

MICHAŁ KORRKO SZ

autor bloga rozkoszny.pl



ROZKOSZNE

**WEGETARIAŃSKA UCZTA
Z POLSKIMI SMAKAMI**



ROZKOSZNE



MICHAŁ KORKOSZ

ROZKOSZNE

WEGETARIAŃSKA UCZTA Z POLSKIMI SMAKAMI

TŁUMACZENIE PRZEPISÓW
ALEKSANDRA ŻAK

ADAPTACJA FRAGMENTÓW KSIĄŻKI NA JĘZYK POLSKI
MICHAŁ KORKOSZ



OTWARTE
KRAKÓW 2020

*Dla najważniejszych kobiet w moim życiu,
które nauczyły mnie,
jak czerpać radość z gotowania*



WSTĘP

Wszystko zaczęło się od mojego dziecięcego łakomstwa. Dorastając, byłem pulchniutkim bąblem łączywie kosztującym prawie każdą rzecz, którą podstawiono mu pod nos. A było tego sporo. Tak jak zapewne dla wielu innych dzieci w tym czasie naczelną kucharką była babcia, której głównym celem najwyraźniej były moje dodatkowe kilogramy. Wraz z bratem spędzałem u niej każde lato. Prócz beztrudnych rozrywek, ganiań wśród łąk i spania do późna (bo to zdrowe, jak uważała babcia) naszym zadaniem było przede wszystkim jedzenie. Śniadanie, drugie śniadanie, przekąska, przystawka pierwsza, przystawka druga, pierwsze danie, drugie danie, deser, podwieczorek, kolacja, posiłek na dobry sen. Każdego dnia babcia przechodziła samą siebie, wymyślając nowe dania lub spełniając nasze fantazje. Co rano, kiedy jeszcze słodko spaliśmy, wychodziła do piekarni po świeże pieczywo. Następnie udawała się na targ po najśłodsze pomidory wygrzane w słońcu oraz wiejskie jaja, z których po powrocie przyrządzała nam na śniadanie najzwyczajszą jajecznicę. Topiła hojną ilość masła, kroiła warzywa i zioła – w tym czasie zaczynałem kręcić się koło niej, z ciekawością przyglądając się czynnościom kuchennym. Na stół jajecznica trafiała na jednej





patelni (kilkanaście lat później modne hipsterskie śniadaniówki zaczęły robić to samo – Babciu, ty trendsetterko...), przedzielona na pół drewnianą łyżką. Zasiadaliśmy do niej z bratem, a babcia uśmiechała się błogo na myśl, ile przyjemności sprawiła taką małą rzeczą jak gotowanie dla najbliższych. Wierzę, że te codzienne gesty zaszczepiły we mnie potrzebę karmienia oraz uszczęśliwiania ludzi wokół mnie i jeszcze dalej.

Fundamentalną rolę w kształtowaniu mojej osobowości odegrała też mama. Może i nie jest najwybitniejszą kucharką (złą też nie, grunt to kilka popisowych przepisów!), ale bywa za to najprawdziwszym łasuchem. Zapewne jest to cecha dziedziczna. To ona oglądała ze mną wysmakowane programy kulinarne Nigelli Lawson, rozbudzające kulinarną wyobraźnię i niepohamowany apetyt, a potem pożyczała książki, które mogłem wertować bez końca, wybierając przepisy potraw, na jakie miałem ochotę. Następnie pozwalała, dziewięcioletniemu mnie, robić totalny bałagan w kuchni (do dziś mi to wypomina, przepraszam!) i rozwijać pasję. Na każdy werdykt, czy smaczne, czekałem z zapartym tchem, a widząc, że moja praca sprawia innym przyjemność – ba! – wprowadza w błogi, rozkoszny stan, czułem radość, jaką wcześniej widziałem w oczach babci.

Tak rodziła się moja wewnętrzna potrzeba karmienia, sprawiania przyjemności zarówno innym, jak i sobie. Wraz z rosnącą fascynacją światem kulinariów odkrywałem, że jedzenie potrafi nie tylko zaspokoić ciało – będąc paliwem, odpowiedzią na potrzebę fizjologiczną – ale przede wszystkim ukoić duszę. Droga do tej z pozoru oczywistej wiedzy była długa i kręta. Odrobiłem różne lekcje, ucząc się, jak jeść i słuchać własnego ciała. Pokonałem takie epizody jak dieta #glutenfree czy „zdrowe odżywianie” niemające w rzeczywistości nic wspólnego ze zdrowiem, bo to, co dla innych jest odpowiednie, wcale nie musi być takie dla mnie.

Lata mijały, a moje życie kręciło się wokół smaku. Piekłem, gotowałem, kosztowałem. W domu jako amator, w cukierni jako raczkujący profesjonalista. W licealnym magazynie szkolnym prowadziłem nawet rubrykę kulinarną, marząc, że może kiedyś mógłbym zajmować się pisaniem o kulinariach profesjonalnie. Równocześnie narodził się pomysł na blog, dzięki któremu mógłbym dać upust swoim pomysłom i tym samym sprawić komuś przyjemność. Wybór nazwy był prosty. Rozkoszonym nazywali mnie znajomi. Moje gotowanie jest beztrudnie rozkoszne. Rozkosznie pyszne. Rozkoszny.pl.

Blogowanie zaprowadziło mnie za ocean, gdzie amerykański magazyn „Saveur” niespodziewanie nominował mnie do „Oscarów” świata blogosfery w kategorii najlepsza fotografia kulinarna. Żeby nie było, że jestem takim farciarzem: przed wylotem na rozdanie nagród w Charleston złamałem głowę kości promieniowej w prawej ręce, następnie walizka z całym moim dobytkiem poleciała do Hongkongu, a ja spóźniłem się na przesiadkowy lot w Chicago. Podczas ceremonii okazało się, że w mojej kategorii przyznano wszystkie nagrody – od czytelników i redakcji – jednej osobie. Ku mojemu zdziwieniu byłem nią ja. Mniej więcej wtedy dostałem propozycję napisania książki od nowojorskiego wydawnictwa The Experiment. Od razu wiedziałem, o czym będzie ta książka. O polskim smaku.

Tak powstało *Fresh from Poland: New Vegetarian Cooking from the Old Country* – odpowiedź na szarobure stereotypy i opinie o polskiej kuchni: że nudna, że niesmaczna, że niemłosiernie mięsna. Włożyłem w nią całe serce, aby pokazać światu, że nie mamy się czego wstydzić. Książka, którą trzymacie w tym momencie w rękach, drodzy Czytelnicy i drogie Czytelniczki, jest polską edycją tego projektu. Nieczęsto zdarza się, żebyśmy importowali książki o polskiej kuchni z Zachodu. Najwyraźniej jest jednak taka potrzeba. Wciąż mamy kompleksy w tej materii. Ekscytujemy się włoskimi makaronami, bliskowschodnimi humusami czy aromatycznymi azjatyckimi wywarami, natomiast kuchnię polską traktujemy po macoszemu. Trochę się jej nawet wstydząc, nieprawdaż?



SŁONECZNIKOWA PASTA

z toną koperku i natki pietruszki

Mało osób wie, że Warszawa coraz częściej pojawia się w rankingach miast najbardziej przyjaznych weganom na świecie. Sam nim nie jestem, ale doceniam możliwość wyboru. Co chwilę otwierają się nowe wegańskie lokale, ponadto wiele tych dla wszystkożerców oferuje przynajmniej jedną pozycję roślinną. To okazja do spróbowania zupełnie nowego, świeżego podejścia do kuchni. Kilka lat temu podczas letniego niedzielnego śniadania w barze Studio w Pałacu Kultury i Nauki, który jest jednym wielkim bufetem różnorodności, miałem przyjemność spróbowania wegańskiej pasty kanapkowej ze słonecznika – okazała się obłędna. Nigdy wcześniej nie jadłem czegoś podobnego. Tak kremowego, orzechowego, zadziornego. Nie byłbym sobą, gdybym nie odtworzył jej w domu. Dorzuciłem garść ziół i dodałem olej rzepakowy tłoczony na zimno, aby pasta była jeszcze bardziej wyjątkowa. Od tego czasu jesteście nierozłączni.

ILE?	CZAS PRZYGOTOWANIA	CZAS NAMACZANIA
2 szklanki (480 ml)	10 minut	8 godzin lub cała noc

1¼ szklanki (150 g) łuskanych, nieprażonych pestek słonecznika
niecałe ½ szklanki (100 ml) oleju rzepakowego tłoczonego na zimno lub oliwy extra virgin
1 łyżka musztardy ziarnistej
1 łyżka soku z cytryny
1 szklanka (30 g) grubo posiekanej świeżej natki pietruszki (około 1 pęczka) oraz więcej do podania
3 łyżki posiekanego świeżego koperku oraz więcej do podania
sól i świeżo zmielony czarny pieprz

1. Do miski wsyp pestki słonecznika i zalej wodą. Namaczaj je w temperaturze pokojowej przez całą noc lub co najmniej przez 8 godzin.
2. Odcedź i wytlucz słonecznik. Przełóż do robota kuchennego. Dodaj olej, musztardę i sok z cytryny. Blenduj, aż masa będzie miała konsystencję humusu. Możliwe, że w czasie blendowania trzeba będzie parę razy zbierać pastę z brzegów naczynia, aby wszystko połączyło się w gładką masę.
3. Dodaj pietruszkę i koperek, wymieszaj łyżką. Dopraw solą i pieprzem. Jeśli masa jest za gęsta, dodaj wody lub więcej oleju.
4. Przed podaniem przełóż pastę do miski i udekoruj pietruszką oraz koperkiem. Skrop sówicie olejem rzepakowym. Podawaj z chlebem.

Wskazówka: Pastę można przygotować wcześniej i przechowywać w lodówce do 2 dni.



DŁUGO PIĘCZONE BAKŁAŻANY

z czosnkową śmietaną, prażoną gryką i miętą

To jeden z moich ulubionych pomysłów na bakłażana. Pod wpływem żaru piekarnika jego konsystencja ze zwartej i gąbczastej zamienia się w jedwabistą i nabiera lekko dymnego aromatu. Dla kontrastu bakłażany posypuję strzelającą pod zębem gryką, która dzięki szybkiemu prażeniu smakuje bardziej jak ona sama.

ILE?	CZAS PRZYGOTOWANIA	CZAS PIECZENIA
4 porcje	10 minut	50 minut

3–4 bakłażany (1 kg), przekrojone na pół

½ szklanki oleju rzepakowego

1 szklanka (240 g) kwaśnej śmietany lub jogurtu greckiego

2 ząbki czosnku, przeciśnięte przez praskę

3 łyżki kaszy gryczanej (surowej)

sól morską, świeżo zmielony pieprz

mięta, do podania

olej rzepakowy tłoczony na zimno, do skropienia

1. Rozgrzej piekarnik do 220°C. Bakłażany z grubsza natnij w kratkę o głębokości 0,5 cm. Hojnie posól i obtocz w oleju. Ułóż rozcięciem do dołu na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz około 50 minut, aż będą czarniawe i całkowicie miękkie.
2. W tym czasie przygotuj sos. Kwaśną śmietaną wymieszaj z czosnkiem, sporą szczyptą soli i świeżo zmielonym pieprzem. Odstaw.
3. Rozgrzej suchą patelnię na dużej mocy. Wsyp kaszę gryczaną i praż ją, często mieszając, aż zaczniesz wydawać odgłosy pęknięcia, około 2–3 minut. Przetóń do miski.
4. Na dużym talerzu lub platerze rozsmaruj czosnkową kwaśną śmietaną. Ułóż na niej bakłażany rozcięciem do góry, posyp prażoną gryką oraz miętą. Skrop olejem rzepakowym. Dopraw solą morską i pieprzem. Podawaj, z czymkolwiek chcesz, ja najbardziej lubię je w towarzystwie pszennego chleba lub kaszy jęczmiennej.

Wskazówka: *Krąży jakaś dziwna opinia, że bakłażany przed przygotowaniem trzeba najpierw posolić i odstawić. Z moich obserwacji wynika, że jest to całkowicie zbędne.*

Zamiast prażonej gryki można użyć bardziej dekadentckiego popcornu (zob. s. 186).



NIEBO 2.0

Na rodzinnej herbatce u babci zawsze pojawia się mnóstwo słodkości. Nieważne, jak fikuśne, niesamowite, nowoczesne ciasta zostaną przygotowane, to staromodne ciasto jabłkowe, nazywane pocieszenie „niebem w gębie”, zawsze ma najwięcej adoratorów. Jest trochę jak rodzinny sekret. Babcia pomimo chęci nie jest w stanie zdradzić mi przepisu – oczywiście przygotowuje je „na oko”. Popodglądałem ją nieco, dodatkowych testów smaku nie trzeba było robić, bo znam go doskonale. Wyciągnąłem wnioski i odkurzyłem nieco recepturę – tworząc Niebo 2.0. Nie ma co ukrywać, jest to projekt wymagający trochę czasu w kuchni. Ciasto składa się aż z pięciu warstw (ganache czekoladowy też się liczy!). Cierpliwi zostaną wynagrodzeni: usztywnione kwaśne jabłka usadowione są pomiędzy dwoma blatami kruchego ciasta, na to idzie muślinowa, prawdziwie maślana masa orzechowa podlana rumem. Ciasto lśni od polewy z gorzkiej czekolady i smakuje prawdziwie bajecznie. Nie można poprzestać na jednym kawałku.

ILE?	CZAS PRZYGOTOWANIA	CZAS CHŁODZENIA	CZAS PIECZENIA	CZAS GOTOWANIA
18 porcji	40 minut	4½–5½ godziny	30 minut	1½ godziny

SPÓD

3 szklanki (390 g) mąki pszennej uniwersalnej

⅔ szklanki (100 g) cukru pudru

¼ łyżeczki soli

280 g masła, schłodzonego i pokrojonego w kostkę

3 żółtka

NADZIENIE JABŁKOWE

1,3 kg kwaśnych jabłek, obranych, bez gniazd nasiennych i pokrojonych w kostkę o boku 1 cm

3 łyżki soku z cytryny

3 łyżki agaru, namoczonego i zagotowanego w ¼ szklanki wody

1 łyżka drobno startej skórki z cytryny

KREM MAŚLANO-ORZECHOWY

1 szklanka (240 ml) mleka

2½ szklanki (250 g) drobno zmielonych orzechów włoskich

1 szklanka (120 g) cukru pudru

¼ łyżeczki soli

230 g masła w temperaturze pokojowej

3 łyżki ciemnego rumu

POLEWA

½ szklanki (120 ml) śmietanki 30%

100 g ciemnej czekolady, posiekanej

- 1. Aby przygotować spód**, wymieszaj mąkę, cukier i sól. Dodaj masło, a następnie palcami wetrzyj je w mąkę, aż osiągniesz konsystencję bułki tartej. Dodaj żółtka i mieszaj widelcem, aż powstanie wilgotna lepka masa. Zbierz ciasto w dwie równe kule, a następnie z każdej z nich uformuj płaskie koło. Zawień je w folię i schładzaj przez co najmniej 30 minut, aż stwardnieje.
- 2.** Jedną część ciasta rozwałkuj na obsypanym odrobiną mąki papierze do pieczenia na prostokąt o bokach 22 × 33 cm. Przetłóż je razem z papierem do formy o wymiarach 22 × 33 cm. Schładzaj, aż stwardnieje – około 30 minut.
- 3.** W tym czasie rozgrzej piekarnik do temperatury 190°C.
- 4.** Piecz na złotobrazowo przez około 15 minut. Przetłóż na kratkę na papierze do pieczenia i wystudź. Drugą część ciasta rozwałkuj, schłodzi i upiecz w ten sam sposób.
- 5.** Kiedy warstwy ciasta pieką się i schładzają, przygotuj nadzienie jabłkowe. Jabłka i sok z cytryny wymieszaj w dużym rondlu; gotuj, aż owoce będą miękkie i zaczęną się rozpadać, tworząc mus. Zdejmij z ognia. Wymieszaj z przygotowanym agarem i skórką z cytryny. Wystudź całkowicie.
- 6. Aby przygotować krem maślano-orzechowy**, w średnim rondlu zagotuj mleko. Wymieszaj z mielonymi orzechami i gotuj, aż masa zgęstnieje – 3–4 minuty. Zostaw do całkowitego ostudzenia.
- 7.** Masło ubijaj z cukrem przez 2–3 minuty, aż powstanie jasna, puszysta masa. Cały czas mieszając, dodawaj po 1 łyżce kremu orzechowego, aż obie masy się połączą. Wmieszaj rum.
- 8.** Jedną warstwę ciasta ułóż z powrotem na blasze. Posmaruj ją nadzieniem jabłkowym, następnie na wierzchu ułóż drugą warstwę ciasta. Posmaruj ją kremem maślano-orzechowym. Schładzaj w lodówce przez co najmniej 2–3 godziny, aż stężeje.
- 9. Aby przygotować polewę**, w średnim rondlu zagotuj śmietankę. Zdejmij z ognia i odrobinę przestudź. Dodaj czekoladę i mieszaj, aż powstanie gładka polewa. Posmaruj nią ciasto. Schładzaj w lodówce, aż polewa stężeje – około godziny.
- 10.** Mniej więcej 30 minut przed podaniem wyjmij ciasto z lodówki, by nieco zmiękło. Przechowuj w lodówce zawinięte w folię maksymalnie przez 3 dni.

