



**KULINARNY
ATLAS ŚWIATA**

FRANCJA

ŚRODKOWA

NIE NAZYWAJMY ŻABOJADAMI WSZYSTKICH FRANCUZÓW.
ŻABIE UDKA TO WSZAK SPECJAŁ Z BURGUNDII



Dzisiejsza Burgundia, kraina między Auxerre a Lyonem, jest wspomnieniem królestwa graniczącego z Francją i Niemcami. Jej władcy rywalizowali o panowanie nad całą Francją. Słynęli z zamilowania do rycerskich turniejów i wystawnych uczt. Ta miłość do uroków stołu pozostała Burgundczykom do dziś.

Gotowanie dla nich to przyjemność, bo jak nikt potrafią docenić smak potrawy, talent kucharza, sposób podania. Całe rodziny spotykają się przy stole, jedzą, plotkują, śpiewają. Obiad przeciąga się nawet do drugiej w nocy. Co jedzą? Ano, przede wszystkim ślimaki gotowane w chablis lub białym burgundzie, z marchewką i szalotkami, faszerowane czosnkiem i pietruszkowym masłem. To właśnie z Burgundii cała Francja sprowadza najlepsze czarne ślimaki żywiące się liśćmi winogron. Po drugie – żabie udka – też duszone w winie, bywa, że z dodatkiem piwa. A gdy burgundzki żołądek zapagnie czegoś bardziej konkretnego, na stół wjeżdża *boeuf bourguignon* – wołowina marynowana w ciężkim czerwonym burgundzie i powoli duszona z grzybami, cebulkami, marchewką i słoniną. W podobny sposób powstaje *coq au vin* – kurczak w winie. W ogóle wszystkie dania określane jako *à la Bourgignonne* będą przyrządzane w sosie winno-tymiankowym, znanym tu jako *sauce meurette*. Wielu smakoszy uważa, że właśnie w Burgundii znajduje się kulinarne centrum, serce Francji. To może zresztą być sławą – na 21 francuskich restauracji z 3 gwiazdkami w „czerwonym Michelinie” trzy lub cztery, bo to się ciągle zmienia, to lokale burgundzkie. Wszyscy wiemy, że Burgundia to kraina wielkich win. Słynne czerwone i białe

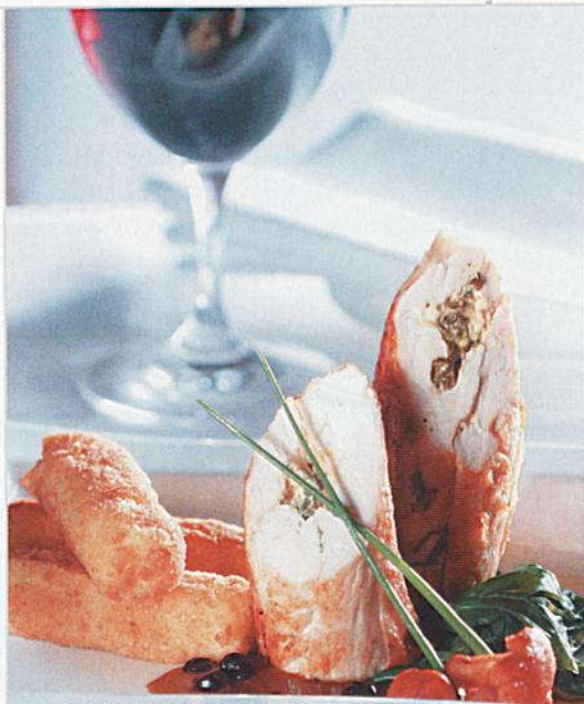
burgundy pochodzą prawie wyłącznie z małych upraw rodzinnych, nie ma tu ogromnych winnic, jak np. w Bordeaux. Najdroższe chyba wino świata – *romanée conti* z Côte de Nuits – powstaje na niespełna dwuhektarowej działce. Niektóre rodziny produkują w ogóle tylko tyle burgunda, by wystarczyło go na własne potrzeby. Pozostali wierni przede wszystkim trzem odmianom winorośli: uprawiają Pinot Noir na czerwone burgundy, Chardonnay na białe i Gamay na beaunois.

Gdyby spojrzeć na współczesną kuchnię określaną mianem francuskiej, rzec by można, że marzenie burgundzkich królów o panowaniu nad Francją rzeczywiście się ziściło – przynajmniej jeśli chodzi o francuski stół. Do najlepszych restauracji dostarczana jest musztarda Dijon, mocna i ostra, produkowana z dodatkiem moszczu z niedojrzałych winogron. Do piwnic koneserów trafiają burgundy z Côte de Beaune i Côte de Nuits oraz znakomity likier porzeczkowy – *cassis* z Dijon. Delikatesy sprowadzają śmietanę i sery – stąd pochodzą: pleśniowy Bleu de Bresse, Epoisses z pomarańczową skórką i wiele odmian serków kozich z masywu Morvan. Ja uwielbiam dania z burgundzkiego drobiu – delikatne, soczyste mięso *poulet de Bresse* najlepiej smakuje podane ze smardzami, w które obfitują tutejsze lasy.

Wyobrażam sobie, że kuchnia burgundzka może mieć wpływ na menu Bristolu. Jako szef kuchni pracuję nad urozmaiceniem karty dań w restauracji Malinowa. I kielkuje we mnie idea polsko-francuskiego mariażu: pierogów faszerowanych ślimakami, małżami, a nawet – w końcu dla czego nie? – żabami. Bon appétit!



VINCENT ASTIER
szef kuchni hotelu BRISTOL w Warszawie. Uczeń słynnego Alaina Chapelę, znakomitości francuskiej gastronomii



ROLADKI Z KURCZAKA

- 1 pierś kurczaka z Bresse na osobę,
- 1 łyżka posiekanej natki, 1 łyżeczka musztardy z Dijon, 10 dag ugotowanych ziemniaków, 2 dag sera Bleu de Bresse, 1 żółtko, 1 jajko, 2 dag mąki, 5 dag tartej bulki, 5 dag posiekanych grzybów, 1 łyżeczka posiekanych szalotek, 5 dag szpinaku, 1 ząbek czosnku, 80 ml bulionu drobiowego, 50 ml likieru cassis, 2 dag masła, oliwa

Natnij kieszeń w piersi kurczaka, mięso rozłóż, aby powstał płat. Oprósź solą i pieprzem, posmaruj musztardą, posyp natką. Uformuj roladę, zawiń w folię aluminiową. Piecz 15 minut w temp. 220°C. Utlucz ziemniaki, wymieszaj je z żółtkiem i serem pleśniowym. Uformuj krokiety o średnicy 1 cm i długości 4 cm. Panieruj kolejno w mące, roztrzepanym jajku i tartej bulce. Usmaż w oliwie na złoty kolor. Grzyby usmaż na łyżeczce oliwy, na koniec wrzuć szalotki. Szpinak ołucz, wilgotny podduś z rozartym czosnkiem. Zredukuj bulion do 1/3 objętości, dodaj masło i cassis. Pokrój kurczaka, podawaj z krokietkami, grzybami i szpinakiem. Polej sosem cassis.

FOT.: A. SICHOCKI, STYLIZACJA: Z. WIEJOWSKA
ZDJĘCIE VINCENTA ASTIERA: A. SICHOCKI

W następnym odcinku czeka nas wyprawa do Francji południowej. Poznamy niepowtarzalną atmosferę pachnącej lawendą i ziołami Prowansji – krainy ludzi szczęśliwych. Szukajcie nas w „Gazecie” w czwartek, 18 listopada.

KUCHNIA



gazeta
WYBORCZA

FRANCJA



ŚLIMAKI PO BURGUNDZKU

60-80 żywych ślimaków, 2 garście soli

Sos: 75 ml wody, 750 ml białego burgunda, 1 niewielka cebulka, 5 goździków, pęczek ziół (po 3 gałązki koperku, tymianku i natki)

WONNE MASŁO: 40 dag masła, 4 dag posiekanych szalotek,

3 posiekane ząbki czosnku, 3 łyżki natki, sól, pieprz

Ślimaki włóż do naczynia i przykryj. Odstaw w chłodne miejsce na tydzień. Włóż do miski i zasyp solą. Mieszaj, aż pozbędą się soku. Starannie wypłucz, odstaw i po jakimś czasie znów wypłucz. Operację tę powtórz 4-5 razy. Włóż ślimaki do garnka i zalej zimną wodą. Doprowadź do wrzenia i gotuj 10 minut. Osącz i wyjmij ślimaki z muszelek (muszelki zachowaj). Odkrój i wyrzuć czarne części ślimaków. Zrób sos: wymieszaj wodę z winem, przypraw solą i pieprzem, dorzuć cebulkę naszpikowaną goździkami i pęczek ziół. Włóż ślimaki i gotuj 3 godziny na małym ogniu. Odcedź (sos zachowaj). Stop masło, dodaj szalotki, czosnek i natkę. Duś przez chwilę, przypraw solą i pieprzem. Do każdej muszelki wlej łyżkę sosu z gotowania ślimaków. Wsuń ślimaka i zalej wonnym masłem. Podawaj na ciepło.



ŻABIE UDKA

72 żabie udka, 20 dag masła, 15 dag pszennej mąki,

750 ml wytrawnego białego wina, 50 ml jasnego piwa,

40 ml śmietany, 3 surowe żółtka, 2 cytryny, 4 szalotki,

5 ząbków czosnku, garść posiekanej natki, sól i pieprz do smaku

Żabie udka włóż do garnka i polej piwem. Po 2 godzinach odcedź. Mąkę wysyp na duży talerz, obtocz w niej udka. W rondlu stop masło. Na gorący tłuszcz wrzuć posiekane szalotki i czosnek, następnie włóż udka. Smaż 10 minut, delikatnie mieszając od czasu do czasu (udka nie powinny się przyrumienić). Przypraw do smaku solą i pieprzem, wlej białe wino. Duś jeszcze 10 minut na małym ogniu. W tym czasie ubij widelcem śmietanę i żółtka, wlej do rondla z żabimi udkami, lekko wymieszaj. Kilka minut przed końcem duszenia dodaj jeszcze sok wyciśnięty z obu cytryn i posiekaną natkę. Ułóż udka na talerzu i polej je sosem, w którym się gotowały.



SALATA W SOSIE WINEGRET

CZTERY OSOBY PRZYPRAWIAJĄ SAŁATĘ: ROZRZUTNA
DODAJE OLIWĘ, SKĄPA – OCET, MĄDRA – SÓL
I PIEPRZ, SZALONA MUSI
WSZYSTKO WYMIESZAĆ

liście z 1/2 główki każdego rodzaju sałaty: lollo rosso,
lollo bianco, radicchio, frisée, masłowej.

20 dag pomidorków koktajlowych, 1 czerwona cebula

Sos WINEGRET: 100 ml oliwy z oliwek, 2 łyżki soku
z cytryny, 1 łyżka musztardy Dijon, sól, pieprz

Sałatę opłucz, osusz i porwij na kawałki. Zrób sos:
sok z cytryny wymieszaj z musztardą,

przypraw solą i pieprzem.

Ucieraj, wlewając
cienkim strumyczkiem

oliwę. Pomidorki pokrój na po-
łówki, a cebulę w cienkie krążki.

Salaty wymieszaj z sosem,

posyp pomidorami i cebulą.

Jeżeli sos winegret za-
cznie ci się warzyć w trakcie
ucierania, można go uratować,
dodając 1-2 łyżeczki gorącej wody.



krótki



średni



długi



tanio



średnio



drogo

PASZTET CIEŁĘCY

1,2 kg cielęciny, 30 dag grasicy cielęcej, 5 dag luskanych orzechów pistacjowych, 1 cebula (10 dag), 2 jajka, 1 łyżka masła, 350 ml bulionu cielęcego z kostki, 1 łyżka białego wina, 2 łyżeczki żelatyny, 2-3 łyżeczki soli, 1 łyżeczka pieprzu

Mięso umyj, osusz, pokrój w bardzo cienkie paski, przypraw solą i pieprzem. Cebulę obierz, posiekaj i razem z orzeszkami dodaj do mięsa. Wbij jajka i dokładnie wymieszaj. Wstaw na 12 godzin do lodówki. Grasicę pokrój na cienkie plastry, obsmaż z obu stron na maśle (powinna się ładnie przyrumienić) i ostudź. W formie kamionkowej układaj warstwami mięso, grasicę i znowu mięso. Piecz około 50 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C, następnie wyjmij i ostudź. Żelatynę namocz, rozpuść w gorącej wodzie, dodaj wraz z winem do gorącego bulionu, dokładnie wymieszaj i zalej pasztet. Odstaw na 2 godziny do lodówki, aby cienka warstwa galarety na pasztecie dobrze zastygła.



FOT. I STYLIZACJA: STUDIO P. MYSZKA I M. GUGALA

PASZTET WIEJSKI Z KONIAKIEM

CUISINE PAYSANNE TO FRANCUSKA KUCHNIA WIEJSKA. DANIA SĄ NIEMYSZUKANE, ALE BARDZO SMACZNE, PRZYRZĄDZANE ZE ŚWIEŻYCH PRODUKTÓW Z WŁASNEGO GOSPODARSTWA

80 dag wieprzowiny bez kości,

15 dag wątroby wieprzowej,

15 dag słoniny, 1-2 łyżki

koniaku, 2 jajka,

po 1/4 łyżeczki do kawy:

pieprzu, gałki

muszkatołowej,

mielonych goździków,

cynamonu, papryki,

szalwii i majeranku,

1 listek laurowy, łyżeczka

suszonego tymianku,

kilka cieniutkich

plasterków słoniny

Pokrój wieprzowinę

i słoninę, przepuść dwa ra-

zy przez maszynkę. Dodaj sól,

pieprz, koniak, przyprawy korzen-

ne i ziołowe. Wbij jajka, wyrób jednoli-

tą masę. Formę posyp pokruszonym list-

kiem laurowym i połową tymianku, wyłóż pla-

sterkami słoniny. Wypełnij farszem, przyłryj resztą

słoniny, posyp tymiankiem. Przykryj folią aluminiową,

wstaw do naczynia z gorącą wodą. Wsuń do piekarnika,

piecz godzinę w temp. 180°C. Odkryj, piecz 15-20 minut.



FOT.: K. DUKLAS, STYLIZACJA: Z. WICIEJOŃSKA I A. SZKURLAT

FOT.: K. DUKLAŚ, STYLIZACJA: M. DUKLAŚ



FLAN BROKUŁOWY

1 brokuł (średniej wielkości), 1 cebula, 1/2 szklanki śmietany kremówki, 3 jajka, sól, pieprz

Brokuł umyj, odetnij nóżkę i obierz ją ze skórki. Resztę brokuła podziel na mniejsze różyczki. Cebulę obierz i pokrój na cząstki. W rondelku zagotuj wodę, posól ją, wrzuć nóżkę brokuła i cząstki cebuli. Gotuj, aż nóżka będzie miękka i dopiero potem dorzuć brokulowe różyczki. Odcedź po 2 minutach (lub wcześniej, brokoly nie mogą się rozgotować), odłóż 6 różyczek. Nóżkę i pozostałe różyczki brokuła oraz cebulę zmiksuj ze śmietanką i jajkami. Przypraw solą i pieprzem (najlepiej białym). Masę wlej do żaroodpornych foremek, do każdej włóż po jednej różyczce brokuła. Piecz 20 minut w kąpielii wodnej w temp. 170°C.



FOT.: I. STYLIZACJA: STUDIO P. MYŚKA, M. GUGALA

PASZTET Z WĄTRÓBEK

50 dag karkówki wieprzowej, 25 dag boczku (bez skóry)

20 dag słoniny, 15 dag wątróbek drobiowych, 1 jajko

1 kieliszek koniaku, 1 kieliszek madery, 2 liście laurowe

3 gałązki tymianku, 1,5 łyżeczki soli, 1/2 łyżeczki pieprzu

Karkówkę i boczek pokrój w kostkę, wymieszaj z jajkiem, polej alkoholem, przypraw solą i pieprzem. Wstaw na 5 godzin do lodówki. Mięso wyjmij, mocno odcisnij i posiekaj. Wątróbki pokrój w kostkę i połącz z mięsem. Słoninę pokrój w plastry i wyłóż nią spód i boki formy (najlepiej użyj owalnego ceramicznego naczynia żaroodpornego). Włóż mięso, przykryj plastrami słoniny, posyp pokruszonymi liśćmi laurowymi i udekoruj gałązkami tymianku. Piecz 2 godziny w kąpielii wodnej w piekarniku nagrzanym do temp. 190°C. Ostudź i wstaw na 2 godziny do lodówki.



R E K L A M A



Minimum miejsca
Maximum możliwości

ingenio



smażenie
i gotowanie



pieczenie



odcedzanie



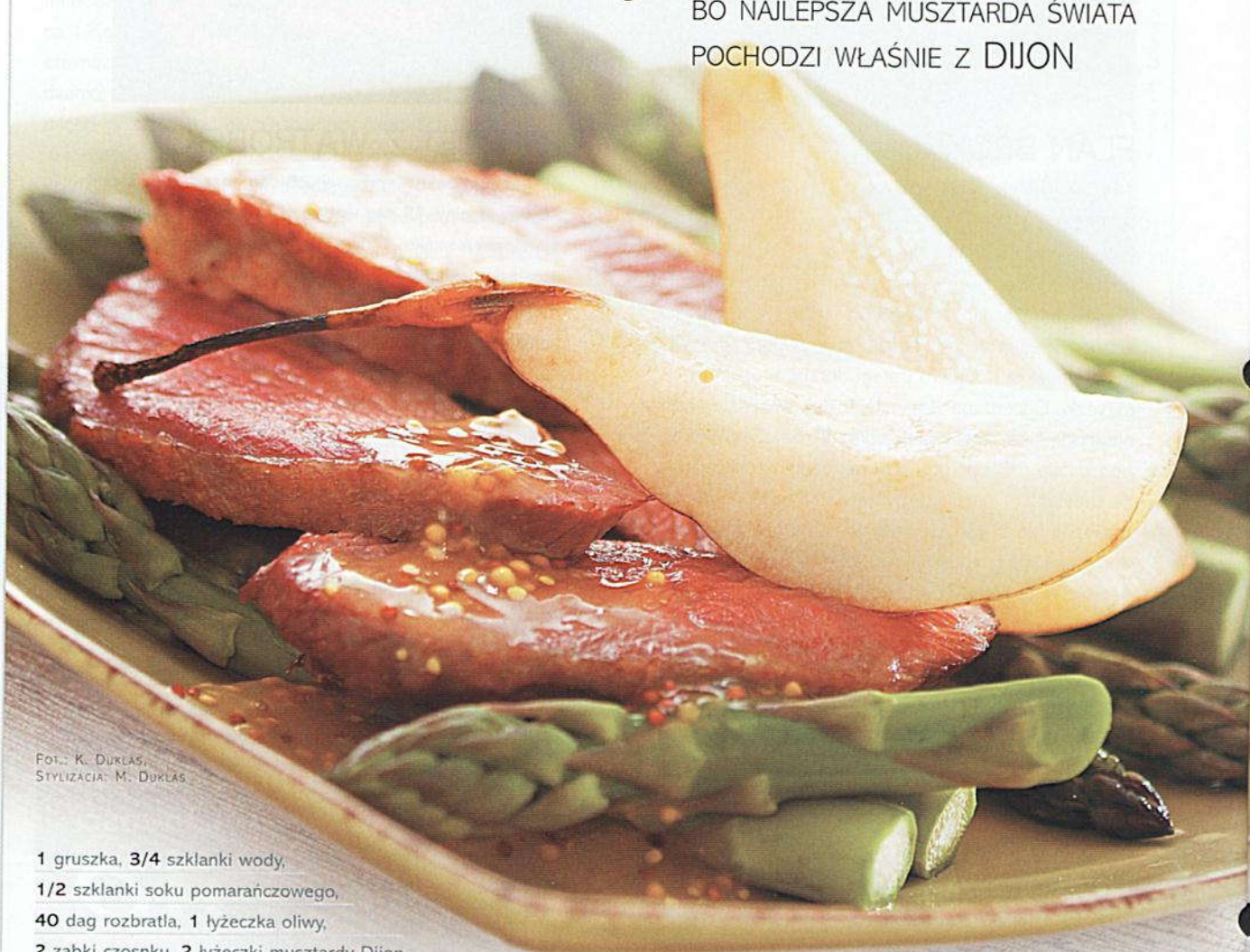
przechowywanie
w lodówce



Ingenio to wielofunkcyjne naczynia z odłączaną rączką, które z łatwością zmieszczą się w każdej lodówce, szafce czy zmywarce. Możesz w nich smażyć, gotować, odcedzać, piec w piekarniku, a gotową potrawę podawać prosto na stół. Wszystkie patelnie i garnki pokryte są powłoką nieprzywierającą Tefal, dzięki której Twoje potrawy będą smakować znakomicie!

WOŁOWINA Z GRUSZKĄ

MIESZKAŃCY BURGUNDII RÓWNIĘ
CHĘTNIE JEDZĄ MIĘSO W SOSIE
MUSZTARDOWYM, JAK
W WINIE. TRUDNO SIĘ DZIWIĆ,
BO NAILEPSZA MUSZTARDA ŚWIATA
POCHODZI WŁAŚNIE Z DIJON



FOT.: K. DUKLAS,
STYLIZACJA: M. DUKLAS

1 gruszka, 3/4 szklanki wody,
1/2 szklanki soku pomarańczowego,
40 dag rozbrawła, 1 łyżeczka oliwy,
2 ząbki czosnku, 2 łyżeczki musztardy Dijon,
2 łyżeczki mąki ziemniaczanej, 1 łyżka koniaku, sól, pieprz

Gruszkę obierz, pokrój wzdłuż na ćwiartki, gotuj 5 minut w wodzie wymieszanej z sokiem pomarańczowym. Mięso podsmaż na oliwie, przełóż do brytfanny. Piecz 20 minut w temp. 180°C. Odstaw na 5 minut, pokrój w plastry, oprósź solą i pieprzem. Gruszkę odcedź. Odlej 1/4 wody z sokiem. Do reszty soku dodaj posiekany czosnek

i musztardę, gotuj minutę. Mąkę ziemniaczaną rozprowadź w pozostałej wodzie z sokiem. Wlej do sosu, mieszając, gotuj do zgęstnienia. Połącz z koniakiem, sosem polej mięso. Oblóż ćwiartkami gruszki. Możesz podawać z zielonymi szparagami.



R E K L A M A



Jak zostać zapalonym kucharzem?

Jeśli chcesz zrobić piorunujące wrażenie wykwintnym daniem, mięso z warzywami podaj płonące! W tym celu przygotuj szpikulec do szaszłyków, na końcówkę wbij korek od wina i w niego zapalke. Następnie podlej potrawę koniakiem lub brandy i lekko podgrzej. Korzystając ze szpikulca, ostrożnie podpal danie... Warzywa i mięso staną się nie tylko bardzo aromatyczne, ale także wyjątkowo miękkie.

Knorr zaprasza na pyszną stronę: www.poprostugotuj.onet.pl



CIEŁĘCINA Z FARSZEM KASZTANOWYM

2 kg mostku cielęcego, 1/2 kg kasztanów jadalnych,
20 dag wątróbek drobiowych, 15 dag masła, 2 cebule,
1 pęczek natki, 50 ml koniaku, sól, pieprz

W mostku natnij kieszeń, odcinając częściowo mięso od kości. Kasztany gotuj 45 minut w osolonej wodzie, osącz i obierz z łupinek. Posiekaj wątróbkę, cebule i natkę, oprósz solą i pieprzem, połącz z koniakiem. Posiekane składniki podsmaż (10 minut) na połowie masła. Kasztany pokrój na kawałki, wymieszaj z podsmażonym farszem. Gdy nadzienie przestygnie, napełnij nim kieszeń wyciętą w mostku. Otwór zaszyj bawełnianą nicią. Pozostałe masło zetrzyj na wiórki i posyp nim wnętrze brytfanny. Mostek natrzyj solą i pieprzem, włóż do brytfanny. Piecz 1,5-2 godziny w temp. 200°C, polewając od czasu do czasu tworzącym się sosem. Możesz podawać z zieloną sałatą z pomarańczami.



FOT.: M. KIEŁBIEWSKI, STYLIZACJA: M. DZIŁKOWSKA-LUCZYWO, K. KŁOSIŃSKA



FOT.: M. KIEŁBIEWSKI, STYLIZACJA: M. DZIŁKOWSKA-LUCZYWO, K. KŁOSIŃSKA

KURCZAK W WINIE

1 duży kurczak pokrojony na porcje, 1 wątróbka z kurczaka,
15 dag słoniny, 1 łyżka mąki, 1 łyżka przecieru pomidorowego,
sól, pieprz, 24 małe cebulki, 3 dag masła, 25 dag pieczarek
MARYNATA: 750 ml burgunda rosé, 2 łyżki oliwy, 1 cebula,

1 szalotka, 1 marchew, 2 ząbki czosnku, 3 goździki, kilka ziarenek
pieprzu, pęczek ziół (1 liść laurowy, po 2 gałązki tymianku i natki)

Kurczaka pokrój na porcje, usuń tłuszcz i zachowaj go. Zrób marynatę: marchew pokrój w talarki, cebulę, szalotkę, czosnek i ziola posiekaj. Wymieszaj z winem (pozostaw 2 łyżki). Włóż mięso i odstaw na 12-24 godziny. Słoninę zalej szklanką wody i gotuj 5 minut. Wyjmij z garnka i pokrój w kostkę. Wytapiaj 10 minut razem z posiekanym tłuszczem kurczaka. Osącz mięso i dodaj do wytopionych skwarek. Obsmaż ze wszystkich stron, posyp mąką i smaź jeszcze 5 minut na ostrym ogniu. Skrop 2 łyżkami wina, po chwili dodaj osączone ziola i jarzyny z marynaty. Wymieszaj i polej winem z marynaty i szklanką wody. Dodaj przecier, przypraw. Przykryj garnek i duś na małym ogniu ok. 1,5 godziny. Obsmaż na złoto cebulki na połowie masła. Dodaj je do kurczaka godzinę przed końcem duszenia. Pieczarki pokrój na ćwiartki i przyrumień na reszcie masła. Dodaj do kurczaka 15 minut przed końcem duszenia. Odcedź kurczaka, sos połącz ze zmiksowaną wątróbką, gotuj jeszcze 5 minut. Polej kurczaka i od razu podawaj.



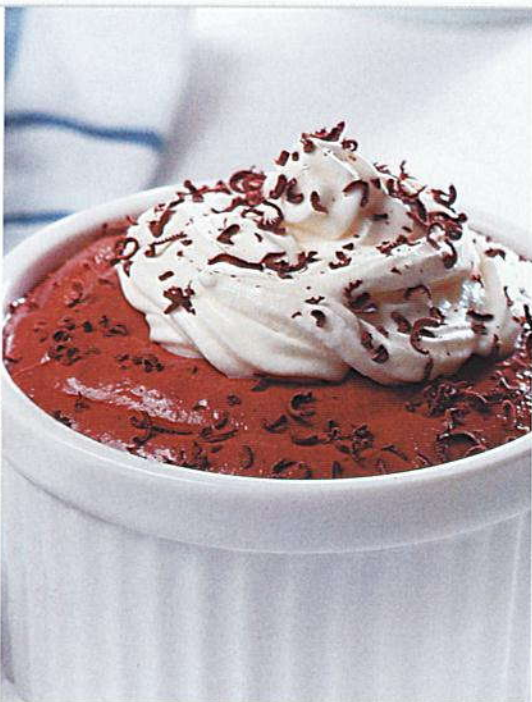
FOT.: M. KIEŁBIEWSKI, STYLIZACJA: M. DZIŁKOWSKA-LUCZYWO, K. KŁOSIŃSKA

KRÓLIK Z CZOSNKOWYM FLANEM

2 główki czosnku, 1 królik pokrojony na porcje, 1 litr oliwy,
40 ml śmietany, 2 łyżki masła, 5 jajek, 25 g startego parmezanu,
2 liście laurowe, 2 gałązki rozmarynu, suszony tymianek,
10 ziaren czarnego pieprzu, 1 łyżka zmielonego zielonego pieprzu,
10 jagód jałowca, 1 łyżka czerwonego pieprzu, sól, pieprz

Królika natrzyj solą, szczyptą tymianku i jedną pokrojoną gałązką rozmarynu. Zawień w folię i włóż na noc do lodówki. Następnego dnia wytrzyj mięso z soli i z ziół. Włóż królika do garnka, dodaj resztę rozmarynu i tymianku, wszystkie rodzaje pieprzu, jałowca, liście laurowe i 5 ząbków czosnku. Zalej oliwą tak, aby przykryła całe mięso. Przykryj garnek i duś na małym ogniu przez 1,5-2 godziny, aż mięso stanie się zupełnie miękkie. Zdejmij z ognia, ostudź i odstaw do lodówki. Pół godziny przed podaniem przygotuj flany. Rozgrzej piekarnik do 180°C. Obierz resztę czosnku i ułóż ząbki w wysmarowanych masłem sześciu foremkach. Jajka roztrzep ze śmietaną i parmezanem, przypraw. Wlej masę do foremek i piecz 15-20 minut, aż flany zetną się pośrodku. Podawaj letnie razem z ostudzonym królikiem.





FOT.: A. ŚCICHOCKI, STYLIZACJA: Z. WCIĘŁOWSKA

MUS CZEKOLADOWY

20 dag gorzkiej czekolady, 10 dag masła, 6 jajek,
1/2 szklanki kremówki, 1-2 łyżki drobnego cukru, sól

Czekoladę połam na kawałki, wrzuć do rondelka, dodaj pokrojone masło i łyżkę wody. Stop w kąpieli wodnej lub na parze. Dodaj roztrzepane żółtka i energicznie wymieszaj trzepaczką. Ubij białka ze szczyptą soli. Oddzielnie ubij kremówkę z cukrem. Pianę i bitą śmietaną połącz z masą czekoladową. Wstaw na kilka godzin do lodówki. Przed podaniem możesz udekorować deser czapeczką bitej śmietany i posypać wiórkami gorzkiej czekolady. Możesz też przygotować mus z samych białek i bez masła, będzie o wiele mniej kaloryczny. Stop czekoladę z odrobiną wody, a białka (również sześć) ubij na bardzo sztywną pianę z 2 łyżkami cukru pudru. Powoli wlewaj przestudzoną, ale wciąż płynną czekoladę, ciągle miksując, aby powstała jednolita masa.

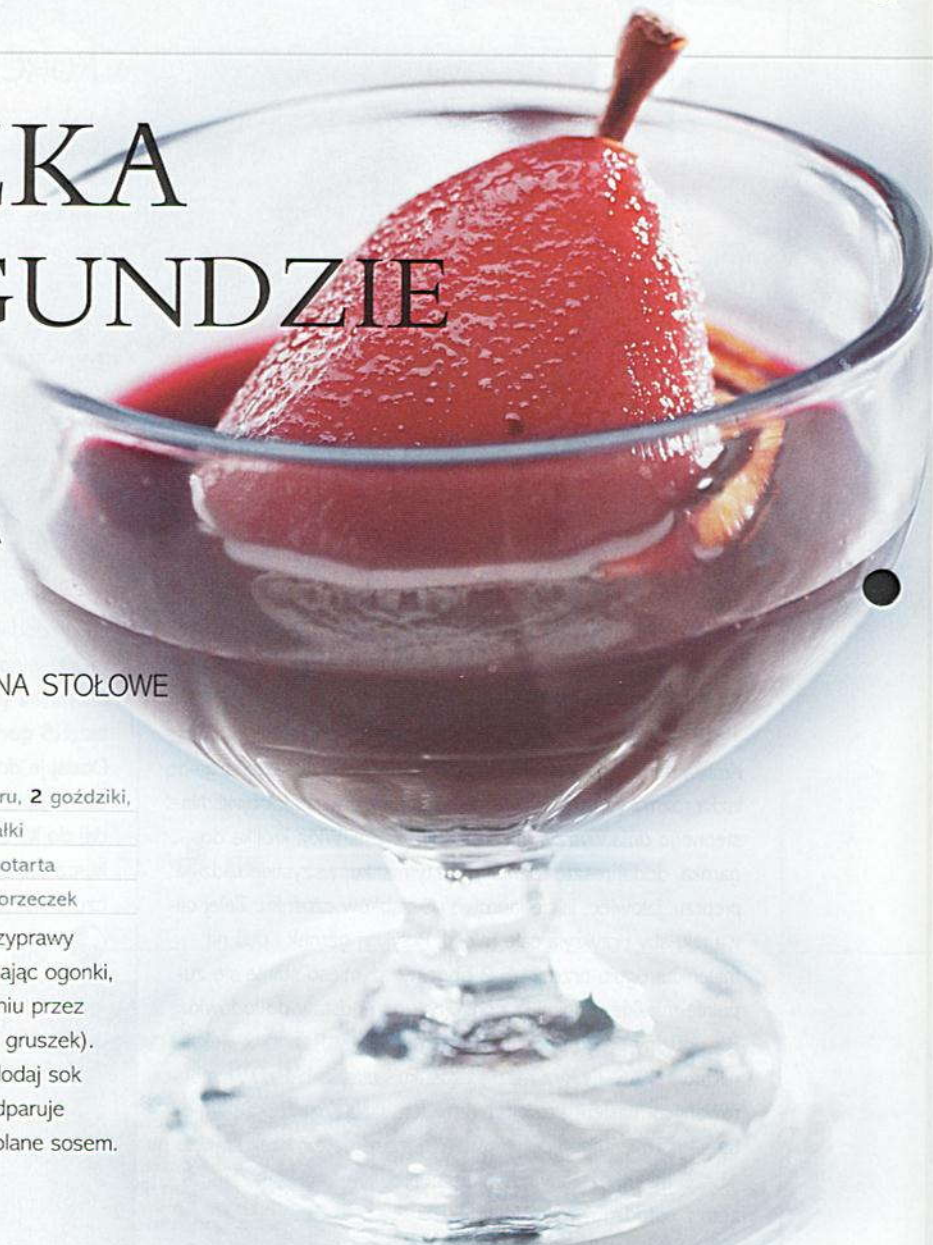


GRUSZKA W BURGUNDZIE

NAJLEPSZE CZERWONE
BURGUNDY POCHODZĄ Z WINNIC
CÔTE DE NUITS. W MAŁYCH
RODZINNYCH WINNICACH MOŻNA
KUPIĆ NIE TYLKO KOSZTOWNE
SZLACHETNE GRAND CRUS,
ALE I TAŃSZE, CAŁKIEM NIEZŁE WINA STOŁOWE

8 gruszek, 1 butelka czerwonego wina, 200 g cukru, 2 goździki,
1 kawałek cynamonu, 1/2 laski wanilii, szczypta gałki
muszkatołowej, 3 ziarna czarnego pieprzu, skórka otarta
z 1 pomarańczy, 80 ml gęstego soku z czarnych porzeczek

Wino wlej do garnka, zagotuj z cukrem, dodaj przyprawy i skórkę z pomarańczy. Gruszki obierz, pozostawiając ogonki, i włóż je do garnka z winem. Gotuj na małym ogniu przez 20-30 minut (czas gotowania zależy od gatunku gruszek). Gdy owoce są już miękkie, wyjmij je, a do wina dodaj sok z czarnych porzeczek i gotuj tak długo, aż sos odparuje i zgęstnieje. Gruszki ułóż w salaterce. Podawaj polane sosem. Najlepiej smakują mocno schłodzone.



FOT.: A. ŚCICHOCKI, STYLIZACJA: MARIA SZKOP

QUENELLES

25 ml (5 łyżek) tłustego mleka, 10 dag masła, 15 dag kaszy manny, 12 dag cukru, 2 jajka, 2-3 krople esencji waniliowej, 1 łyżka mąki, kilka dowolnych czerwonych owoców do ozdoby

Sos: 25 ml tłustego mleka, 25 ml śmietanki 36-proc., 1 łyżeczka miodu, 4 nitki szafranu

W garnku z grubym dnem wymieszaj mleko, cukier i pokrojone masło. Dodaj esencję waniliową i powoli podgrzewaj, aż masło się roztopi. Wsyp mąkę i przez 5 minut podgrzewaj, cały czas mieszając. Zdejmij z ognia i ostudź. Do przestudzonej masy wbij jajka, dobrze wymieszaj. Stolnicę oprósz mąką. Nabieraj łyżką masę i utocz z niej na stolnicy waleczki. Zagotuj 3 litry wody, lekko ją posól. Wrzuć kłuseczki. Gdy wypłyną na powierzchnię, wylów je łyżką cedzakową, osącz i przełóż do misek. Zabezpiecz przed wystygnięciem. Przygotuj sos. Podgrzej mleko ze śmietanką i miodem. Dorzuc nitki szafranu. Przykryj i pozostaw na małym ogniu przez 5 minut. Przecedź i wylej gorący sos na quenelles. Przed podaniem możesz ozdobić każdą porcję czerwonymi owocami.



FOT. I STYLIZACJA: BBS



FOT. I STYLIZACJA: A. I. M. WOLNIAKOWICZ

PIĘKNA HELENA

8 połówek gruszek z syropu, mały pojemniczek lodów waniliowych, 10 dag gorzkiej czekolady, 3 łyżki śmietanki lub mleka skondensowanego, 1 łyżka cukru, 1 kieliszek rumu lub brandy

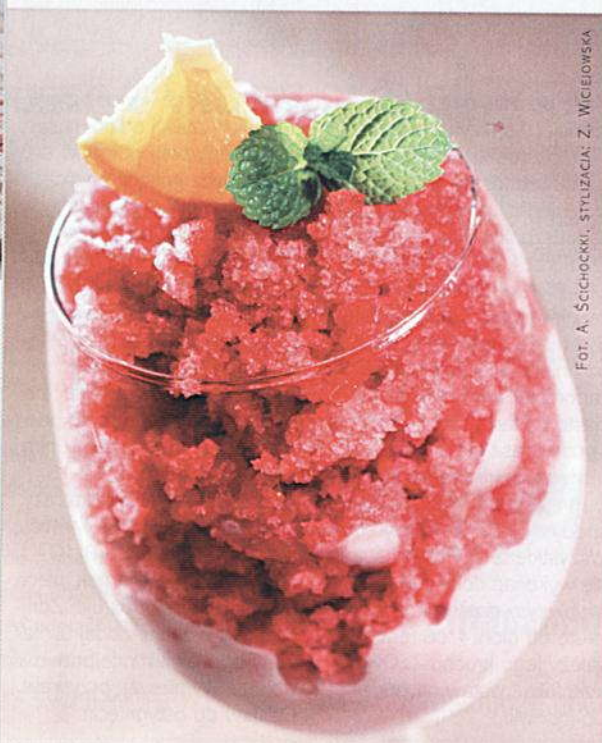
Gruszki wyjmij z zalewy i dokładnie je osącz. Do rondelka wlej śmietankę lub mleko, wrzuć połamaną czekoladę, rozpuść na parze lub w kąpieli wodnej. Polewę połącz z alkoholem. W pucharkach lub na talerzach ułóż po 2 połówki gruszki i 1-2 galki lodów. Polej gorącą czekoladą.



SORBET LODOWY CASSIS

200 ml soku z czarnych porzeczek, 2 łyżki soku z cytryny, 200 ml cassis z Dijon (likieru z czarnych porzeczek)

Sok porzeczkowy wymieszaj z likierem i sokiem z cytryny. Wlej do pojemniczków na kostki lodu, wstaw na co najmniej 5 godzin do zamrażalnika. Następnie zmiiksuj zamrożony sok (w malakserze na najwyższych obrotach), powstałą masę przełóż do kieliszków na czerwone wino lub szampan. Każdy kieliszek udekoruj plasterkiem pomarańczy i listkiem mięty lub melisy, a w sezonie – gałązką czarnej porzeczki.



FOT. A. ŚCIECZKOŃ, STYLIZACJA: Z. WICIEJOWSKA

TARTA Z PORAMI

KRUCHE PLACKI Z PIKANTNYMI LUB SŁODKIMI FARSZAMI
MOŻNA PODAWAĆ NA DOMOWĄ KOLACJĘ, ALE TEŻ JAKO
ZIMNĄ LUB GORĄCĄ PRZEKĄSKĘ NA ELEGANCKIM PARTY

Deserowe tarty raczej nie wymagają rekomendacji – od dawna je znamy, lubimy, toteż i często pieczemy, szczególnie jesienią, kiedy zachęca do tego obfitość jabłek i śliwek. Z pikantnymi tartami jest nieco inaczej – nie zdobyły takiej popularności jak pizza, choć w pełni na to zasługują. Dania te

mają za to bardzo wysokie notowania u smakoszy. Może to i lepiej, że nie trafiły na niesławną listę fast foodów? Jedyne, co niechlubnego można o tartach powiedzieć, to to, iż są daniami bardzo kalorycznymi. Ale czyż nie warto od czasu do czasu przymknąć na to oko?



PRZYGOTUJ

30 dag mąki, 18 dag masła lub margaryny, łyżkę oliwy, 3-4 dorodne pory (z długą białą częścią), 15-20 dag średnio tłustego wędzonego boczku lub 3-4 łyżki oliwy, 1-2 łyżeczki maggi, 10 dag rokoła lub innego pikantnego sera, 1,5 szklanki śmietany 18-proc., 2 jajka, gałkę muszkatołową, pieprz, sól

BĘDĄ CI TEŻ POTRZEBNE:
stolnica, deska, nóż z szerokim ostrzem, miska, patelnia, tarka o dużych oczkach, forma do tart (niska, z karbowaną ścianką) lub tortownica o średnicy 25-27 cm



1

Mąkę przesiej na stolnicę, formując kopczyk z wgłębieniem pośrodku. Wyjęty z lodówki tłuszcz włóż w to wgłębienie i posiekaj jak na kruszonkę. Gdy tłuszcz „zabierze” prawie całą mąkę, wlej 2 łyżki lodowatej wody, zagnieć ciasto i uformuj kulę. Być może pomyślałaś, że zapomnieliśmy o żółtku? Nie zapomnieliśmy – klasyczne ciasto na tartę robi się bez jaj i przekonasz się wkrótce, że niczego mu nie brakuje (z takiego samego ciasta robi się spody do tart deserowych). Wszystkie te czynności staraj się wykonać dokładnie, ale szybko, by ciasto nie zagrzało się od dłoni – od tego zależy jego kruchość. Owiń kulę folią i wstaw na godzinę do lodówki.



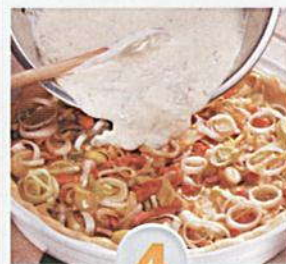
2

Odetnij zielone końce porów. Z białych części odkrój nasadę korzeni, pory pokrój w talarki, oplucz i osącz na sicie. Boczek pokrój w paski lub kostkę, przełóż na patelnię i wytop. Jeżeli wśród biesiadników są wegetarianie, boczek zastąp oliwą – jarski farsz z porów też jest pyszny. Wlej do rondla tłuszcz wytopiony z boczku lub oliwę, wrzuć pory, dodaj odrobinę wody, posól, przykryj i duś na średnim ogniu nie dłużej niż 12-15 minut. Zamieszaj je kilka razy, żeby się nie zrumieniły – mają się tylko zeszklić. Po 8-10 minutach odkryj garnek, niech nadmiar wody odparuje. Zdejmij pory z ognia, dodaj usmażony boczek lub przyprawę do zup, wymieszaj, przypraw. Odstaw do ostygnięcia.



3

Zajmij się przyrządzeniem polewy. Śmietanę wlej do miski, wbij jajka, dodaj 2 łyżki soli, szczyptę świeżo startej gałki muszkatołowej i ubij różgą lub widelcem na jednolitą masę. Ser zetrzyj na tarce i wymieszaj z polewą. Włącz piekarnik, ustaw termostat na 200°C. Niech się grzeje, bo wkrótce placek będzie gotowy do pieczenia. Wyjmij ciasto z lodówki. Urywaj po kawałku i starannie wylepiaj najpierw dno formy lub tortownicy, a potem boki. Rant w tortownicy powinien mieć wysokość około 3 cm.



4

Wylóż na spód wylepioną ciastem tortownicy uduszone pory i pokryj polewą. Wstaw tartę do nagrzanego piekarnika. Po 20 minutach pieczenia zmniejsz temperaturę do 170°C i dopiekaj jeszcze ok. 25 minut. Jeśli wierzch placeka zrumieni się za wcześnie, przykryj formę folią aluminiową lub pergaminem. Jeśli piekłaś tartę w formie z karbowanymi brzegami, podaj ją na stół prosto z pieca, zaś upieczoną w tortownicy przełóż na duży talerz lub tacę. Obdzielisz nią 4-8 osób, w zależności od ich apetytów i tego, czy serwujesz ją na przekąskę, czy też jako jednodaniowy posiłek. Gdyby został choć kawałek, zapewniamy, że zimna tarta też jest bardzo smaczna.



gotuj z **Pascalem**

OD RAZU, GDY TYLKO ZNAJDE SIĘ W BURGUNDII, MAM OCHOTĘ DOSTOSOWAĆ SIĘ DO RYTMU ŻYCIA ŚLIMAKA – POWOLI SPACEROWAĆ Z WIOSKI DO WIOSKI, ODWIEDZAĆ CHŁODNE PIWNICE PEŁNE WSPANIAŁYCH BURGUNDÓW, POSZUKIWAĆ ZAMECZKÓW OTOCZONYCH STARYMI WINNICAMI

CHLEB PIERNIKOWY

30 dag miodu, 25 dag mąki razowej, 1 łyżeczka sody oczyszczonej, 5 dag zmielonych migdałów, 1 łyżka przypraw (kardamon, cynamon, anyż i imbir), posiekana skórka z 1 pomarańczy, otarta skórka z 1 cytryny, 1 jajko, 150 ml mleka, 2 łyżki masła, sól

Podgrzej miód i mleko. Gdy tylko zaczniesz się gotować, zdejmij z ognia. Połącz mąkę z migdałami, sodą, szczyptą soli, 1 łyżką mieszanki przypraw i skórką z cytryny i pomarańczy. Zrób dołek, wlej ciepłe mleko z miodem, wymieszaj, dodając na końcu jajko. Podgrzej piekarnik do 170°C. Nasmaruj masłem formę keksową o długości 40 cm, napełnij ją ciastem (powinno wypełnić formę do połowy). Piecz 35-40 minut. Ostudź, jedz dopiero na drugi dzień.



FOT. POTRAW: A. ŚCICHOCKI, STYLIZACJA: Z. WICIELOWSKA, FOT. PASCALA BRODNICKIEGO: A. BEDIŃSKA



PAUCHOUSSE Z VAL DE SAÔNE

1 węgorz (50 dag), 1 szczupak (40-dag), 1 lin (30 dag), 1 sandacz (25 dag), 15 dag boczku, 8 ząbków czosnku, kilka gałązek tymianku,

1 gałązka estragonu, sól, pieprz, 750 ml burgunda aligoté, 10 dag miękkiego masła, 7-8 dag mąki

Oczyść ryby. Pokrój boczek. Obierz i zmiądz 6 ząbków czosnku. Na dno głębokiej patelni wrzuć boczek, zmiądzony czosnek, tymianek i estragon (lub natkę). Połóż plasterki ryb, zaczynając od najbardziej zwartych, czyli węgorza i lina. Szczupaka i sandacza ułóż na wierzchu. Posól i popieprz do smaku, podlej białym winem. Zagotuj na dużym ogniu.

Zagnieć 10 dag masła z mąką, dodawaj po kawałku do potrawy, gdy tylko wino się zagotuje. Nie mieszaj łyżką, by nie uszkodzić ryb. Gotuj 20 minut. Zmniejsz ogień i gotuj jeszcze 10 minut. Pozostały obrany czosnek usmaż na 5 dag masła, włóż na talerze. Danie precedź, kawałki ryby połóż na czosnku, polej sosem.



www.poprostugotuj.onet.pl

FRANCJA

SAVARIN

TO PONCZOWE CIASTO W KSZTAŁCIE WIEŃCA ZOSTAŁO NAZWANE NA CZEŚĆ SMAKOSZA WSZECH CZASÓW JEANA ANTHELME'A BRILLATA-SAVARINA

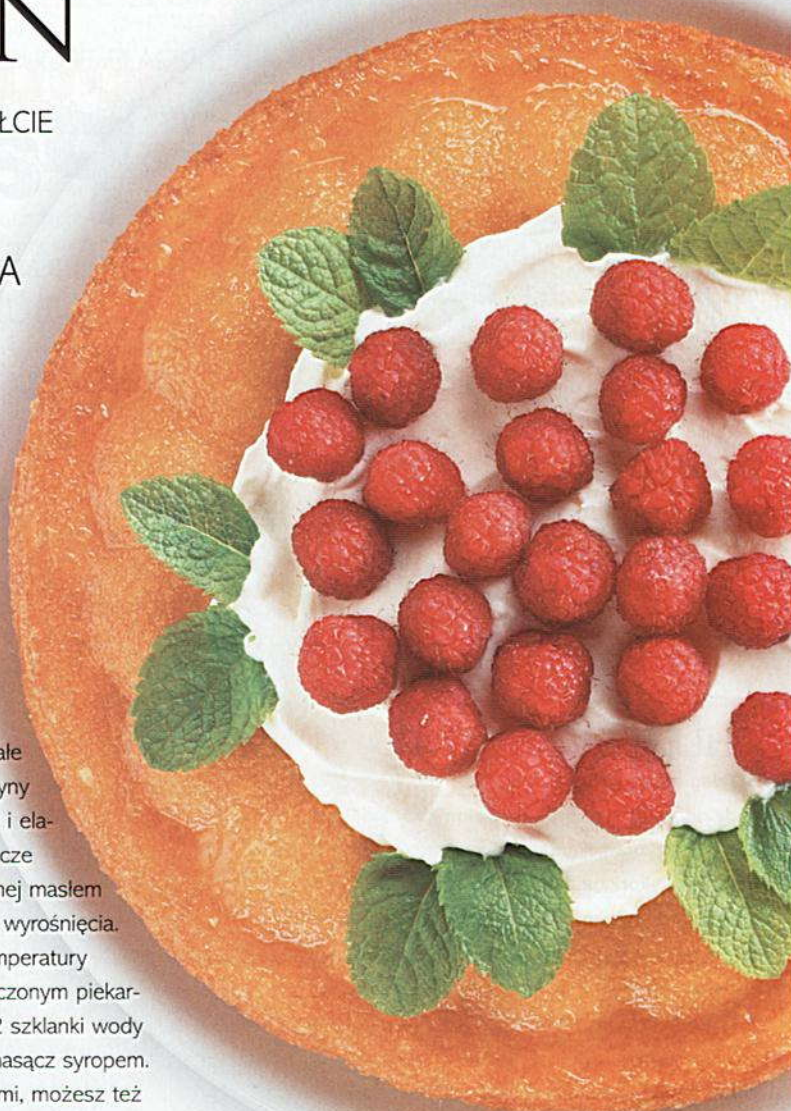
CIASTO: 25 dag mąki pszennej, 10 dag masła, 8 dag cukru, 4 jajka, 2 dag drożdży,

1/2 szklanki mleka, 1 cukier waniliowy
skórka otarta z 1 cytryny, szczypta soli

DO WYSMAROWANIA FORMY: 1 łyżka masła

SYROP: 25 dag cukru, kawałek laski wanilii, 4 łyżki rumu lub wiśniówki, bita śmietana, melisa i owoce do dekoracji

Przygotuj ciasto: do miski przesiej mąkę, dodaj cukier, 2 jajka i szczyptę soli. Drożdże rozetrzyj z mlekiem i dodaj do mąki. Wbij pozostałe jajka, wsyp cukier waniliowy oraz skórkę z cytryny i wyrabiaj ciasto do chwili, aż stanie się gładkie i elastyczne. Następnie wlej roztopione masło i jeszcze chwilę wyrabiaj. Ciasto przełóż do wysmarowanej masłem formy z kominkiem i pozostaw na 30 minut do wyrośnięcia. Piecz 25 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 200°C. Po upieczeniu pozostaw babkę w wyłączonym piekarniku około 30 minut. Przygotuj syrop: zagotuj 2 szklanki wody z cukrem i wanilią, ostudź i dodaj rum. Ciasto nasącz syropem. Otwórz w cieście napełnij bitą śmietaną i owocami, możesz też udekorować listkami melisy cytrynowej lub mięty.



FOT.: A. ŚCICHOCKI, STYLIZACJA: Z. WICIEJOWSKA

CHARLOTTE RUSSE

20 dag mieszanki owoców – malin, porzeczek, truskawek (mogą być mrożone), 1 pomarańcza, 1 opakowanie (2 dag) lub 4 listki żelatyny, 18-20 podłużnych biszkoptów szampańskich

MASA: 425 ml mleka, 1 laska wanilii, 6 żółtek, 10 dag cukru
600 ml śmietanki 36-proc., 3 łyżki likieru cointreau

Owoce rozmroź i przetrzyj przez gęste sito. Otrzymasz 100 ml soku (jeśli jest mniej, dopełnij wodą). Obierz skórkę z połowy



FOT. I STYLIZACJA: J. MADEJSKI

pomarańczy, posiekaj. Owoce pokrój na pół, z obu połówek wyciśnij sok. Do miseczki wlej 1 łyżkę soku z pomarańczy, dodaj 1 łyżeczkę żelatyny, wstaw miseczkę do rondla z gorącą wodą i mieszaj, aż żelatyna się rozpuści. Dodaj rozpuszczoną żelatynę do soku z owoców, wymieszaj i wlej galaretkę do formy do sufletów. Odstaw do lodówki na godzinę. Żółtka ubij z cukrem. Do mleka dodaj wanilię i skórkę pomarańczową, gotuj 2 minuty. Gorące mleko dodawaj stopniowo do żółtek, cały czas ubijając. Gotuj na małym ogniu, ciągle mieszając, aż do zgęstnienia. Resztę soku z pomarańczy wlej do miski, dodaj pozostałą żelatynę i rozpuść. Ostudź, dodaj likier i ubij z masą jajeczną. Odstaw na godzinę, aż zacznie tężeć. Brzegi formy z zastygniętą galaretką wyłóż ściśle biszkoptami. Śmietankę ubij na sztywno, połowę wymieszaj z tężejącą masą, przełóż do formy. Wygładź powierzchnię i ułóż na wierzchu biszkopty. Przykryj folią i odstaw na 4 godziny do lodówki. Wyjmij babę z formy, tak aby galaretka owocowa była na wierzchu. Udekoruj pozostałą bitą śmietaną.

