejscu do następnego dnia - będzie dużo smaczniejsza. Kolejnego dnia odgrzewamy ją, dusimy 15 minut, dodajemy masło, żeby złagodzić kwas, i ostre przyprawy.

Śledzie na ostro

Potrzebujemy: 2 płatów śledziowych — średnio solonych matiasów
1 łyżeczki ostrej musztardy
1/2 łyżeczki oliwy pepperoni (zamiast tego mogą być dodatkowe ostre przyprawy, np. chilli) 3 łyżek oliwy z oliwek 2/3 małego słoiczka kaparów (2 czubate łyżki, ewentualnie mocno kiszony ogórek pokrojony w małą kostkę) przynajmniej 1 pełnego kubka mrożonych podgrzybków (ewentualnie mogą być z zalewy; ja wolę zwykłe, bo są cudowną. przeciwwagą dla ostrych, słonych i kwaśnych składników)
2 małych czerwonych cebul
pieprzu

Produkty stałe, pokrojone, wrzucamy do miseczki: kawałki śledzi, cienkie talarki cebuli, odsączone kapary, grzyby ugotowane lub podduszone na oliwie (ostudzone). Na sos składają się musztarda, oliwa i pieprz.

Łączymy produkty stałe i sos, doprawiamy na ostro pieprzem i chilli. Wstawiamy do lodówki na 2-3 godziny.

Pierogi z kapustą i grzybami

Własnoręcznie zrobione pierogi z kapustą i grzybami kumulują w sobie całą moc świątecznego ducha i magii Bożego Narodzenia.

Potrzebujemy:

Na ciasto: 1 kg mąki około 1 szklanki gorącej wody

Na farsz:

około 1 kg kapusty kiszonej około 30 dag grzybów (brązowe pieczarki i suszone borowiki)

2 cebul 2 liści laurowych 6 ziaren ziela angielskiego soli, pieprzu

Do mąki dolewamy niemalże wrzątku i wyrabiamy ciasto ręką. Powinno być lekko ciągnące, ale nie może przyklejać się do ręki. Kapustę siekamy i dusimy z 2 łyżkami masła oraz odrobiną wody, zielem angielskim i liśćmi laurowymi. Cebulę i pieczarki podsmażamy na maśle, a suszone grzyby gotujemy i kroimy w drobną kosteczkę. Wszystko wrzucamy do podduszonej kapusty (powinna być miękka) i dusimy około 15 minut. Doprawiamy pieprzem i solą. Kiedy kapusta ostygnie, odcedzamy ją przez sito i nakładamy małe porcje na wycięte z ciasta krążki. Sklejamy je i robimy cudną pierogową falbankę.

Pierogi z soczewicą

Potrzebujemy:

Ciasto:

patrz przepis na pierogi z kapustą i grzybami

Na farsz: 1 szklanki soczewicy czerwonej 1 łyżki masła 2 średnich cebul 2 ząbków czosnku soli, pieprzu 1 jajka

Soczewicę płuczemy na sitku. Zalewamy w garnuszku zimną wodą i zostawiamy na przynajmniej 2 godziny. Zmieniamy wodę i gotujemy soczewicę do miękkości. Odsączamy.

Na maśle dusimy pokrojoną drobno cebulę i czosnek przeciśnięty przez praskę. Mieszmamy dokładnie z soczewicą, doprawiamy do smaku. Dusimy lekko widelcem, dodajemy rozbełtane jajko. Doprawiamy jeszcze świeżymi ziołami, np. kolendrą, oregano. Formujemy pierogi. Gotujemy 5 minut w lekko osolonej wodzie. Jeśli przygotowujemy przy okazji większy zapas pierogów do zamrożenia, to dobrze jest posmarować je oliwą, żeby się nie posklejały, przekładać kolejne warstwy woreczkami do mrozonek (nie zamrażamy nigdy w dużych bryłach, bo możemy po rozmrożeniu mieć problem z rozpoznanie, co to była za potrawa).

Podajemy z odrobiną roztopionego masła i świeżymi ziołami.

Kompot z suszu

Nic tak nie pachnie. Nic. Nawet pierniki, nawet ryby ani choinka. Kompot z suszu to dla mnie właśnie aromat świąt- Bożego Narodzenia.

Potrzebujemy:

suszonych owoców (przede wszystkim śliwki suszone z pestką, jabłka, gruszki, morele, rodzynki, ewentualnie daktyle i figi, ale mało, żeby nie zdominowały aromatu suszonych śliwek) 1 różyczki goździka

Owoców musi być naprawdę sporo, z przewagą śliwek. Wody nalewamy tyle, aby przykryła owoce. Zagotowujemy i zmniejszamy ogień na minimalny. Gotujemy/podgrzewamy około 20 minut. Jeśli owoce

mocno napęcznieją, można dolać wody. Byle nie za dużo, bo to od ilości owoców w tym wigilijnym rarytasie zależy smak i nie można go zbyt rozcieńczyć. Na kilka minut wrzucamy suszony goździk, choć to nie jest zabieg obowiązkowy, bo kompot ugotowany na dużej ilości suszonych owoców ma wystarczająco wyrazisty smak. Tego kompotu absolutnie także nie słodzimy.

Do Wigilii podajemy w małych miseczkach (kilka sztuk owoców dla ozdoby i reszta owocowego wywaru) lub sam sok w szklankach. Pozostałe owoce możemy ukradkiem wyjadać w ciągu kolejnych dni świąt.

Cynamonowe pierniczki

Weekendowy wieczór. Cała rodzina przy stole. Dorośli pieką cynamonowe pierniczki, dzieci dekorują je według własnych upodobań i fantazji. Święta coraz bliżej...

Potrzebujemy: 60 dag mąki 30 dag miodu 10 dag drobnego cukru lub cukru pudru 15 dag roztopionego masła 1 jajka
1,5 łyżeczki sody oczyszczonej

1 torebki przyprawy do pierników 1 łyżeczki cynamonu

Wszystkie składniki dokładnie mieszamy mikserem, aż powstanie jednolite, pachnące ciasto -Jest mięciutkie, trochę klejące, więc trzeba je mocno podsypywać mąką. Następnie rozwałkowujemy je i wykrawamy świąteczne cudeńka. Pierniczki pieczemy w 180 stopniach około 10 minut lub dłużej, jeśli chcemy nieco bardziej ciemne. A potem największa frajda - dekorowanie! Lukrem, posypkami cukierniczymi, rodzynkami, migdałami, skórką pomarańczową! Co za zapachy!!!

Sernik czekoladowo-waniliowy

To jest absolutnie bajeczny sernik na święta. Puszysty, delikatny i rozpływa się w ustach niczym ptasie mleczko.

Potrzebujemy: 7 białek

Na ciasto:

250 ml mleka 125 g masła 2 łyżek kakao 15 dag brązowego cukru 50 g gorzkiej czekolady 35 dag mąki pszennej

1 łyżeczki sody oczyszczonej 3 żółtek

Na masę:

1 kg twarogu z kubełka 4 żółtek 20 dag cukru 1 łyżki mąki ziemniaczanej 1 łyżki mąki pszennej zapachu waniliowego lub środka z laski wanilii 80 g roztopionego, ostudzonego masła

Mleko, masło, kakao, cukier i czekoladę wrzucamy do garnuszka i podgrzewamy. Czekamy, aż wszystko się rozpuści, odstawiamy do wystygnięcia. Kiedy masa jest już letnia, wlewamy ją do przesianej mąki z sodą, wymieszanej z żółtkami. Całość miksujemy, dość krótko - wystarczy, że składniki się połączą. Składniki na masę serową miksujemy do połączenia składników. Następnie ubijamy białka ze wszystkich jajek (czyli siedem białek) i dzielimy na pół. Jedną część dodajemy do masy serowej i delikatnie mieszamy, a drugą do ciasta czekoladowego i też mieszamy. Wybieramy formę około 25 cm x 28 cm i wykładamy ją papierem do pieczenia. Na spód wylewamy 1/3 ciasta i wygładzamy. Następnie kleksami nakładamy masę serową. I znowu 1/3 ciasta i na to kleksy serowe. Koniec końców powinna nam powstać czekoladowo-serowa mozaika. Sernik pieczemy w temperaturze 175 stopni przez około 60 minut (górze-dół). Studzimy w uchylonym piekarniku.

Ciasto orzechowe z kremem śmietankowym

Potrzebujemy:

Na ciasto:

1/2 kg mąki

1 kostki masła

2 łyżek miodu 10 dag cukru

2 płaskich łyżeczek sody

Na masę:

1/2 litra mleka cukru waniliowego 2 łyżek mąki pszennej 2 łyżek mąki ziemniaczanej 1/2 szklanki cukru kilku kropelek zapachu śmietankowego 1 kostki masła (miękkiego) 30 dag łupanych orzechów włoskich

Orzechy (można je posiekać w mikserze) wrzucamy na patelnię wraz z 2 łyżkami miodu i 10 dag rozpuszczonego masła. Karmelizujemy, aż ściemnieją, odstawiamy do wystygnięcia. Wszystkie składniki na ciasto łączymy i wyrabiamy. Całość dzielimy na dwie części. Blachę (około 36 cm x 26 cm) smarujemy masłem, wykładamy papierem do pieczenia i nakładamy na nią połowę ciasta. Ugniatamy je dość cienko i pieczemy około 20 minut w 180 stopniach. W tym czasie robimy krem. W zimnym mleku rozpuszczamy wszystkie składniki na masę

(oprócz masła). Następnie całość zagotowujemy i mieszamy, aż powstanie nam dość gęsta masa. Jeśli zrobią się grudki, nie przejmujemy się - znikną pod siłą miksera. Masę musimy ostudzić i do letniej dodać kostkę masła, a następnie zmiksować na pełnych obrotach, aż powstanie puszysty krem. Kiedy pierwsza połowa ciasta jest już upieczona, wyciągamy ją i ostrożnie (razem z papierem) zsuwamy na blat lub deskę. Zabieramy się za drugą część ciasta. Czyli po kolei: papier na blachę, wykładamy ciasto, a na surowe wysypujemy skarmelizowane orzechy i wstawiamy do pieca, znowu na 20 minut. Wyjmujemy, studzimy, na orzechy nakładamy krem, a na krem wcześniej upieczoną górę ciasta. Orzechowiec najlepiej smakuje drugiego dnia, kiedy ciasto nieco zmięknie zauroczone puszystym kremem.

Tort makowy z konfiturą pomarańczową

A może by tak dla odmiany zamiast makowca zrobić makowy tort? Aromatyczny, mokry, baaardzo świąteczny...

Potrzebujemy:

Na ciasto:

30 dag maku 25 dag cukru (drobnego) 8 jajek
3 łyżek kaszy manny (lub mąki kukurydzianej) 2 łyżek bułki tartej 1/2
łyżeczki proszku do pieczenia odrobiny olejku migdałowego 50 ml
likieru pomarańczowego

Na masę:

60 dag serka mascarpone 300 ml śmietanki kremówki 5 łyżek drobnego cukru odrobiny wanilii

Mak zalewamy wodą i gotujemy około 20 minut. Następnie odciskamy go i mielimy bardzo drobno (np. w kuchennym robocie). Oddzielamy żółtka od białek i ucieramy je z cukrem, aż powstanie puszysta masa. Dodajemy mak, kaszę lub mąkę kukurydzianą, bułkę tartą, proszek do pieczenia i olejek. Całość miksujemy. Osobno ubijamy białka i dodajemy do masy makowej. Tortownicę (23-25 cm) wykładamy papierem i wlewamy do niej masę makową. Pieczemy około 45 minut w temperaturze 175 stopni (do suchego patyczka). Studzimy w lekko uchylonym piekarniku. Kiedy jest zimne, przecinamy je wzdłuż dwa razy, aż powstaną nam trzy blaty. Nasączamy je likierem pomarańczowym zmieszonym z 2 łyżkami wody. Śmietankę ubijamy na sztywno, pod koniec dodając cukier. Osobno układamy serek mascarpone z wanilią i dodajemy do niego śmietanę. Każdy blat smarujemy najpierw konfiturą pomarańczową (ja zmieszałam angielską z gorzkimi pomarańczami ze słodkim dżemem pomarańczowym), a następnie kremem. Wierzch tortu i boki smarujemy tylko kremem i posypujemy wiórkami czekoladowymi. Całość dekorujemy np. pomarańczowymi galaretkami w cukrze.

Mam nadzieję, że spotkanie z Lilianą, Bogusią, Ewą i Danusią było tak udane, jak potrawy i ciasta, które wyczarujecie z podanych w książce przepisów. Może niektóre z nich przeniosły Was do szczęśliwych chwil z przeszłości, przypomniały Święta, smak wakacji u babci czy wypadu w ośnieżone góry...?

| Produkt | Płaska łyżeczka (dag) | Płaska łyżka (dag) | Szklan ka (dag) |
|-------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------------|
| bułka tarta | 0,3 | 0,9 | 15 |
| cukier kryształ | 0,5 | 1,5 | 25 |
| cukier puder | 0,3 | 0,9 | 15 |
| masło, margaryna | 0,5 | 1,5 | 24 |
| mąka pszenna | 0,3 | 0,9 | 15 |
| mąka ziemniaczana | 0,3 | 0,9 | 15 |
| miód | 0,7 | 2,1 | 35 |
| mleko | 0,5 | 1,5 | 25 |
| mleko w proszku | 0,25 | 0,75 | 12 |
| oliwa, olej | 0,4 | 1,2 | 20 |
| proszek do pieczenia | 0,3 | 0,9 | 15 |
| przecier pomidorowy | 0,5 | 1,5 | 25 |
| ryż | 0,5 | 1,5 | 26 |
| smalec | 0,45 | 1,4 | 22 |
| śmietana | 0,4 | 1,4 | 23 |
| woda | 0,5 | 1,5 | 25 |
| żelatyna | 0,4 | 1,2 | 20 |
| sól | 0,8 | 1,8-2 | 33 |

jajko małe ze skorupką - 50 g, żółtko - 20 g, białko - 30 g