

**Konkurs!** Pokażcie nam swoje knedle, my je nagrodzimy!

# KUCHNIA

NR 11/2015 CENA 9,99 ZŁ w tym 8% VAT

magazyn dla smakoszy

**NIE PRZEGAPCIE!**

**kupony  
rabatowe**  
Zniżki  
na zakupy  
do 40%



**Z gruntu dobre**  
jedzmy warzywa korzeniowe

**Tessa Capponi-Borawska**  
piecze gąsiora

## dynia w wersji wege

**U kucharza  
z Vitkaca**  
minimum  
składników  
maksimum  
smaku

**ARCHITEKT**  
zaszył się w puszczy,  
by tworzyć  
najlepszy sok  
z jabłek

**KOMU  
ZAKWAS**  
z domowej  
hodowli

**WYBORNE  
WINA**  
prosto  
z gruzińskiej  
Kachetii

**PODRÓŻ KOLEJĄ  
TRANSYBERYJSKĄ**  
siedem dni  
rosyjskiego  
folkloru

## Prędko, prędko, nie ma czasu!

Przygotowuje przyjęcie na 300 osób, potem wsiada w samolot i leci na weekend do Niemiec (i tam pracuje), by w poniedziałek od rana przygotowywać menu dla kolejnych setek gości restauracji Concept 13. Mówi szybko i tworzy szybkie dania z ogólnodostępnych składników. Efekt jest oszałamiający.

Potrawy **Dariusza Barańskiego**, które prezentujemy w Lidze Mistrzów, z łatwością zrobicie sami w domu.

**Maia Sobczak** się nie spieszy. Autorka naszej rubryki Wolno o poranku oraz bloga Qmamkasze.pl kuma też wszystkie warzywa. Kiedy cierpliwie pozowała do zdjęć na polu państwa Majlertów, z czułością przytulała dynie, z których potem skomponowała dla Was koncert jesiennych smaków. Maia właśnie wydała nową książkę, której patronuje magazyn „Kuchnia”. Gorąco polecam!

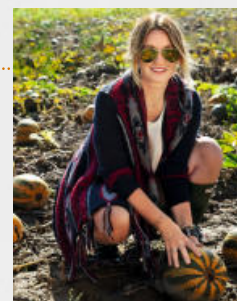
**Maciej Reimann** wybudował piecze rakietowe, ekologiczne urządzenia opalane drewnem. W Puszczy Bolimowskiej gotuje na nich jabłka. Swoje przetwory przelewa do eleganckich opakowań z czarno-złotą etykietą, podkreślając szlachetność ukrytego w nich wyrobu. Reimann to nie producent, a twórca kompletny. Nic u niego nie dzieje się przypadkiem. I to czuć w smaku każdego produktu. Koniecznie przeczytajcie reportaż pt. „Tylko jabłka”.

W jesiennej „Kuchni” krzątają się pasjonaci.

Miłej lektury!



s. 34  
Liga  
Mistrzów



s. 22  
Przy okazji



s. 70  
Sposób  
na życie

Ewa Wagner



zdjęcie na okładce:  
Alamy/BE&W

# w listopadzie

## spis treści

### do „Kuchni” wpadli



#### HANNA KEMPA

Stylistka kulinarna od dziecka — do estetyki stołu przykładają wagę już jako kilkulatka. Mieszka we Francji, gdzie prowadzi dziecięce warsztaty kulinarne z elementami edukacji żywieniowej i stylizacji kulinarnej. Dla „Kuchni” przygotowała sesję z daniami z warzyw korzeniowych.



#### DARIUSZ BARAŃSKI

Bohater listopadowej Ligi Mistrzów to szef kuchni warszawskiej restauracji Concept 13. Ukończył szkołę kulinarną Le Cordon Bleu, więc nic dziwnego, że ceni kuchnię francuską. W jego lodówce zawsze znajdzie białe wino.



#### MAGDALENA PINKWART

Dziennikarka, podróżniczka, pilotka wycieczek i autorka przewodników. Wraz z mężem pisze książki dla dzieci, prowadzi bloga Dziecko w drodze i program w Polskim Radiu o rodzinnym podróżowaniu. Dla nas opisała podróż Koleją Transsyberyjską.

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

### GOTUJ

- 012 koszyk najlepsze produkty miesiąca
- 014 przebój listopada warzywa korzeniowe. Tej jesieni serwujemy m.in. kurę z batatami i rzepą, carpaccio z pieczonych buraków, purée z selera z pistacjami, sałatkę z marchewką i boczkiem oraz topinambur z orzechami
- 022 przy okazji qmam dynię! Dyniobranie oraz wspólne gotowanie dyniowych potraw z Maią Sobczak, blogerką i autorką książki „Qmam kasze, czyli powrót do korzeni”
- 032 w rytmie wege domowy sos mango według Marty Dymek. Plus przepis na november rolls
- 034 liga mistrzów władca czasu. Dariusz Barański, szef kuchni warszawskiej restauracji Concept 13
- 042 klasyka domowa hodowla. Robimy zakwas pszenno-żytni oraz żytni, a z nich chleb razowy z żurawiną, bagietki, jasny chleb, pumpernikiel i zupę rumuńską
- 052 krok po kroku czernina z gęsi według Kucharza Roku 2014
- 055 sztuka znikania były sobie... knedle ze śliwkami

### CZYTAJ

- 058 historia pokrętnie losy pańskiej skórki. Dlaczego tym smakołykiem możemy się raczyć jedynie na początku listopada u bram cmentarzy?
- 062 podróż pociągiem przez Rosję. Odkrywamy ciekawe zakątki i smaki na trasie podróży Koleją Transsyberyjską
- 070 sposób na życie tylko jabłka. Jak powstają esencjonalne jabłkowe przetwory marki Rajman?
- 074 felieton kulinarny karnet Tessy o tym, jak w Toskanii piecze się gąsiora, kaczkę i królika pisze Tessa Capponi-Borawska
- 076 wywiad mistrzyni słodczy. Z Alejandrą Rivas, która w lodziarni Rocambolesc w Gironie serwuje lody fiołkowe ze strzelającym cukrem, rozmawia Małgorzata Minta
- 078 felieton myśli na czubku widelca Ludwik Lewin o holenderskich śledziach

**081** | **UWAGA, ankieta!** Jak oceniacie nasz magazyn? Co lubicie najbardziej, a co najmniej? Chcemy spełniać Wasze oczekiwania, a ankieta może w tym pomóc. Każda osoba, która ją wypełni, otrzyma upominek.

- 084** | **felieton** **akademia wina** Ewa Wieleżyńska: wina z Gruzji  
**086** | **felieton** **na dwa głosy** Marek Bieńczyk i Tadeusz Pióro o sztuce gotowania i spożywania sosów  
**088** | **felieton** **buszujący w pokrzywach** Łukasz Łuczaj i pięciornik w roli głównej  
**090** | **felieton** **rysowany pod kreską** Zosi Różyckiej ciasto czekoladowe z burakami i żurawiną  
**091** | **alkohole** *in vino veritas*. W winie prawda, zwłaszcza w naturalnym. O trunkach bez chemii  
**092** | **książki** przeczytaliśmy, polecamy

### KUPUJ

- 094** | **plus minus** Łukasz Klesyk o koniaku  
**096** | **spizarnia** geranium  
**098** | **w sklepach** zakupy spożywcze oraz to i owo do kawy i herbaty  
**102** | **kupony rabatowe**  
**108** | **ładne, bo polskie** stopki, czyli „odchudzone” patery Agnieszki Bar

- 100** | **indeks przepisów** – od A do Z  
**100** | **w następnym miesiącu**  
**101** | **prenumerata**

ORAZ DODATEK:

**zeszyt  
z przepisami  
na dania  
z indyka,  
gęsi i kaczki**



**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 11**

listopad 2015

ul. Czerska 8/10, 00-732 Warszawa

tel. (22) 555 68 13

e-mail: [kuchnia@agora.pl](mailto:kuchnia@agora.pl)

[www.magazyn-kuchnia.pl](http://www.magazyn-kuchnia.pl)

**REDAKTOR NACZELNA:** Ewa Wagner

e-mail: [ewa.wagner@agora.pl](mailto:ewa.wagner@agora.pl)

**ZASTĘPCZYNI REDAKTOR NACZELNEJ:**

Honorata Piwowarska,

e-mail: [honorata.piwowarska@agora.pl](mailto:honorata.piwowarska@agora.pl)

**ZESPÓŁ:** Monika Jankowska-Kapica,

Anna Nalikowska

**KIEROWNIK ARTYSTYCZNA:** Kasia Trzuszczkowska

**GRAFIK:** Halina Barańska

**FOTOEDYTORKA:** Alicja Górczyńska

**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, Grzegorz

Kwapniewski, Ludwik Lewin, Anna Ładecka,

Łukasz Łuczaj, Tadeusz Pióro, Zofia Różycka,

Maia Sobczak, Ewa Wieleżyńska, Piotr Wyrwas

**SERWIS WWW** ([magazyn-kuchnia.pl](http://magazyn-kuchnia.pl)):

**REDAKTOR:** Małgorzata Gec,

e-mail: [malgorzata.gec@agora.pl](mailto: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](mailto:reklamaczasopisma@agora.pl)

**DYREKTOR ARTYSTYCZNY:**

Andrzej Przygodzki

**DZIAŁ MARKETINGU**

e-mail: [marketing@agora.pl](mailto: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](mailto: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: 10, 11, 19, 21, 31, 41, 51, 61, 69, 79, 80, 83, 126 oraz na II, III i IV okładce.

# Warzywa korzeniowe

PRZECZEKAŁY CIERPLIWIE  
ZIELONĄ KONKURENCJĘ,  
BO WIEDZIAŁY, ŻE ICH CZAS  
NADCHODZI. WŁAŚNIE  
JESIENIĄ WARZYWA  
KORZENIOWE, RODZIMY  
SUPERFOOD, ZACHWYCAJĄ  
SWOIM AROMATEM  
NAJBARDZIEJ

przepisy i stylizacja HANNA KEMPA  
zdjęcia PAULINA JAKOBIEC

**FILET Z DORSZA NA MARCHEWKACH**  
*Przepis na stronie 20*



# Qmam dynię!

TAK KRZYKNĘŁA MAIA SOBCZAK PO WIZYCIE NA POLU DYNIOWYM W GOSPODARSTWIE PAŃSTWA MAJLERTÓW. TAK WOŁAMY MY PO WSPÓLNYM GOTOWANIU DYNIOWYCH DAŃ. PO INNE POMYSŁY NA KOLOROWE WARZYWA, OWOCE I KASZE SIĘGNIJCIE DO NOWEJ KSIĄŻKI MAI „QMAM KASZE, CZYLI POWRÓT DO KORZENI”, KTÓRA WŁAŚNIE POJAWIŁA SIĘ W KSIĘGARNIACH

zdjęcia KATARZYNA MARCINKIEWICZ przepisy i stylizacja potraw MAIA SOBCZAK gospodarstwo rolne Majlertów MAJLERT.PL



.....  
**DYNIA BEZŁUPINOWA**

Ma jasnożółty i słodkawy miąższ o nieco makaronowej konsystencji. Po rozkrojeniu dyni ukazują się duże ciemnozielone pestki bez łuski nasiennej. Można je zjadać od razu! Ta odmiana dyni świetnie się nadaje do upieczenia w sporych kawałkach. Sprawdzą się też jako dodatek do ciast.



# Władca czasu

CZY MOŻNA PRZYGOTOWAĆ 1000 PORCJI DZIENNIE I NIE OBNIŻAĆ LOTÓW? DLA **DARIUSZA BARAŃSKIEGO** TO NORMA. A MA NA TO SWÓJ PATENT – PROSTOTĘ, UCZCIWOŚĆ, NO I ŚWIETNY ZESPÓŁ. MISTRZ Z RESTAURACJI CONCEPT 13 ZAPRASZA DO STOŁU

.....  
przepisy **DARIUSZ BARAŃSKI**  
zdjęcia potraw **MARCIN KLABAN**  
portrety **ALBERT ZAWADA**



.....  
**TATAR WOŁOWY Z SOSEM PONZU  
I PORTULAKĄ**

*Przepis na stronie 40*

# domowa hodowla

ZAKWAS. MAKA I WODA. POTEM ZNOWU MAKA I WODA. I KOLEJNA PORCJA. NASTĘPNIE... ROZGLĄDAMY SIĘ, KOMU PODRZUCIĆ WYLEWAJĄCĄ SIĘ ZE SŁOIKA, BULGOCZĄCĄ MIESZANINĘ – TYLE JEJ NAROSŁO. CHYBA ŻE NA DRZWIACH KUCHNI NAPISZEMY „PIEKARNIA” I ZAJMIEMY SIĘ ZAGNIATANIEM, FORMOWANIEM I PIECZENIEM CHLEBA. TO BĘDZIE BARDZO PRZYJEMNY CZAS

przepisy OLGA BADOWSKA zdjęcia NATALIA NOWAK-BRATEK (KREWIMLEKO.WORDPRESS.COM)

## Uwagi:

-  Dokarmianie zakwasu: dodajemy do niego po 2-3 łyżki mąki i tyle samo wody.
-  Karmiony przez kilka dni, mocno rozwinięty zakwas, będzie rósł po 12-14 godzinach od dosypania mąki i dolania wody. Potem z kolei opadnie.
-  Dobrze karmiony zakwas powinien zwiększyć swoją objętość i mieć wyraźne bąbelki. Będzie miał lekko winny i kwaskowy zapach.
-  Jeśli zakwas podczas karmienia zbyt mocno się rozrośnie, przed kolejnym śmiało można usunąć więcej niż połowę startera.
-  Ważne, by karmić zakwas regularnie, najlepiej o tej samej porze, np. wieczorem przed snem – wówczas nie zapomnimy dodać nowej porcji mąki i wody.
-  Jesienią i zimą, czyli wtedy, gdy temperatura (nawet w domu) jest niska, zakwas wystarczy dokarmiać raz na 24 godziny. W gorące dni – gdy zakwas zacznie niepokojąco szybko zwiększać swoją objętość – być może trzeba go będzie dokarmiać częściej.
-  Porcje startera, które trzeba odjąć z powstającego zakwasu, można zużyć, dodając je nawet do pieczenia szybkiego drożdżowego chleba. Trzeba tylko pamiętać, by odjąć z przepisu odpowiednią ilość mąki i wody (jeśli dodajemy do ciasta 1/2 miarki startera, z przepisu odejmujemy po 1/4 miarki wody i mąki).
-  Część zakwasu zużywamy od razu do pieczenia (według wybranego przepisu), resztę należy przechowywać w lodówce do następnego pieczenia chleba. Bez dokarmiania może wytrzymać nawet tydzień, choć warto karmić go częściej, zwłaszcza na początku.

## Zakwas pszenno-żytni

GOTOWY PO SIEDMIU DNIACH

400 g mąki pszennej chlebowej (typ 750 lub 850)  
400 g mąki żytniej razowej (typ 2000)  
woda o temperaturze pokojowej (najlepiej mineralna lub przegotowana)  
Dokładnie mieszamy oba rodzaje mąki. Łączymy 100 g mieszanki mącznej ze 100 ml wody, przykrywamy gazą, ściskamy gumką i zostawiamy w temperaturze pokojowej na 24 godziny. Usuwamy połowę startera (np. wykorzystujemy na bieżąco). Do tego, co zostało, dodajemy 100 g mieszanki mącznej i 100 ml wody. Odstawiamy na następne 24 godziny. Postępujemy jak wyżej jeszcze przez 5 dni. Ostatniego dnia po dokarmieniu odstawiamy zakwas na 12 godzin. Taki 7-dniowy zakwas powinien być gotowy do użycia, choć można dokarmiać go dłużej – będzie bardziej żywotny i nada chlebowi bardziej wyrazisty smak.



.....  
**ZAKWAS PSZENNO-ŻYTN**  
Przepis na stronie obok



CIASTKA DLA ZMARŁYCH, CZYLI

# POKRĘTNE LOSY PAŃSKIEJ SKÓRKI

WARSZAWSKA PAŃSKA SKÓRKA ORAZ JEJ KRAKOWSKI (MIODEK TURECKI) I LUBELSKI (SZCZYPKA) ODPOWIEDNIK SPRZEDAWANE SĄ W PIERWSZYCH DNIACH LISTOPADA U BRAM CMENTARZY. DLACZEGO TYCH SMAKOŁYKÓW NIE SPRZEDAJE SIĘ, TAK JAK INNYCH SŁODYCZY, ZAWSZE I WSZĘDZIE?

tekst JACEK UKLEJA

## Owszem, produkty te niekiedy

pojawiają się na kościelnych odpustach, ale też głównie jesienią, więc tak czy inaczej kojarzą nam się przede wszystkim ze Świętem Zmarłych. Pańską skórkę można podobno czasem nabyć w Hali Mirowskiej w Warszawie i kilku innych miejscach, ale są to nieliczne wyjątki od reguły. Inna rzecz, że nie zawsze tak było. Np. przed wojną przysmak ten można było kupić w Warszawie przed seansami w kinie, ze straganu w parku lub na bazarze.

Trzy wymienione smakołyki różnią się między sobą dość istotnie kształtem – zawijana w papierek, ciagutkowata pańska skórka jest prostokątna; turecki miodek ma kształt zawijanego w przezroczysty celofan (dawniej papier) różka, a szczyпка – formę wypełnionej masą cukrową kolorowej laseczki. Łączy je natomiast intensywność smaku: wszystkie są wyraźnie przesłodzone, niczym tureckie rachatlukum lub bakława.

W przypadku pańskiej skórki efekt ten daje cukier (zamiennie miód lub melasa), ubite na pianę białka jaj, ocet (ewentualnie sok z cytryny) i woda, a także barwniki, najczęściej sok malinowy; różek turecki z kolei wypełniony jest twardawymi bryłkami masy karmelowej, do której wmieszano tłuczone orzechy.

Śledząc wzmianki w prasie i piśmiennictwie na temat tych produktów, nie jesteśmy w stanie cofnąć się dalej niż do

około 1870 roku w przypadku Krakowa i Warszawy. Na temat szczyпки wiemy zaś tylko to, co zapamiętali starzy lublinianie: że towarzyszy im w Dni Zaduszne co najmniej od kilku pokoleń.

W przypadku lubelskiego produktu mamy całkowicie czytelną etymologię nazwy – pochodzi ona od szczapy, czyli kawałka rozłupanego drewna przesyconego żywicą, używanego do rozpalać w piecu, która kształtem ma przypominać laseczkę. Nazwa miodku niby też jest oczywista, jednak jego tureckość już nie: odruchowo chcielibyśmy sięgnąć po czasy wojen z Turkami, po Chocim i Cecorę, ale bardziej prawdopodobne – ze względu na brak wcześniejszych wzmianek – jest to, że miodek pojawił się w Krakowie jakoś w XIX wieku, za monarchii habsburskiej, która graniczyła przecież z Turkami na Bałkanach.

Najtrudniej jest z etymologią pańskiej skórki, zwanej dawniej panięńską skórka – jej bladoróżowy kolor (początkowo ponoć całkowicie błydy), jak i gładka powierzchnia cukierka, miały przy-

pominać delikatne lica pańien. Tzw. „Słownik warszawski” z przełomu XIX i XX wieku definiuje panięńską skórka (z oboczną formą: dziewicza skórka) następująco: *stodkie ciasto słazowe sprzedawane w tabliczkach po aptekach jako środek od kaszlu lub jako przysmak*. Zarazem słownik ten przytacza jej aptekarską łacińską nazwę – *pastagummosa* („ciasto/ciastko ciągliwe”).

Wygląda więc na to, że jakieś sto pięćdziesiąt lat temu pańska skórka istniała jako popularny, dostępny w aptekach środek wykrztuśny, którym z uwielbieniem zjadały się dzieci. Nie tylko zresztą dzieci – dość modny w międzywojniu, a potem całkowicie zapomniany komediopisarz Gustaw Kamiński, wspominał swego kolegę z lat studenckich jako tego, „który

ścierał kurze i łasował skórki panięńskie”. Możemy przyjąć, że szczyt popularności pańskiej skórki jako powszechnie dostępnego produktu przypadł na mniej więcej rok 1880, bo rok wcześniej warszawski rocznik humorystyczny „Kolce” pisał: *Pocieszc się amatorowie panięńkiej skórki. Wedle zaopowiedzi gazetarskich produktu tego nie zabraknie już nigdy w warszawskich aptekach*.

Potem jednak dzieje się coś całkowicie niezrozumiałego: pańska skórka zostaje wycofana z aptek (wychodzi z mody?),

stopniowo ruguje się ją z powszechnie dostępnych miejsc, aż wreszcie ostatnim bastionem tego specyfiku stają się cmentarze i Święto Zmarłych. Nie wiemy, dlaczego tak się stało, na dobrą sprawę nie wiemy też, czy już wcześniej produkt ten miał swoją cmentarną (równoległą do aptecznej) konotację, choć chyba tak musiało być – trudno przypuścić, by jakiś warszawski kupiec pod koniec XIX wieku wpadł nagle na pomysł: sprzedawajmy ją na cmentarzach, skoro nie sprzedaje się gdzie indziej! Z drugiej strony, w Warszawie naprawdę wszystko jest możliwe...

W przypadku szczyпки i miodku tureckiego sytuacja jest jaśniejsza – mamy potwierdzone ich cmentarno-zaduszkowe przyporządkowanie, brak natomiast danych na temat szerokiego obiegu tych produktów w „świeckim” handlu. Pozwala to na tezę, że są to – prawdopodobnie pańska skórka też, choć jej droga była bardziej pokrętna – przeżytki dawnego obyczaju wystawiania późną jesienią na grobach pożywienia zmarłym. Zwyczaj ten jest



Stragany przed cmentarzem Powązkowskim w Warszawie (listopad 1935).





*Chcę tworzyć coś, co nie jest  
powszechnie dostępne.  
Wszystko robię sam.  
Od obrania jabłek po rozlanie  
przetworów do słoików.*



# TYLKO JABŁKA

– WUJEK ZNAJOMEJ MIAŁ SIEDEM  
TON JABŁEK DO SPRZEDANIA.  
GOLDEN DELICIOUS. EKOLOGICZNE.  
NIE MIAŁEM POJĘCIA, ILE TO JEST  
SIEDEM TON. NIE MIAŁEM POJĘCIA,  
CO TO JEST GOLDEN DELICIOUS.  
POŻYCZYLIŚMY FURGONETKĘ, ŻEBY  
PRZYWIEŻĆ JE DO WARSZAWY  
– OPOWIADA MACIEJ REIMANN,  
TWÓRCA JABŁKOWEJ MARKI  
**RAJMAN**

tekst KATARZYNA BONI

zdjęcia JACEK BURBAN I ADAM BOCHIŃSKI



KUCHNIA



ZESZYT



..... z .....

PRZEPISAMI



Kaczka,  
gęś, indyk



*ekstra 22 strony*





*Drób to twoja specjalność! Mamy nadzieję, że taką pochwałę usłyszą ci wszyscy, którzy zdecydują się przetestować nasze przepisy. Indyk, a przede wszystkim pierś indycza, gości na naszych stołach stosunkowo często, kaczkę i gęś podajemy raczej od święta, przeważnie pieczoną. A gdyby tak przyrządzić drób nieco inaczej?*

*Przygotować oryginalny farsz, udusić w innym niż dotąd sosie? Niechaj kulinarną wyobraźnię uskrzydla nasze podpowiedzi*

## Indeks przepisów

### Dania z kaczki

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| Ekspresowa kaczka „po pekińsku”             | s. 9 |
| Gulasz z kaczki z czarnymi porzeczkami      | s. 9 |
| Kaczka pierś w sosie z czerwonego porto     | s. 7 |
| Kacze piersi w sosie miodowo-herbacianym    | s. 9 |
| Kacze piersi z kasztanami i figami          | s. 7 |
| Kaczka stir-fry z gryczanym makaronem soba  | s. 9 |
| Kaczka z jabłkami w miodzie i winie         | s. 7 |
| Kaczka z majerankiem, pomarańczą i żurawiną | s. 7 |
| Kaczka z sosem węgierkowym                  | s. 7 |
| Rillettes z kaczki                          | s. 5 |
| Salatka z kawką, pomarańczami i burakami    | s. 5 |
| Sakiewki z kawką                            | s. 5 |
| Solona suszona kaczka                       | s. 5 |

### Dania z gęsi

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| Confit z gęsich żołądków                          | s. 11 |
| Cytrynowa gęś                                     | s. 13 |
| Gęsia szyjka nadziewana                           | s. 11 |
| Gęś pieczona faszerowana                          | s. 15 |
| Gęś z musztardą                                   | s. 15 |
| Gęś z wędzonymi śliwkami i grzańcem               | s. 15 |
| Piersi gęsie z sosem na cydrze                    | s. 13 |
| Pierś gęsia z korzenną dynią i sosem jarzębinowym | s. 15 |
| Pierś gęsia z owocami                             | s. 11 |
| Potrąwka z gęsi z warzywami                       | s. 13 |
| Pudding z gęsiej wątróbki                         | s. 11 |
| Tatar z gęsi                                      | s. 11 |
| Uda gęsie w trójniaku                             | s. 13 |
| Uda gęsie z antonówkami                           | s. 13 |
| <b>Dania z indyka</b>                             |       |
| Indyk faszerowany po portugalsku                  | s. 19 |
| Indyk po assamsku                                 | s. 19 |

|                                                       |       |
|-------------------------------------------------------|-------|
| Indyk w galarecie                                     | s. 17 |
| Indyk zapiekany w sosie curry                         | s. 21 |
| Kotlety z indyka ze szpinakiem i owczym serem         | s. 19 |
| Pieczone golonki indycze                              | s. 21 |
| Piersi indyka z papryką, ananase i miodem             | s. 21 |
| Piersi indyka z winogronami                           | s. 21 |
| Rolada z indyka z żurawiną                            | s. 17 |
| Roladki z indyka z cukinią                            | s. 19 |
| Salatka z indykiem, mozzarellą, warzywami i grzankami | s. 17 |
| Udziec indyczy duszony w piwie                        | s. 19 |
| Udziec indyczy w sosie gruszkowym                     | s. 21 |