

↓ KULINARIA

→ Janusz Palikot

Piwo i dobre jedzenie

→ Joanna Naklicka-Kleser

Zupa dobra na wszystko



O tym, że Janusz Palikot lubi i umie gotować, wiadomo. A skąd? Skądinąd – czyli z wywiadów, wypowiedzi, relacji, opowieści, jakie o nim kursują. Znany jest bardziej z produkcji alkoholu – kiedyś „gazusie”, potem żołądkowa gorzka, browar Tenczynek, teraz Alembik, który obiecuje „wódkę kraftową w twoim mieście”.

W kuchni, przy garach, za stołem czuje się swobodnie, widać to choćby ze sposobu, w jaki podaje receptury: bez dokładnych wyliczeń objętości czy wagi, bez zbędnych szczegółów.

Lubi i ceni piwo – nie tylko dlatego, że jest właścicielem browaru. We wstępie do książki przypomina, że w Polsce „od średniowiecza produkowano ogromne ilości piwa, i to piwa naprawdę dobrej jakości”. Cieszy go renesans tego trunku, odrodzenie mody na piwa o różnych smakach, młodych ludzi zakładających – nie bez ryzyka – browary rzemieślnicze. Przygotował więc książkę kucharską, w której chmielowy napitek gra główną rolę, ale specyficznie: nie jest składnikiem potraw, to one są przygotowywane pod poszczególne rodzaje piwa. Bo co innego smakiem łączy się z pilsnem, co innego z lague-

rem, charakterystyczna dominująca IPA jest napojem bardzo wymagającym, stądkie piwo marcowe i podobny bock sprawiają kucharzowi niemało trudności... Zwłaszcza że autor postawił na kuchnię pozbawioną mięsa – a przecież każdy Polak wie, że nic tak do piwa nie pasuje jak goloneczka z chrzanem.

Muszę powiedzieć, że Palikot nie tylko mnie zaskoczył, ale i zachwyił – jest tu tyle przepisów szlachetnych, prostych, nie wymagających dyplomu akademii Cordon Bleu, a jedynie pewnego stopnia kuchennego kurażu, jaki przydarza się nam, gdy gotowanie staje się przyjemnością, zabawą, odkryciem, eksperymentem. Autor podkreśla to, co najważniejsze: jakość składników, ich świeżość, grę z kolorem. Postuchajcie proszę: „Czarną fasolę gotujemy al dente, najlepiej w bulionie warzywnym. Prawdziwki smażymy na oliwie z natką pietruszki. Wszystko po prostu łączymy i dodajemy coś jeszcze – to może być odrobina czarnuszki, kaszy gryczanej, czarnej quinoi, czarnej soczewicy...”. Akurat tę ostatnią mam, cały kilogram. Wypada czekać na borowiki.



Wspomnę przy okazji książkę Joanny Naklickiej-Kleser „Zupa dobra na wszystko” (Rebis, Poznań 2020). Zawsze lubiłem zupy. Najczęściej robię taką „czyszczącą” lodówkę, choć mam i pewne ulubione: marsylską *bouillabaisse* (rybną, serwowaną z całymi rybami), pomidorówki z Maghrebu, grzybową ze świeżych grzybów, ogórkową. Autorka ma bez wątplenia rację, że „zupa jest dobra na wszystko”, potwierdzą to żydowskie mamete, serwujące na wszelkie schorzenia, kłopoty, katastrofy i zwykłą sraczkę – rosół z kury. (Anglicy opierają się temu do dziś, podsuwając „a cuppa”, czyli kubek z zalaną mlekiem herbatą). Znajdziemy w jej książce kilkadziesiąt przepisów, także przydatnych wskazówek i porad, dotyczących np. przygotowywania zakwasów, zaopatrzenia spiżarni, przechowywania zup itp. Samych receptur jest zaś tyle, że zaspokoją każdego – od bulionów po zupy ciężkie, wykluczające z towarzyskich spotkań: grochówkę, gulaszową, kapuśniak... Myślę jednak, że warto zaryzykować. A jeśli nie, to spróbujmy przepisów na zupy-kremy. Warto.

GRZEGORZ SOWULA

słowo/obraz terytoria, Gdańsk 2020, s.230, ISBN 978-83-7453-422-2

Rebis, Poznań 2020, s. 244, ISBN 978-83-8188-0077