

★ ŚWIĄTECZNE HITY ★ *tatar ze śledzi i gęś z gruszkami*

KUCHNIA

NR 12/2015

magazyn dla smakoszy

SUSZONE ŚLIWKI
w zupie, kaczce
i czekoladzie

PIERNIKI
*pyszne jak przed
wiekiem*

**SZWEDZKA
WIGILIA**
Bajki Disneya
i wędzone
ryby

**NOMA
I JEJ SZEŁ**
*globalny geniusz
lokalnej kuchni*

PODROBY
wracają
na stół



NAJLEPSZE WINA
2015
które naprawdę
zniewalają

ukręć
mak!





s. 8

**Jak kupić
„Jestem w kuchni”**

W „Kuchni” pachnie makiem i suszoną śliwką.

Tradycyjnych elementów Bożego Narodzenia nie może przecież zabraknąć w grudniowym wydaniu. Mam nadzieję, że spodobały Wam się nasze przepisy, szczególnie na kaczkę z czatnem śliwkowym i na makowy torcik à la Sacher. Okres świąteczny to także czas, kiedy szeroko otwieramy serca. Niedawno miałam okazję poznać wyjątkowe osoby z Fundacji Jestem. Fundacja pomaga podopiecznym przezwyciężyć smutek, apatię, które jak ponury cień towarzyszą chorującym na nowotwory. W Jestem wszyscy pracują za darmo, są wolontariuszami z krwi i kości, a zebrane fundusze w całości przeznaczają na pomoc chorym, którzy dzięki nim odzyskują uśmiech i chęć do życia. Dobrą duszą fundacji jest Tessa Capponi-Borawska, która specjalnie dla niej przygotowała książkę „Jestem w kuchni”. Serdecznie zachęcam Państwa do zakupu tej publikacji – jako prezentu ze szlachetnym przesłaniem.

Z magazynem „Kuchnia” wychowało się kolejne pokolenie smakoszek i smakoszy. Jedną z nich jest **Marieta Marecka**, autorka bloga wkuchnibezdupli.pl. Marieta niedawno wydała swoją pierwszą książkę, a dla nas przygotowała świąteczne potrawy. Ciekawa jestem, co powiecie na jej gęs z gruszkami, żurawiną i tymiankiem... Wspomnimy również o **piernikach**. Nie, nie tych z Torunia, a z Barda, małej miejscowości na Dolnym Śląsku. Wyrabia je Tomasz Karamon, który, jak mówi – nadrabia to, czego nie pokazano mu w szkole: „Na lekcjach historii nigdy nie uczono nas o naszym najbliższym otoczeniu. Nikt nam nie mówił, że przez kilka wieków mieszkali tu także Niemcy”. Tomasz pieczołowicie odtwarza to, co najcenniejsze w ich kulturze.

Pamiętamy o tradycji, ale i idziemy z duchem czasu. Od tego wydania na naszych stronach znajdziecie znaczek prezentowany poniżej.

To **bonus** dla posiadaczy smartfonów. Dzięki aplikacji na ekranach swoich telefonów zobaczycie dodatkowe informacje, przepisy oraz filmy nagrane podczas naszych sesji. Podglądajcie nas od kuchni!

*Wesołych świąt!
Ewa Wagner*



s. 44

**Święta Mariety
Mareckiej**



s. 77

Sposób na życie



**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: Andrzej Krasowski/AG
Stylizacja: Junona Lamcha-Grynberg, Kasia Trzuszczowska

w grudniu

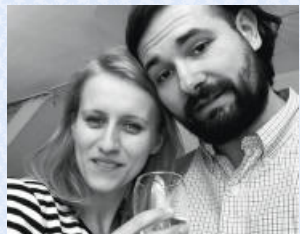
spis treści

do „Kuchni” wpadli



RAFAŁ NIEWIAROWSKI

Bohater grudniowej Ligi Mistrzów to szef kuchni restauracji Dym na Wodzie w Ustce. Najważniejszy dla jego kulinarnej kariery był pobyt w Dublinie, gdzie uczył się od kucharzy z całego świata. Wystąpił w programie „Top Chef”. W wolnych chwilach gra w kapeli rockowej H. Lucyna.



JOANNA WOYDA I ŁUKASZ KOZYRA

Tworzą Miód Malina Studio, które specjalizuje się w fotografii kulinarnej i reklamowej. Ona gotuje i stylizuje potrawy, on – fotografuje. Dla nas zrealizowali sesję z daniami świątecznymi.



ŁUKASZ ŁUCZAJ

Felietonista „Kuchni”, gospodarz rubryki Buszujący w pokrzywach. Etnobotanik i tropiciel zapomnianych roślin jadalnych. Organizator warsztatów kulinarnych i autor kilku książek o „dzikim gotowaniu”. Laureat nagrody „Herbapol Esencja Natury 2015”.

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

GOTUJ

- 010 koszyk najlepsze produkty miesiąca
- 012 przebój listopada suszone śliwki. Na wytrawnie: w szynce i w boczku, w czatneju do kaczki, w tadzinie drobiowym. I na słodko: w zupie śliwkowej z piankami, w pierniku kawowym z powidłami oraz z marcepanem w czekoladzie
- 020 wolno o poranku grudzień zawsze pachnie ciastem. U Mai Sobczak – gruszkowym z czekoladą figową
- 022 liga mistrzów wiatr od morza. Rafał Niewiarowski, szef kuchni restauracji Dym na Wodzie w Ustce
- 032 klasyka masa makowa. Robimy domową masę makową, a z niej m.in. leguminę z cytrusami, marmurkowe ciasto serowe, torcik i drożdżowe różyczki
- 040 w rytmie wege boczniaki na wigilię serwuje Marta Dymek
- 042 przy okazji na święta Marieta. Przygotowujemy potrawy bożonarodzeniowe razem z Marietą Marecką, gospodynią programu „ABC gotowania” w Kuchni+
- 054 krok po kroku comber z jelenia według Kucharza Roku 2014
- 057 sztuka znikania były sobie... ciasteczka na choinkę
- 060 prosto Wigilia debiutanta. Karp smażony i faszerowany

CZYTAJ

- 062 podróż Szwecja na gwiazdkę. Miniprzewodnik po miejscach, obyczajach i smakach
- 068 historia podrobów powrót do łask. Wątróbka, serca, policzki i flaki w duchu slow food
- 072 miejsca pojadamy, polecamy. Restauracje, bary i kawiarnie, do których warto zajrzeć
- 076 sposób na życie piekarczyk z ulicy Główniej. Tomasz Karamon na tropie bardzkich pierników
- 080 felieton kulinarny karnet Tessy. O włoskich kluskach z chłopskim rodowodem pisze Tessa Capponi-Borawska
- 082 wywiad Lokalnie i globalnie. Z René Redzepim, szefem kopenhaskiej Nomy, jednej z najlepszych restauracji na świecie, rozmawia Aga Kozak

- 084 | **felieton** myśli na czubku widelca Ludwik Lewin
o francuskich ostrzygach
- 085 | **felieton** rysowany pod kreską Zosi Różyckiej ciastka
z porzeczkami i białą czekoladą
- 086 | **felieton** akademii wina Ewa Wieleżyńska: najlepsze wina
na polskim rynku
- 088 | **felieton** na dwa głosy Marek Bieńczyk i Tadeusz Pióro
o migdałach
- 090 | **felieton** buszujący w pokrzywach Łukasz Łuczaj
o tym, co można ugotować z kłącza, nasion i kwiatu lotosu
- 092 | książki przeczytaliśmy, polecamy

KUPUJ

- 096 | spizarnia galgant
- 098 | w sklepach zakupy spożywcze oraz gadzety na święta
- 100 | plus minus Łukasz Klesyk o tym, co pito w dawnych
polskich karczmach
- 106 | ładne, bo polskie kafle z Ublika Justyny Góreckiej
- 104 | indeks przepisów – od A do Z
- 104 | w następnym miesiącu
- 105 | prenumerata

ORAZ DODATEK:

zeszyt z przepisami na dania wigilijne



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 12

grudzień 2015

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 Górzyńska

KOORDYNATOR PRODUKCJI: Elżbieta Rosa

SPECJALIŚCI PRZESTRZENI BARWNEJ:

Małgorzata Charewicz-Mostowska, Paweł Bajera

STALE 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,

Piotr Wyrwas

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 Małaszczek

PRENUMERATA tel. 801 130 000

(opłata za połączenie zgodnie z taryfą operatora)

lub (22) 555 44 00

e-mail: prenumerataczasopisma@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. Pułtowska 120, 07-200 Wyszków

ISSN 1233-2976; INDEKS 329398

Copyright © Agora SA 2015

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 sprzedaż aktualnych i archiwalnych numerów czasopisma po cenie innej niż wydrukowana na okładce jest działaniem na szkodę wydawcy i skutkuje odpowiedzialnością sądową.

Reklamy całostronicowe na stronach: 9, 11, 19, 31, 39, 56, 61, 67, 75, 95, 102, 103 oraz na II, III i IV okładce.

Śliwki suszone



POMARSZCZONE, NIEZBYT ŁADNE. ALE ZA TO W KAŻDEJ
MOCNO SKONCENTROWAŁ SIĘ SMAK. WYSTARCZY
GARSTKA, A ZDOMINUJĄ POTRAWĘ

przepisy HONORATA PIWOWARSKA, EWA WAGNER

zdjęcia MAŁGORZATA DZIĘGIELEWSKA (PIEPRZYZYWANILIA.BLOGSPOT.COM)

.....
KACZKA
ZE ŚLIWKOWYM
CZATNEJEM
Przepis na stronie 16



GOTUJ

liga mistrzów

Rafał Niewiarowski

Wiatr od morza

BYĆ ŚWIETNYM KUCHARZEM W WARSZAWIE I PROWADZIĆ
WŁASNĄ RESTAURACJĘ, GDZIE GOŚCIE DOPISUJĄ CAŁY ROK,
TO MOŻLIWE. ALE CO ZROBIĆ W USTCE ODWIEDZANEJ MASOWO
TYLKO DWA-TRZY MIESIĄCE W ROKU? TO WYZWANIE DLA
NAJLEPSZCH. PRZED PAŃSTWEM **RAFAŁ NIEWIAROWSKI**

przepisy **RAFAŁ NIEWIAROWSKI**
zdjęcia **JOANNA OGÓREK**



.....
**PODPŁOMYK Z PÓLGĘSKIEM,
RENETĄ I ROKITNIKIEM**

Przepis na stronie 29

Masa makowa

BRZMI SKROMNIE. KTO JEJ NIE ZNA, MOŻE SIĘ NABRAĆ. PRAWDA JEST TAKA, ŻE TO SKARBIEC SMAKÓW. BAZĄ OCZYWIŚCIE JEST MAK: NAMOCZONY, UGOTOWANY I UTARTY. WYMIESZANE Z NIM RÓŻNORODNE BAKALIE, MIÓD I AROMATYCZNE ALKOHOLE TWORZĄ DOSKONAŁĄ KOMPOZYCJĘ

przepisy HONORATA PIWOWARSKA zdjęcia NATALIA NOWAK-BRATEK (KREWIMLEKO.WORDPRESS.COM)

Masa do makowca*

NA 1 KG MASY • PRZYGOTOWANIE: 70 MINUT

350 g suchego niebieskiego maku
625 ml mleka
100 g rodzynek
2 łyżki rumu
3 jajka
80 g cukru pudru
200 g masła
4 łyżki miodu
50 g posiekanych orzechów włoskich
2 łyżki posiekanej skórki pomarańczowej (usmażonej)

Mak zalewamy wodą, mieszamy. Chwilę czekamy, zbieramy łyżką zanieczyszczenia i odcedzamy mak przez gęste sito. Mleko gotujemy i wrzucamy zalewamy mak w rondlu. Gotujemy na małym ogniu 15-20 minut. Rodzynki płuczemy, zalewamy rumem, przykrywamy i odstawiamy do namoczenia. Żółtka ucieramy z połową cukru pudru. Białka ubijamy na sztywną pianę, pod koniec dodajemy pozostały cukier puder. Gdy mak mocno napęcznieje, odcedzamy go i mielemy 2-3 razy przez maszynkę z bardzo gęstym sitkiem. Masło roztopiamy z miodem i po lekkim ostudzeniu wlewamy do maku, dokładnie ucieramy. Nie przerywając mieszania, dodajemy utarte żółtka, posiekane orzechy, skórkę pomarańczową i rodzynki wraz z rumem. Gdy składniki się połączą, dodajemy ubitą pianę i delikatnie mieszamy.

* DO MASY MAKOWEJ WYKORZYSTYWANEJ DO MAKOWCÓW, STRUCLI I INNYCH MAKOWYCH WYPIEKÓW POWINNIŚMY DODAĆ UBITĄ NA SZTYWNO PIANĘ Z BIAŁEK. DZIĘKI NIM MASA STANIE SIĘ ZWARTA, NIE POKRUSZY SIĘ ANI NIE BĘDZIE ODSTAWAĆ OD CIASTA. MASĘ Z BIAŁKAMI PRZYRZĄDZAMY TUŻ PRZED DODANIEM DO CIASTA, NIE PRZECHOWUJEMY JEJ.

Masa makowa arakowa Lucyny Cwierzakiewiczowej

NA 600 G MASY • PRZYGOTOWANIE: 75 MINUT

400 g niebieskiego maku
100 g słodkich niełuskanych migdałów
3 gorzkie niełuskane migdały
200 g cukru krystalicznego
1 szklaneczka araku

Mak zalewamy wrzącą wodą nieco powyżej jego poziomu. Czekamy dwie godziny. Odlewamy wodę i ponownie sparzamy mak. Po dwóch godzinach odlewamy wodę przez gęste sito. Słodkie i gorzkie migdały tłuczemy, dodajemy do maku, wysypujemy cukier. Ucieramy, dolewając po łyżeczce araku, potem jeszcze starannie ucieramy masę przez godzinę.

Masa makowa do kutii, klusek i łamańców

NA 1,5 KG MASY • PRZYGOTOWANIE: 60 MINUT

500 g niebieskiego maku
100 g orzechów włoskich
100 g migdałów
100 g suszonych moreli
100 g suszonych śliwek
200 g rodzynek
100 g kandyzowanej skórki pomarańczowej
100 g masła
360 g miodu
sok z 1 cytryny
2 łyżki likieru migdałowego
2 łyżki likieru pomarańczowego
2 łyżki rumu

skórka starta z 1 pomarańczy
Mak zalewamy w garnku gorącą wodą nieco ponad jego poziom i gotujemy 30 minut. Przekładamy na sito wyłożone gazą i czekamy kwadrans, by woda dobrze odciekła. Mielimy mak dwa razy w maszynce przez sitko z jak najmniejszymi oczkami. Orzechy włoskie i migdały siekamy, lekko prażymy na patelni bez tłuszczu. Suszone morele, śliwki i rodzynki drobno kroimy, skórkę pomarańczową siekamy. Masło roztopiamy z miodem w rondelku na małym ogniu. Wysypujemy orzechy z migdałami, pokrojone suszone owoce, mieszamy i podgrzewamy przez 2 minuty. Całość dokładnie mieszamy z makiem. Skrapiamy sosem z cytryny, alkoholami, dodajemy startą skórkę pomarańczową. Mieszm. Ewentualnie dosładzamy.



**MASA MAKOWA ARAKOWA
LUCYNY ĆWIERCZAKIEWICZOWEJ**

Przepis na stronie obok

Rady:

👉 Przed użyciem mak warto namoczyć, żeby się pozbyć zanieczyszczeń. Gdy wypłyną na powierzchnię wody, zbieramy je łyżką. Potem jeszcze dokładnie mak płuczemy i osączamy na wyłożonym gazą sicie (może na nim poleżeć nawet godzinę).

👉 Gotowane w mleku ziarna maku muszą naępcznieć, dlatego sprawdzamy, czy są zanurzone w odpowiedniej ilości mleka. Jeśli nie, dolewamy go więcej. Taki naępczniały mak bez problemu potem zmielimy, a masa będzie idealnie wilgotna.

👉 Najlepiej osłodzić masę miodem, ale takim o niezbyt intensywnym zapachu (np. rzepakowym), który subtelnie podkreśli aromat bakalii. Jeśli przygotowana masa okaże się za mało słodka, można dosypać do niej cukru brzożowego (ksylitol). A jeśli jest na odwrót? Zbyt słodki smak złagodzimy, dodając do niej 1-2 łyżki kwaśnej śmietany.

👉 W czasie gdy mak moczy się w wodzie, moczymy też w alkoholu suszone owoce. Może to być rum, likier cytrusowy lub amaretto. Gdy owoce zmiękną, uwolnią swój aromat. Lepiej też połączyć się z makiem.

👉 Zanim wyłożymy gotową masę na ciasto, smarujemy je lekko roztrzepanym żółtkiem. Zwiąże ono obie warstwy w czasie pieczenia i masa nie będzie odchodziła od ciasta.

👉 Masę makową (bez dodatku jajek!) przechowujemy do 5 dni w lodówce. Pamiętajmy jednak, by przed użyciem doprowadzić ją do temperatury pokojowej. Nadwyżkę możemy również zamrozić.



MASA DO MAKOWCA

Przepis na stronie obok



**MASA MAKOWA DO KUTII,
KLUSEK I ŁAMAŃCÓW**

Przepis na stronie obok



GOTUJ

przy okazji

Na święta Marieta



przepisy i przygotowanie potraw MARIETA MARECKA
stylizacja JOANNA WOYDA/MIÓD MALINA STUDIO
zdjęcia ŁUKASZ KOZYRA/MIÓD MALINA STUDIO





PRZEDSTAWIAMY: MARIETA
MARECKA, PROWADZĄCA
AUTORSKI PROGRAM
W KUCHNI+. UWIELBIA KARMIC
RODZINĘ I PRZYJACIÓŁ. NIGDY
NIE ROBI DOKŁADNIE TEGO
SAMEGO DANIA. CHĘTNIE
DZIELI SIĘ SWOJĄ KULINARNĄ
WIEDZĄ. NIEDAWNO
WYSZŁA JEJ KSIĄŻKA
„ABC GOTOWANIA”, O KTÓREJ
PISZEMY NA STRONIE 94