

★ KONKURS ★ nagrody za przepisy na karnawałowe koktajle ★

KUCHNIA

NR 01/2016 CENA 9,99 ZŁ w tym 8% VAT

magazyn dla smakoszy



wygraj
najnowszy
Thermomix®5

Fondue na 4 sposoby

★ mięsne ★ orientalne
★ serowe ★ czekoladowe

**BULION
PRAWDZIWY**
skoncentruj
się na smaku

Dobrze ulepione
PIEROGI Z SOCZEWICĄ

101 twarzy
Limy
co się jada w stolicy Peru

PRZEBÓJ PRL-u
jak powstawała
„Kuchnia polska”
opowiada
prof. Berger

**PIÓRO I BIEŃCZYK
ZWIEDZAJĄ
TARGI RYBNE**

przepisy



s. 16 Przebój miesiąca



s. 98 Pij na zdrowie!

W kuchni jest zawsze najcieplej

– wiedzą to domownicy i bywalcy domówek. Tu rozmowy są mniej oficjalne, bardziej wciągające. I zawsze jest co jeść. A że aura, jaka jest, każdy widzi, chętniej niż liście sałaty (nawet z najlepszym dressingiem) wybieramy coś rozgrzewającego. Właśnie dlatego do styczniowej „Kuchni” zaprosiliśmy Samar Khanafer-Gniadek, specjalistkę od korzennych **przypraw**. Samar z młodzieńczą beztróską miesza smaki. Mnie szczególnie zaintrygowała nasza swojska czerwona kapusta w soku z pomarańczy, z orzechami i kozim serem, doprawiona chilli i cynamonem. Proste i genialne danie (skąd ona ma te pomysły?). Gdy się już rozgrzejemy i wróci nam ochota do życia, możemy zaprosić przyjaciół na karnawałowe party. Na tę okazję David Gaboriaud przyrządził dla Was efektowne **fondue** w czterech wersjach. Takich zachodnich wymysłów jak fondue na pewno nie znajdziemy w pocziwej „Kuchni polskiej” książce obecnej niemal w każdym domu w latach 70. XX wieku. Techniczne zdjęcia, w tym wiele kolorowych, były ewenementem w czasach PRL-u. Niby miały ułatwiać pracę, a mnie wydawało się to wszystko sto razy bardziej skomplikowane i strasznie poważne. Profesor Stanisław Berger, któremu powierzono redakcję pierwszej powojennej książki kucharskiej, w rozmowie ze Stanisławem Tekieli opowiedział nam, jak ona powstawała. „Kuchnia” ma też dla Was nową propozycję – na samym końcu magazynu znajdziecie przepisy na **soki**, świeżo wyciskane z warzyw i owoców. Polecam z dwóch powodów – świetnie działają po każdej karnawałowej zabawie i są pyszne!



s. 44 Przy okazji



s. 58 Historia

*Szczśliwego Nowego Roku!
Ewa Wagner*



ZOBACZ WIĘCEJ NA SWOIM SMARTFONIE

» Pobierz bezpłatną aplikację Viuu na smartfon lub tablet z App Store albo Google Play.

» Uruchom aplikację, skieruj urządzenie na stronę **KUCHNIA** ze znakiem Viuu i obejrzyj dodatkowe materiały.



zdjęcie na okładce: M&K Duklas/duklas.pl

w styczniu

spis treści

do „Kuchni” wpadli



SANG-HOON DEGEIMBRE

Bohater styczniowej Ligi Mistrzów to szef kuchni belgijskiej restauracji L'Air du Temps z dwiema gwiazdkami Michelina, położonej na farmie 60 km od Brukseli. Pochodzi z Korei Południowej, ale wychował się w Belgii. Żnak rozpoznawczy jego kuchni to destylaty z warzyw i owoców.



SAMAR KHANAFER-GNIADEK

Ż Zawodu graficzka. Gotowanie to jej druga pasja — uczestniczyła w programie „MasterChef”, prowadzi warsztaty kulinarne, właśnie wydała książkę „Hummus, za’atar i granaty”. Dla nas przygotowała dania z przyprawami korzennymi.



AGNIESZKA BIELECKA

Skończyła studia latynoamerykańskie na Uniwersytecie Cambridge. Tłumaczy z hiszpańskiego i portugalskiego. Podróżuje w poszukiwaniu nowych smaków. W styczniowej „Kuchni” opowiada o kulinarnych odkryciach w stolicy Peru — Limie.

- 003 wstępniak
- 004 współpracownicy
- 006 kalendarz co się dzieje w styczniu
- 008 kalejdoskop nowości, trendy, informacje

GOTUJ

- 014 koszyk najlepsze produkty miesiąca
- 016 przebój stycznia przyprawy. Rozgrzewające — wytrawne i słodkie — dania z chilli, imbirem, kardamonem, cynamonem, gałką muszkatołową i zielem angielskim
- 024 wolno o poranku styczeń, od nowa. Congee ryżowe z orzechami, natką i miodem na dobry początek
- 026 liga mistrzów znak czasów. Sang-Hoon Degeimbre, szef kuchni belgijskiej restauracji L'Air du Temps i jego kuchnia bazująca na roślinnych destylatach
- 034 w rytmie wege pierogi według Marty Dymek — z soczewicą i żurawiną
- 036 klasyka koncentraty bulionowe. Zrobmy je samodzielnie, to świetna alternatywa dla sklepowych gotowców! Podkręca smak zup, sosów i gulaszy
- 044 przy okazji utop to! Przygotowujemy karnawałowe fondue party z francuskim kucharzem Davidem Gaboriaud
- 052 konkurs do wygrania Thermomix!
- 053 sztuka znikania był sobie... drink

CZYTAJ

- 056 felieton kulinarny karnet Tessy o włoskim karnawale ze świniobiciem opowiada Tessa Capponi-Borawska
- 058 historia kuchenna biblia PRL-u. Opowieść o niezwykłym życiu prof. Stanisława Bergera, współautora i redaktora „Kuchni polskiej”
- 062 podróż Lima — fuzja smaków. Kulinarne oblicze stolicy Peru odkrywa Agnieszka Bielecka
- 070 wywiad artysta i klasyk. Z szefami kuchni Aleksandrem Baronem i Pawłem Suwą, którzy właśnie wydali wspólną książkę, rozmawia Monika Jankowska-Kapica
- 075 felieton myśli na czubku widelca Ludwik Lewin o świątecznym obżarstwie
- 076 felieton akademia wina Ewa Wieleżyńska: rioja
- 078 felieton na dwa głosy Marek Bieńczyk i Tadeusz Pióro o targach rybnych

- 080 | **felieton** buszujący w pokrzywach Łukasz Łuczaj
o owocach róży
- 082 | książki przeczytaliśmy, polecamy
- 084 | **felieton rysowany pod kreską** Zosi Różyckiej tarta
czekoladowa z karmelizowanymi bananami

KUPUJ

- 086 | spizarnia bok choy
- 088 | w sklepach zakupy spożywcze oraz gadżety na sylwestra
- 090 | plus minus Łukasz Klesyk o nowych polskich wódkach
- 096 | ładne, bo polskie koronki Willow Hand Made
- 098 | pij na zdrowie sok z buraka
- 094 | indeks przepisów – od A do Z
- 094 | w następnym miesiącu
- 095 | prenumerata

ORAZ DODATEK:

zeszyt z przepisami na kluski



JESTEŚMY NA INSTAGRAMIE
zajrzyjcie na konto **magazyn_kuchnia!**



Znajdziesz nas też w internecie
www.magazyn-kuchnia.pl



publio.pl **kulturalnysklep.pl**



FACEBOOK.COM/KUCHNIA. MAGAZYN DLA SMAKOSZY

KUCHNIA

magazyn dla smakoszy

nr 1

styczeń 2016

ul. Czerska 8/10, 00-732 Warszawa

tel. (22) 555 68 13

e-mail: kuchnia@agora.pl

www.magazyn-kuchnia.pl

REDAKTOR NACZELNA: Ewa Wagner

e-mail: ewa.wagner@agora.pl

ZASTĘPCZYNI REDAKTOR NACZELNEJ:

Honorata Piwowarska,

e-mail: honorata.piwowarska@agora.pl

ZESPÓŁ: Monika Jankowska-Kapica,

Anna Nalikowska

KIEROWNIK ARTYSTYCZNA: Kasia Trzuszczkowska

GRAFIK: Halina Barańska

FOTOEDYTORKA: Alicja Górzyska

KOORDYNATOR PRODUKCJI: Elżbieta Rosa

SPECJALIŚCI PRZESTRZENI BARWNEJ:

Małgorzata Charewicz-Mostowska, Paweł Bajer

STAŁE WSPÓŁPRACUJĄ: Marek Bieńczyk,

Tessa Capponi-Borawska, Marta Dymek,

Łukasz Klesyk, Bartek Kociemba, Ludwik Lewin,

Anna Ładecka, Łukasz Łuczaj, Tadeusz Pióro,

Zofia Różycka, Maia Sobczak, Ewa Wieleżyńska

SERWIS WWW (magazyn-kuchnia.pl):

REDAKTOR: Małgorzata Gec,

e-mail: malgorzata.gec@agora.pl

AGORA

WYDAWNICTWO:

AGORA SA, ul. Czerska 8/10,

00-732 Warszawa

tel. (22) 555 40 00, (22) 555 40 01

DYREKTOR WYDAWNICZY: Katarzyna Kolanowska

WYDAWCA, DYREKTOR SPRZEDAŻY:

Agnieszka Rożewska

DZIAŁ SPRZEDAŻY

tel. (22) 555 61 84,

e-mail: reklamaczasopisma@agora.pl

DYREKTOR ARTYSTYCZNY:

Andrzej Przygodzki

DZIAŁ MARKETINGU

e-mail: marketing@agora.pl

DYREKTOR MARKETINGU CZASOPISM I PRASY

BEZPŁATNEJ: Agnieszka Adamska

DZIAŁ KOLPORTAŻU tel. (22) 555 53 33

DYREKTOR KOLPORTAŻU: Robert Małaszczak

PRENUMERATA tel. (22) 555 44 00

(opłata za połączenie zgodnie z taryfą operatora)

e-mail: prenumerataczasopism@agora.pl

PYTANIA I REKLAMACJE PROSIMY KIEROWAĆ

POD ADRESEM:

Dział Kolportażu, AGORA SA, ul. Czerska 8/10,

00-732 Warszawa

Druk Quad/Graphics Europe Sp. z o.o.,

ul. Pułtуска 120, 07-200 Wyszków

ISSN 1233-2976; INDEKS 329398

Copyright © Agora SA 2016

Wszystkie prawa zastrzeżone.

Materiałów niezamówionych nie zwracamy. Zastrzegamy sobie prawo do skracania i redagowania tekstów. Redakcja nie odpowiada za treść reklam. Wydawca magazynu „Kuchnia” ostrzega P.T. Sprzedawców, że sprzedaje aktualnych i archiwalnych numerów czasopisma po cenie innej niż wydrukowana na okładce jest działaniem na szkodę wydawcy i skutkuje odpowiedzialnością sądową.

Reklamy całościowe na stronach: 11, 13, 23, 33, 51, 69, 85, 92, 93, 121

oraz na II, III i IV okładce.

przyprawy

NIC TAK NIE POPRAWIA
NASTROJU JAK CIEPŁY,
KORZENNY BULION.
ALBO GARŚĆ PRAŻONYCH
MIGDAŁÓW Z LEKKĄ NUTĄ
CHILLI. CZY ZIMA MOŻE BYĆ
BARDZIEJ UPALNA?

Przepisy i przygotowanie potraw SAMAR KHANA FER-GNIADEK
Stylizacja i zdjęcia M&K DUKLAS/DUKLAS.PL

**OSTRY ROSÓŁ Z KACZKĄ
I MAKARONEM Z MARCHWI I CUKINII**

*Oprócz tradycyjnych przypraw Samar dodała do rosółu
świeży imbir, cynamon i chilli. Zyskał na lekkości
dzięki świeżym warzywom podanym jak makaron
Przepis na stronie 18*



Znak czasu

W 2016 ROKU NAJMODNIEJSZA BĘDZIE KUCHNIA KOREAŃSKA. DLATEGO W TYM MIESIĄCU PRZEDSTAWIAMY SŁYNNEGO KOREAŃCZYKA Z BELGII. JEGO RESTAURACJA L'AIR DU TEMPS MA DWIE GWIAZDKI MICHELINA, A BELGIJSKIE WYDANIE PRZEWODNIKA GAULT & MILLAU WŁAŚNIE WYBRAŁO GO NA SZEFA ROKU

przepisy **SANG-HOON DEGEIMBRE**
zdjęcia **PAULINA JAKÓBIEC**



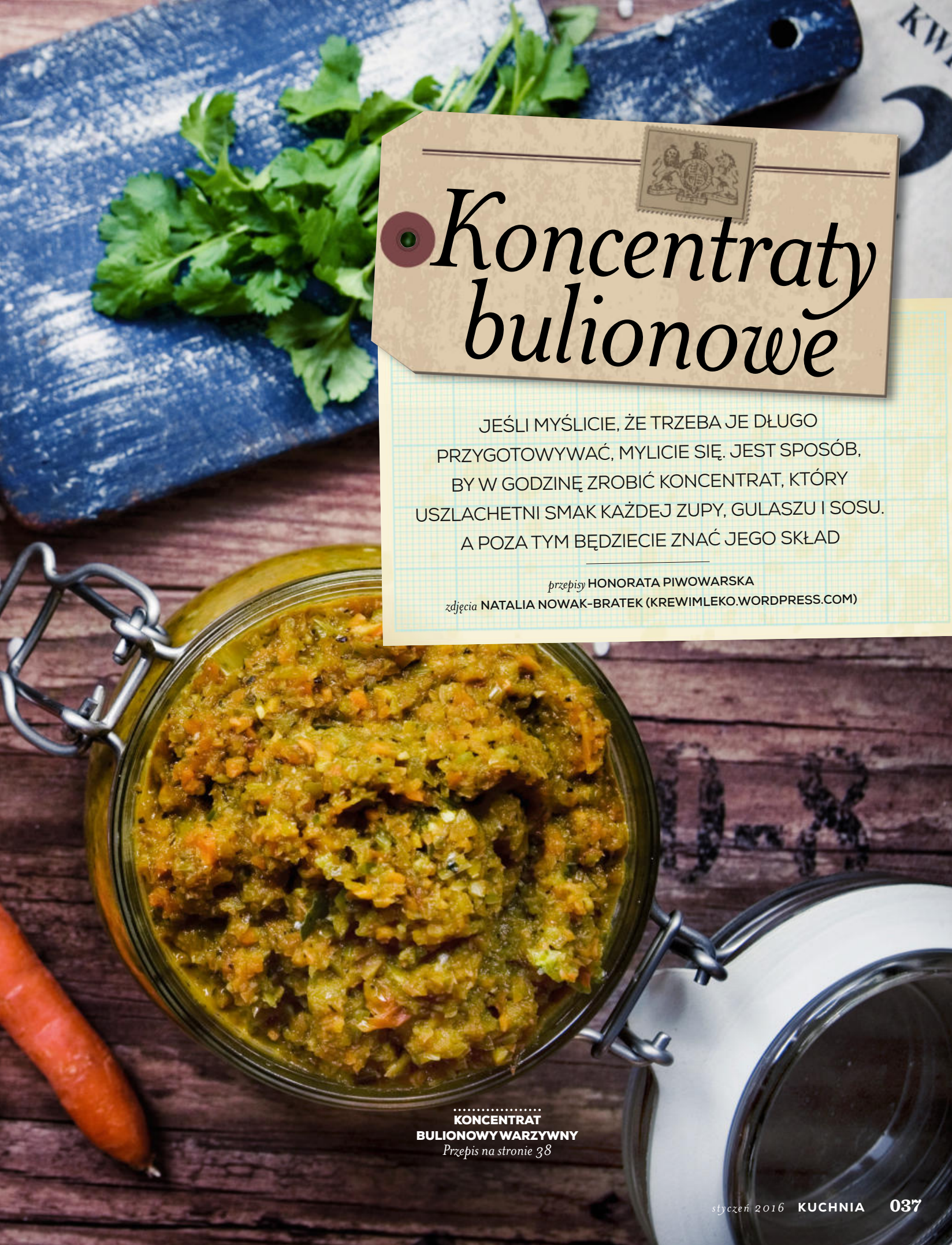
**MULE W ZIEMNIACZANYCH
MUSZELKACH**

Przepis na stronie 31



.....
KONCENTRAT
BULIONOWY DROBIOWY
Przepis na stronie 38

Ma niezwykle intensywny zapach.
Gdy włożymy go już do słoików,
nie zapomnijmy ich szczelnie zakręcić.



Koncentraty bulionowe

JEŚLI MYŚLICIE, ŻE TRZEBA JE DŁUGO PRZYGOTOWYWAĆ, MYLICIE SIĘ. JEST SPOSÓB, BY W GODZINĘ ZROBIĆ KONCENTRAT, KTÓRY USZLACHETNI SMAK KAŻDEJ ZUPY, GULASZU I SOSU. A POZA TYM BĘDZIECIE ZNAĆ JEGO SKŁAD

przepisy HONORATA PIWOWARSKA

zdjęcia NATALIA NOWAK-BRATEK (KREWIMLEKO.WORDPRESS.COM)

.....
**KONCENTRAT
BULIONOWY WARZYWNY**

Przepis na stronie 38



Utop TO!

ŻELAZNY PUNKT PROGRAMU ALPEJSKIEGO APRÈS-SKI:
FONDUE. SVOJĄ WIEDZĄ O JEGO PRZYGOTOWANIU
I RODZAJACH DZIELI SIĘ Z NAMI MIESZKAJĄCY W POLSCE
FRANCUSKI KUCHARZ – DAVID GABORIAUD

przepisy i przygotowanie potraw DAVID GABORIAUD
stylizacja JOANNA WOYDA/MIÓD MALINA STUDIO
zdjęcia ŁUKASZ KOZYRA/MIÓD MALINA STUDIO

*Sery roztopiamy na małym gazie,
bo na podgrzewaczu trudno je dobrze wymieszać.
Nie zostawiamy ich nawet na chwilę
bez mieszania, bo masa łatwo się przypala.*



Fondue serowe

DLA 4 OSÓB • PRZYGOTOWANIE: 30 MINUT

I ząbek czosnku
125 ml wytrawnego białego wina
200 g startego sera gruyère
200 g startego ementalera
30 ml kirschu (ew. śliwowicy)
I łyżeczka skrobi kukurydzianej
czarny pieprz

Sos winegret:

I łyżka octu białego
4 łyżki oliwy z oliwek
1/2 szalotki (drobno posiekanej)
1/2 łyżeczki suszonego estragonu
sól i pieprz

Oraz:

I bagietka pokrojona w kostkę
(najlepiej z poprzedniego dnia)
ziemniaki ugotowane w mundurkach

korniszony

sałata frisée (umyta i wysuszona)

Wszystkie składniki sosu winegret mieszamy i odstawiamy. Zgniecionym czosnkiem smarujemy żeliwny garnek do fondue. W osobnym garnku doprowadzamy do wrzenia białe wino. Wsypujemy obydwa starte sery i mieszamy drewnianą łyżką, aż się stopią. Ucieramy kirsch ze skrobią kukurydzianą i wlewamy do masy serowej, mieszając. Przyprawiamy pieprzem. Przelewamy do garnka do fondue, ustawiamy na palniku (może być ogrzewany pastą, płynem lub spirytusem). Nabijamy kawałki bagietki na widelczyki i zanurzamy w masie serowej. Podajemy z ziemniakami, korniszonami i sałatą z winegretem.



FONDUE SEROWE

W gęstej masie zanurzamy nabite na długie widelczyki kawałki lekko szorstkawej bagietki. Nie nabieramy masy z wierzchu, tylko szorujemy pieczywem po dnie garnka, bo ser łatwo się przypala. A poza tym z dna i ścianek zbieramy aromat czosnku, którym wysmarowaliśmy garnek.

URZĄDZENIE DO FONDUE

Składa się z garnka (kociołka), dopasowanej do niego podstawki i palnika (podstawkę i palnik ustawia się zazwyczaj na drewnianej płycie). Poza tym niezbędne są długie widelczyki z 2-3 ząbkami, by dobrze przytrzymywały składniki.



OPOWIEŚĆ O NIEZWYKŁYM ŻYCIU
WSPÓŁAUTORA I REDAKTORA „KUCHNI
POLSKIEJ” – PROF. STANISŁAWA BERGERA



Kuchenna biblia PRL-u

NAJCENNIJSZYM (FINANSOWO) PREZENTEM ŚLUBNYM MOICH RODZICÓW BYŁ WĘGIERSKI EKSPRES DO KAWY, LECZ NAJWIĘKSZY WPŁYW NA ŻYCIE NOWOŻEŃCÓW MIAŁ INNY DAR – EGZEMPLARZ „KUCHNI POLSKIEJ”, DZIEŁA, KTÓRE OD 1954 ROKU WYDAWANO NIEMAL ROKROCZNIE W STUTYSIĘCZNYM NAKŁADZIE, A MIMO TO W 1963 (ŚLUB MOICH RODZICÓW) BYŁA TO RZECZ PRAKTYCZNIE NIE DO ZDOBYCIA

tekst **STANISŁAW TEKIELI**

Do roku 2000 ukazało

się prawie 50 wydań, których łączny nakład zbliżył się do 5 milionów (tym samym jest to prawdopodobnie najpoczytniejsza z wydanych kiedykolwiek w języku polskim książek, być może z wyjątkiem Biblii). Można powiedzieć, że w PRL-u kilka pokoleń Polaków uczyło się na niej gotować, tak jak kilka wcześniejszych generacji uczyło się tej sztuki na książkach Lucyny Cwierzakiewiczowej. Największym paradoksem „Kuchni polskiej” jest jednak fakt, że jej autor, czy dokładniej redaktor zawiadujący gronem autorów, dziś 92-letni profesor Stanisław Berger, trafił do świata kulinariów przez przypadek.

Urodził się w Lublinie, w rodzinie inteligentkiej (ojciec prawnik, matka nauczycielka) o niemieckich korzeniach. Kuchnią w domu rodzinnym zawiadywała służąca Antosia – mały Stasio jadł, co mu podano, zapamiętał jedynie, że nie lubił kapuśniaku i pomidorowej. Potem przyszła wojna, tajne komplety i matura w legalnie za Niemców istniejącej szkole rolniczej w podkrakowskim Czernichowie. Następnie służba w AK w Lubelskiem, nadejście Armii Czerwonej i rozkaz przedzierania się przez kontrolowane przez władze ludowe terytorium z pomocą walczącej Warszawy. Doszedł do Otwocka, a tu...

– Na ulicy zatrzymał mnie patrol ludowego wojska. Spyтали, ile mam lat, powiedzieli, że mój rocznik zostaje zmobilizowany i wzięli prosto do koszar.

Wraz z II Armią LWP dotarł pod Budziszyn, tam został ranny. Po rekonwalescencji wyjechał na wieś pod Lublin, gdzie pracował przez parę miesięcy w Abramowicach, w byłym majątku znajomych rodziców. Jeszcze w 1945 roku



U góry: wydanie z 1998 r.

Po lewej prof. Berger z pierwszym wydaniem „Kuchni polskiej” z 1954 r.

zapisał się na studia na nowo utworzony w Lublinie Uniwersytet im. Marii Curie-Skłodowskiej, na Wydział Rolny.

W 1949 roku został magistrem, pracę pisał pod kierunkiem prof. Henryka Malarskiego, specjalizując się w fizjologii żywienia. Pod koniec studiów, gdy był asystentem Malarskiego, dostał z jego polecenia skierowanie do pracy w Państwowym Zakładzie Higieny (PZH) w Warszawie.

– W PZH pracowałem u profesora Aleksandra Szczygła. Podejrzewam, że to jemu Państwowe Wydawnictwo Gospodarcze chciało zlecić pisanie „Kuchni”, ale on, jako lekarz, nie bardzo się do tego palił i któregoś dnia spytał, czy ja bym się za coś takiego nie za-

brał. Też początkowo nie chciałem, ale naciskany przez profesora Szczygła w końcu uległem.

Był rok 1953, umarł właśnie Stalin. Gruba jak cegła książka kucharska nie mieściła się w czołówce ideologicznych priorytetów władzy ludowej, ale ktoś przekonał decydentów, że trzeba dać „socjalistyczną odpowiedź” na trzymane wciąż po domach „burżuazyjne” przewodniki kulinarne Cwierzakiewiczowej. I tak powstała książka, która miała na kilkadziesiąt lat stać się absolutnym bestsellerem.

Stanisław Berger (wtedy jeszcze doktor) zebrał grono autorów. Wykorzystał do tego swoje kontakty akademickie, część autorów zasugerowało samo wydawnictwo. Niewątpliwie wybijającą się postacią w tym gronie była nieżyjąca już Helena Kulzowa-Hawliczkowa, autorka wszystkich zawartych w książce przepisów (z wyjątkiem przetworów, które opracowały Helena Stobnicka-Szczygłowa i Ludmiła Nowicka). Profesor mówi otwarcie, że Kulzowa-Hawliczkowa była



LIMA FUZJA SMAKÓW

MÓWI SIĘ, ŻE TYPOWA POGAWĘDKA W STOLICY PERU ZACZYNA SIĘ I KOŃCZY NA TEMATACH ZWIĄZANYCH Z JEDZENIEM. W TAKSÓWCE SŁYSZAŁAM ZA KAŻDYM RAZEM: „JAK CI SIĘ PODOBA NASZA KUCHNIA?”, I NATYCHMIASTOWĄ ODPOWIEDŹ: „JEST NAJLEPSZA, PRAWDA?”. NIE MOĞŁAM ZAPRZECZYĆ

tekst AGNIESZKA BIELECKA



Kapelusze i kolorowe tkaniny to codzienny strój mieszkańców górzystego interioru. Obok: w Peru rośnie ponad 50 odmian kukurydzy. Z tej najciemniejszej wyrabia się słodki napój chicha morada.

Artysta & klasyk

RÓŻNIĄ ICH STYLE GOTOWANIA, ŁĄCZY – TALENT DO SMAKOWANIA ŻYCIA ORAZ WYDANA WSPÓLNIE KSIĄŻKA „SUWAŁA, BARON I INNI. PRZEPISY I OPOWIEŚCI”.
OTO DWAJ SZELOWIE KUCHNI – **ALEKSANDER BARON** I **PAWEŁ SUWAŁA**

rozmawiała MONIKA JANKOWSKA-KAPICA zdjęcia ALBERT ZAWADA

MONIKA JANKOWSKA-KAPICA: **Wasze kulinarne kariery mają wiele wspólnych mianowników: obaj, zanim trafiliście do kuchni, pracowaliście w obsłudze, obaj zdobywaliście szlify na emigracji i często zmienialiście lokale. W końcu obaj, po wielu zawirowaniach, osiągnęliście sukces – prowadzicie cenione restauracje. Czy to przypadek? Czy może właśnie te podobieństwa sprawiły, że wydaliście razem książkę?**

PAWEŁ SUWAŁA: Faktycznie nasze zawodowe biografie są dość podobne, ale to kwestia okoliczności historycznych – takie były wtedy czasy. Kiedy zaczynaliśmy swoje kariery, większość kucharzy była zmuszona podążać tą drogą.

ALEKSANDER BARON: Bez dobrej praktyki nie można zostać porządnym kucharzem. Tymczasem 10 lat temu i dawniej edukacja kulinarna w Polsce była na fatalnym poziomie. Solidne doświadczenie zawodowe mogliśmy zdobyć jedynie za granicą.

P.S.: Jest jeszcze jeden wspólny mianownik – nasze style gotowania wiążą się z tym, od czego wyszliśmy, z naszą edukacją. Ja z wykształcenia jestem filologiem klasycznym, więc może dlatego gotuję bardziej tradycyjnie, cenię klasykę. Aleksander studiował rzeźbę na Akademii Sztuk Pięknych, a teraz wciąż szuka w kuchni wyzwań i tworzy nowatorskie kompozycje. Sztuka kulinarna Barona to kontynuacja jego studiów artystycznych.

Podstawą kulinarnych wyborów powinna być świadomość.

A.B.: Zmieniłem tylko materię, w której rzeźbię... Dodam, że łączy nas jeszcze poszukiwanie najlepszych produktów, bo to w gotowaniu jest najważniejsze. A wszelkie różnice między nami są zaletą, dzięki nim książka jest bardziej atrakcyjna. **Wasze przepisy promowane są jako „prawdziwie męska kuchnia”. Co według was kryje się pod tym pojęciem?**

Czy zgadzacie się z podziałem na kuchnię męską i kobiecą?

P.S.: Mówimy o męskiej kuchni, bo jest tworzona przez facetów. Ale przecież my nie gotujemy wyłącznie dla siebie, lecz także dla kobiet.

A.B.: W książce jest dużo mięsa i tzw. piątej ćwiartki, czyli tego wszystkiego, co zostaje z klasycznego rozbioru zwierzęcia na cztery ćwiartki. Ten mięsny charakter przepisów może się kojarzyć z męską kuchnią. Ale dla mnie taki podział nie istnieje. Dla przykładu – u mnie w lokalu krwiste steki częściej zamawiają kobiety niż mężczyźni. Dlatego slogan wydawnictwa traktuję jako prowokację do tego, by zacząć odchodzić od stereotypowego myślenia o kuchni męskiej i kobiecej, by o tym rozmawiać. W książce – zapewniam – każdy może znaleźć coś dla siebie, nie tylko mężczyźni.

Jest w niej taki stereotypowo męski wątek: nie ukrywanie słabości do używek, w waszych opowieściach przewija się motyw kaca. Aleksander poleca na tę przypadłość soliankę. Coś jeszcze się nada?

A.B.: Na kacu odczuwamy nadwrażliwość na doznania, silniej czujemy zapachy i smaki. Wiele rzeczy może nam smakować, ale najbardziej się sprawdzą kwaśne zupy oraz wszystko, co zawiera w sobie kwasowość. I *fish and chips*, zwłaszcza to, które można zjeść u Pawła w jego restauracji Butchery & Wine. Dla mnie to najlepsze na ratunek połączenie tłuszczu,



*Od lewej:
Aleksander Baron
i Paweł Suwała.*



KUCHNIA



ZESZYT



..... z

PRZEPISAMI



Kluski

ekstra 24 strony



Kluski są pyszne, ale tuczą...

Czy rzeczywiście? Dietetycy poddają ten fakt w wątpliwość. 100 g domowego makaronu to 108 kcal, a więc niewiele. To, co dostarcza nam niechcianych kalorii, to tłuszcz, którym krasimy kluski. I ten warto ograniczyć. Natomiast węglowodany, które są głównym składnikiem knedli, pyz, śląskich czy kładzionych działają antydepresyjnie. Nic tak nie poprawi humoru, jak solidna porcja klusek. A zatem do dzieła!

Indeks przepisów

Z mąki i jajek

Czeskie knedle z boczkiem	s. 11
Farfelki	s. 9
Francuskie kluski kładzione z grzybami	s. 7
Kluseczki kukurydziane	s. 5
Kluski kładzione	s. 7
Kluski kładzione drożdżowe	s. 7
Kluski kładzione gotowane na serwecie	s. 7
Kluski kładzione z grzybami	s. 7
Kluski kładzione z kapustą włoską	s. 9
Kluski kładzione z mąką ziemniaczaną	s. 7
Kluski lane	s. 5
Kluski lane smażone	s. 5
Kluski na parze	s. 11
Kluski na proszku do pieczenia	s. 9
Knedle z ciasta ptysiowego	s. 11
Łazanki	s. 5
Makaron domowy	s. 5
Spätzle	s. 7

Włoskie pignatelli	s. 11
Wykwintne kluseczki wiedeńskie	s. 11
Zacierki	s. 9
Żydowskie kluski kapuściane	s. 9
Ziemniaczane	
Cepeliny	s. 17
Czarne kluski	s. 13
Fioletowe gnocchi	s. 15
Gnocchi	s. 15
Kluseczki do bulionu	s. 19
Kluski śląskie	s. 19
Kluski śląskie z burakami	s. 19
Kluski zakopiańskie	s. 19
Kluski ze śliwkami	s. 19
Kluski ziemniaczano-jęczmienne	s. 19
Kluski z surowych ziemniaków i bułki	s. 13
Knedle po chłopsku	s. 15
Knedle podolskie	s. 15
Knedle ze śliwkami	s. 15
Kopytka	s. 13
Kopytka z mąką z ciecioroki	s. 13
Pikantne kopytka	s. 13

Pyzy	s. 17
Pyzy z farszem mięsno-warzywnym	s. 17
Pyzy z mięsem	s. 17
Pyzy z płatkami owsianymi	s. 17
Pyzy ze szpinakiem	s. 17
Ruskie kluski kładzione	s. 13
Serowe	
Kluski serowe kładzione	s. 21
Kluski twarogowe z dodatkiem bułki	s. 21
Knedle twarogowe z owocami	s. 21
Kulki serowo-ziemniaczane	s. 21
Leniwe	s. 21
Z kaszą, ryżem, fasolą	
Bałkańskie kluski z fasoli	s. 23
Kluski grysikowe	s. 23
Kluski grysikowe II	s. 23
Kluski kładzione z ryżu	s. 23
Owsiane kluski kładzione	s. 23
Rzymskie kluseczki	s. 23

