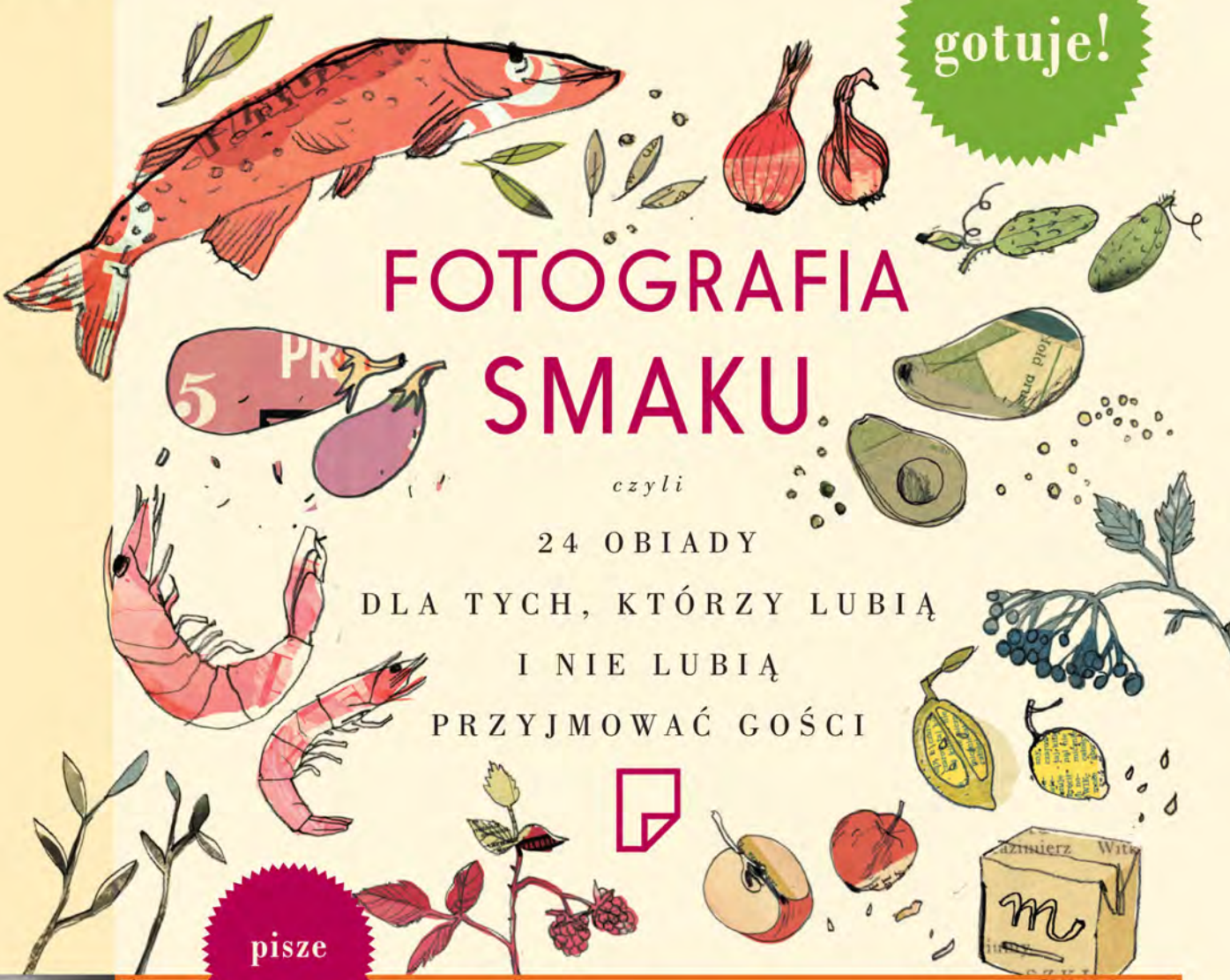




Zofia **NASIEROWSKA**

gotuje!



**FOTOGRAFIA
SMAKU**

czyli

24 OBIADY

DLA TYCH, KTÓRZY LUBIĄ
I NIE LUBIĄ
PRZYJMOWAĆ GOŚCI

pisze



Janusz **MAJEWSKI**

to obiad, w którym brzmia echa dawnych podróży na Węgry. Był to wtedy jedyny dostępny dla polskiej kieszeni kraj dobrej kuchni. Te potrawy są nieco spolonizowane, nie tak pikantne czy czasem wręcz za bójczo ostre, jak u naszych węgierskich przyjaciół.

Zaczynamy od pobudzenia naszego żołądka delikatną zakąską w postaci naleśnika ze szpinakiem. Musi być on naprawdę mały, aby tylko musnął nasze podniebienie i obudził nadzieję na rozkosze smakowe następnych dań. Osoby, które tkwią jeszcze w przesądach dzieciństwa, a tych jest niemało, nie przepadają za szpinakiem. Jest zdumiewające, że dziecięca nienawiść do tego warzywa jest międzynarodowa. Próbowałem zrozumieć, skąd to się wzięło. W czasach mojego dzieciństwa szpinak podawano w postaci rozgotowanej, mdłej papki, kojarzącej się, niestety, z krowimi plackami, w które zdarzało się nam wdepnąć na wakacjach. Decydujące były tu zatem doznania wzrokowe i nie pomagał na to nawet wszędobylski marynarz z komiksów i reklam, który wciągał nieodłączną fajką całe puszki szpinaku, a potem przeżył ogromne bicepsy wytatuowane kotwicami. Uważaliśmy go za denerwującego natręta i tym zacieklej bojkotowaliśmy szpinak. Teraz miejskie dziecko ma mało okazji, aby wdepnąć w krowi placek, a mimo to wciąż szpinak jest postrachem. Słyszałem nawet, że pewna mała dziewczynka zapytała Papieża, czy jako dziecko też nie lubił szpinaku! Kochany już teraz przez nas szpinak, lekko tylko posiekany nożem, a broń Boże nie rozgotowany na papkę, przyprawiony delikatnie czosnkiem, wybornie komponuje się z chrupiącym ciastem naleśnikowym. Pijemy do tego wodę, z lodem i kilkoma listkami świeżej mięty na dzbanek.

Po soczystej zieleni szpinaku i mięty oko z przyjemnością spocznie na talerzu z żółto-czerwoną zupą paprykową, udekorowaną serpentynkami śmietanki. Każda łyżka tej zupy o wyrafinowanym smaku będzie przyjmowana przez nasze podniebienie z rosnącym podnieceniem, które da się porównać z flirtem z interesującą, trochę tajemniczą kobietą.

Po tych lekkich preludiach nadchodzi czas na danie główne. Eskalopki wieprzowe po węgiersku to potrawa wręcz cesarsko-królewska i przypuszczalnie z tamtych czasów się wywodzi. Na Węgrzech jadłem jej ostre jak brzytwa warianty, nasz jest pikantny, lecz bez przesady. Sos, który przenika delikatne mięso, w kombinacji z pieczonymi ziem-

niakami i kwaszonymi ogórkami, podbija nasz zmysł smaku z siłą i wigorem węgierskich huzarów. W tajemnicy przed Autorką szepnę, że jeszcze lepiej niż pieczone pasują tu przysmażane na maśle kartofelki, pokrojone w niezbyt cienkie talarki, lub podawane na Węgrzech kluseczki galuszki. Do picia polecam piwo, gdyż czerwone wino, które w pierwszej chwili mogłoby się tu narzucać, nie godzi się dobrze z kwaszonymi ogórkami. Ilość piwa zależy od porcji mięsa, ale doradzam niewiele, najlepiej szklankę, a najwyżej półtorej, gdyż więcej uczyni nas ociężałymi. Ważne natomiast jest, aby piwo było dobrze schłodzone. Nic tak nie zaostrza apetytu i nie gasi pragnienia, jak widok zroszonej szklanki piwa z pięknym kozuchem sztywnej piany.

Z miłym, rozlewającym się po całym ciele uczuciem ciepła można teraz przystąpić do podsumowania obiadu deserem. Jedząc ciasto z jabłkami, mamy doskonałe alibi dla naszych prześladowców, lekarzy czy też domorosłych dietetyków: jabłka nie są tuczące! Do tego ciasta polecam mocną, gorzką herbatę.

Nie tak
pikantne



Naleśniki ze szpinakiem

Wszystkie składniki ciasta wymieszać mikserem i odstawić na pół godziny. Jeśli masa będzie za gęsta, dodać wody lub piwa. Smażyć na bardzo rozgrzanej patelni, cienko posmarowanej olejem lub skórką słoniny. Małą chochelką nabrać ciasto i wlać na patelnię, przechylając – równo rozprowadzić, a nadmiar odlać. Gdy brzegi ciasta zaczną lekko odstawać, odwrócić naleśnik na drugą stronę. Naleśniki powinny być bardzo cienkie.

Farsz: Umyty szpinak wrzucić na osolony wrzątek. Gotować 3 minuty, odcedzić, posiekać i obsmażyć na maśle z rozgniecionym czosnkiem. Posolić, popieprzyć. Farszem posmarować naleśniki, zawinąć i podsmażyć na patelni.

Ciasto:

pół szklanki wody lub
piwa
pół szklanki mleka
1 łyżka oleju
1–2 jaja
200–250 g mąki
sól
olej do smażenia lub
kawałek słoniny

Farsz:

500 g świeżego szpinaku
2–3 ząbki czosnku
sól, pieprz
1 łyżka masła

Zupa z żółtej i czerwonej papryki

Cebulę posiekać. Czosnek wycisnąć przez praszkę i rozetrzeć z solą. Pomidory obrać ze skórki, pokroić na kawałki. Papryki oczyścić z nasion i pokroić. Cebulę i czosnek zeszklić na maśle (2 łyżki). Wziąć dwa garnki, do jednego włożyć czerwoną paprykę, pomidory i połowę czosnku z cebulą, do drugiego – żółtą paprykę, marchewkę i pozostały czosnek z cebulą. Do każdego garnka wlać po równej ilości gorącego wywaru i gotować na małym ogniu pod przykryciem 30 minut. Do obu dodać po łyżce masła, połowę ryżu i szczyptę vegety, doprawić pieprzem. Ochłodzić, zmiksować i ponownie zagrzać. Zupy przelać do dwóch dzbanków i wlewać równocześnie na talerz, tak aby powstała kompozycja z dwóch kolorów. Udekorować śmietanką i natką pietruszki.

2 duże czerwone papryki
2 duże żółte papryki
300 g pomidorów
1 duża cebula
3 ząbki czosnku
3 marchewki
4 łyżki masła
60 g ugotowanego ryżu
1,5 litra wywaru z jarzyn
kilka łyżek śmietanki
sól, pieprz
natka pietruszki
do przybrania
vegeta

Eskalopki schabowe po węgiersku

Schab pokroić na cienkie kotlety, mocno rozbić, posolić, popieprzyć, obtoczyć w mące. Obsmażyć na smalcu lub na oliwie i przełożyć do żaroodpornego naczynia. Na patelnię wlać szklankę wody, chwilę pogotować, zeszkrobać pozostałości po smażeniu i wlać do kotletów. Na maśle zeszklić cebulę, wysypać paprykę, chili, wlać tokaj, chwilę podsmażyć i wrzucić do kotletów. Zalać śmietaną i zapiekać przez 20 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C.

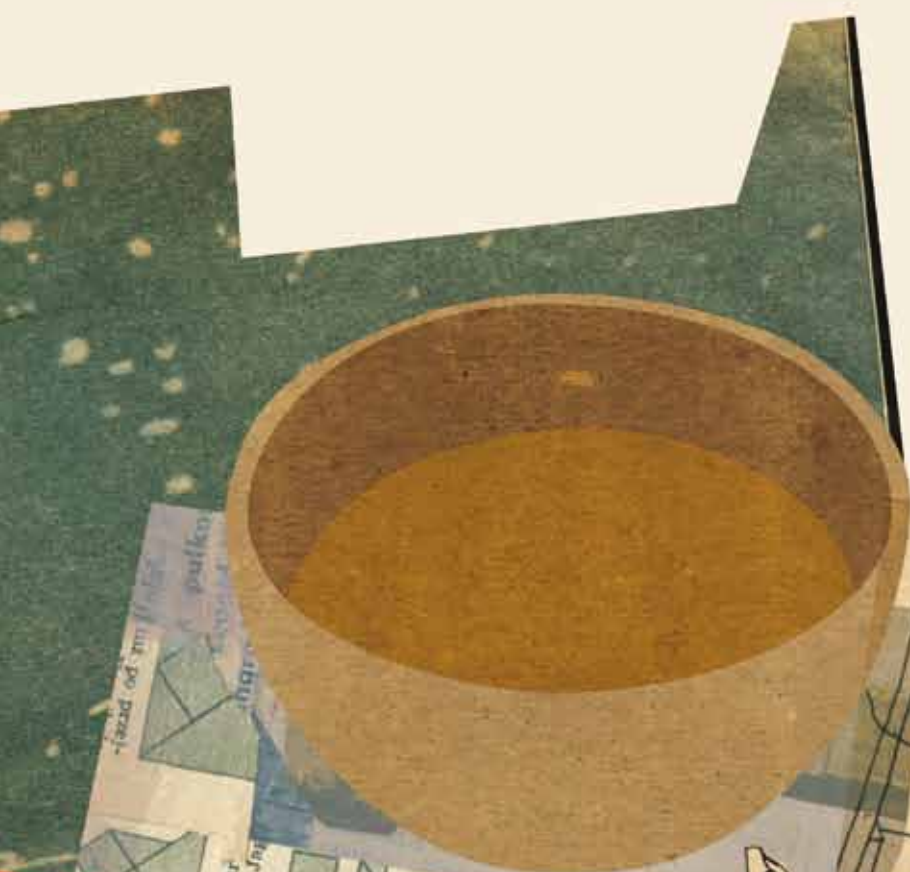
1,5 kilograma schabu bez kości
2 duże cebule
1 łyżeczka słodkiej mielonej papryki
2 łyżeczki masła
2 łyżki mąki
250 ml śmietany
szczypta chili
sól, pieprz
50 ml tokaju
smalec lub oliwa do smażenia

Ciasto z jabłkami

Wszystkie składniki ciasta posiekać, krótko zagnieść i schłodzić w lodówce. Tortownicę posmarować masłem, posypać tartą bułką, wyłożyć ciastem dno i boki. Obrane jabłka przekroić na pół, wykroić gniazda nasienne, naciąć wierzch i ułożyć na cieście nacięciem do góry. Polać miodem i obsypać posiekanymi orzechami. Skropić sokiem z cytryny. Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C około pół godziny.

Ciasto:
170 g mąki
80 g płatków kukurydzianych
1 jajo
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
85 g masła
2 łyżki śmietany
2 łyżki cukru
cukier waniliowy
szczypta soli
Nadzienie:
8 jabłek
1 łyżka orzechów
1 łyżka tartej bułki
1 łyżka miodu
sok z połowy cytryny
masło do wysmarowania tortownicy





DELIN
PRICES

130^e ANNÉE
N° 3 456

LE FIGARO
EDITION DE 5 HEURES
DIRECTEUR : Pierre BRISSON

LUNDI 19 MARS 1966

78^e JOUR DE L'ANNÉE

LE GENERAL DE GAULLE :

**Accord
à 17 h.**

• DÉCLARA
" La coopération

obiad



PRZEZ DOTYK

M E N U

Awokado z krewetkami

Zupa krem z żółtej cukinii

Kotlet z kurczaka w sezamie,
ryż z rodzynekami i kukurydzą, sałatka z cykorii

Krem karmelowy



Awokado z krewetkami od razu rzuca na kolana. Ta wytworna przystawka jest zarówno smaczna, jak i pożywna, a nie zawsze przecież łączą się te cechy. Na pewno trzeba utrafić z dojrzałością owoców: ich miąższ powinien być miękki jak masło, aby to, co zostaje na ściankach łupiny, na końcu wyjeść łyżeczką, ale też nie może to być brejowata papka. Owoce najlepiej kupić twarde i potrzymać je w temperaturze pokojowej 2–3 dni, aż osiągną pożądaną stan, który oceniamy dotykiem. Zadanie to lepiej powierzyć mężczyźnie, gdyż natura dała mu tu pewną przewagę nad kobietą. Do tej przystawki obowiązkowo pijemy białe wytrawne, mocno schłodzone wino, na przykład blanc de blanc lub chardonnay.

Krem z żółtej cukinii pełni w tym zestawie rolę łagodzącą ekscesy spowodowane przez zakąskę. Awokado przesyła cukinii rodzinne pozdrowienie, które ona odbiera z godnością i odcieniem lekkiej pobłażliwości wobec śmiałego i ekstrawaganckiego kuzyna. Sama, niczym stateczna matrona, proponuje doznania zrównoważone, uspokajające rozzuchwalone kubki smakowe w naszych ustach, chociaż – przyozdobiona łuskanykami i przysmażonymi na masełku pestkami – zdaje się puszczać oko na znak, że odrobina perwersji w żadnym wieku nie szkodzi. Tak przygotowani możemy bez obawy przejść do głównego dania.

Kurczak zyskuje nową jakość – po pierwsze dzięki formie kotleta, po drugie dzięki ziarenkom sezamu, które obdarowują go swoją lekko senną słodyczą. Ważnym komponentem jest ryż z rodzynkami i kukurydzą; jeśli nie znajdziecie tej kombinacji, już nigdy nie zadowolili was zwykły ryż. Cykoria powinna dodać potrawie elegancji, niekiedy jednak bywa gorzkawa i może dlatego za nią nie przepadam. Białe wytrawne wino, to samo co do zakąski, doskonale komponuje się z tym daniem (przez pomyłkę napisałem „z tym draniem”, komputer nie uznał tego za błąd i byłoby tak zostało, gdybym nie czytywał swoich tekstów. A może komputer uczynił to świadomie? Może uważa, że kurczaki to dranie? Może ma rację?).

Krem karmelowy to popularny na świecie crème caramel – o ile jednak w restauracjach można się czasem naciąć, bo podają niewiarygodne odstępstwa od kanonu, o tyle zrobiony porządnie w domu jest wyborny. Niestety, to bomba kalorii i cukru, ja zadowolam się jedną łyżeczką z porcji sąsiada. Po tym wszystkim malutka filiżanka espresso należy nam się jak bezpłatny przejazd inwalidzie, któremu tramwaj obciął nogi.

rzuca na kolana
z godnością
senną słodkością
bomby kalorii



Awokado z krewetkami

Przekroić awokado wzdłuż, wyjąć pestkę i wydrążyć, zostawiając trochę miąższu po bokach, żeby miseczka była sztywna. Posolić wnętrze i wypełnić farszem.

Farsz: Miąższ rozgnieść, dodać krewetki i wymieszać z sosem przygotowanym z jogurtu i takiej samej ilości majonezu doprawionym keczupem, szczyptą cayenne, solą i pieprzem do smaku.

Ilości produktów trzeba przeliczyć w zależności od liczby biesiadników, zakładając po jednej porcji owocu na osobę.

kilka dojrzałych owoców

awokado

sól

Farsz:

miąższ z awokado

kilka krewetek

koktajlowych gotowanych

jogurt naturalny

majonez

keczup

pieprz cayenne

sól, pieprz

Zupa krem z żółtej cukinii

Cukinie pokroić ze skórką na kawałki, ziemniaki również, ugotować w wywarze do miękkości. Posolić, popieprzyć, dodać gałkę muskatołową, zmiksować. Pestki dyni przesmażyć na maśle. Zupę zagotować, wlać do bulionówek, posypać uprażonymi pestkami i polać fantazyjnie śmietanką z małego dzbanuszka, delikatnie, tak aby nie opadła na dno.

3 średnie żółte cukinie

2 ziemniaki

2 l wywaru z jarzyn

lub lekki rosół z kury

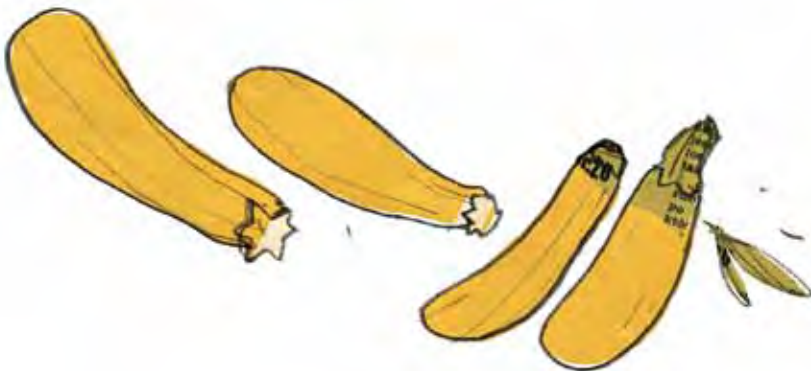
sól, pieprz

szczypta gałki muskatołowej

śmietanka kremowa

pestki dyni

1 łyżka masła



Kotlet z kurczaka w sezamie

Piersi przeciąć, rozbić, skropić sosem sojowym, posolić, popieprzyć. Obsypać mąką, maczać w roztrzepanym jajku i obtoczyć w ziarnach sezamowych. Smażyć ze wszystkich stron na maśle z oliwą, do zrumienienia. Przed podaniem na każdym kotlecie położyć kawałek masła.

1,5 kg piersi z kurczaka
sos sojowy
100 g ziaren sezamowych
2–3 jaja
mąka do obsypania
2 łyżki masła
1 szklanka oliwy
sól, pieprz

Krem karmelowy

Kawę z łyżeczką cukru zalać wrzątkiem. W misce namoczyć żelatynę w zimnej wodzie, a kiedy zmięknie, zalać ją gorącą kawą i dobrze wymieszać. Cukier roztopić na patelni, na średnim ogniu, stale mieszając, aż powstanie ciemnobursztynowy karmel. Zdjąć z ognia, nie przerywając mieszania, wlać pół szklanki wrzątku. Wymieszać jeszcze raz żelatynę z kawą, wlać do niej karmel, ciągle mieszając. Wstawić miskę do większego naczynia wypełnionego zimną wodą i kostkami lodu. Od czasu do czasu potrząsać miską, aby masa ścięła się równomiernie. Śmietankę ubić na sztywno. Kiedy masa z żelatyną nabierze konsystencji syropu, powoli dodać bitą śmietanę. Dokładnie wymieszać, ponieważ masa z żelatyną lubi opadać na dno. Masę przełożyć do dużej formy lub małych pucharków. Wstawić do lodówki, podawać schłodzone.

2 łyżki żelatyny
1 szklanka wrzącej wody
pół szklanki zimnej wody
200 g cukru
2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej
500 ml śmietanki kremowej





Winokur. Ca

iskle	170
aterii	3 500



. POO

KRAKOW

ON

CH JANA GIRAU

orzeniowskiego

BY :

LEDA

KLISSA

OZJA

RĘBACZ

z nieba, Echo

Dekracje i ko

RZEJA PR

M u x y

NIEW JEZEW

terialy

REPR

OW.

KRAKOW

SLNA

FO WIC

ULIC

neblo

H. SKI

BIE

KRAKOVKI



obiad

3

BANKIET DIETETYKÓW

M E N U

Pasztet warzywno-mięsny z sosem jogurtowym

Barszcz czerwony z kołdunami

Łosoś z rusztu, jarzyny z wody, ziemniaki

Sorbet cytrynowy



Oto obiad zdrowy, nieomal sanatoryjny. Paszтет warzywno-mięsny podany na zakąskę mógłby śmiało otwierać uroczystą kolację na kongresie gastrologów i dietetyków. Delikatny smak jarzyn dyskretnie skrywa obecność mięsa, a jogurtowy sos bieleje jak przepustka do raju dla zdrowych i odchudzonych. Nawet bardzo stosowna w tym wypadku bagietka z masłem ujdzie nam na sucho. Pijemy do tego lekkiego szprycerka, tj. lekkie białe wino z wodą, niekoniecznie sodową. Dozwolone są także obie te ingrediencje z osobna, w stanie czystym.

Pojawienie się czerwonego barszczu z kołdunami witamy z ulgą i nadzieją na wyzwolenie spod zaboru diety. Przybywa w dumnych amarantach jak patrol naszych dzielnych ułanów, awangarda napoleońskiej armii wkraczającej na Litwę, ojczyznę kołdunów. Spożywamy go w szczerze patriotycznym uniesieniu, nucąc cichutko, żeby nie uchybić dobrym obyczajom, ulubioną pieśń sarmacką.

Umocnieni na duchu i ciele, w poczuciu swej polskiej tożsamości śmiało stawiamy czoło zagranicznym nowinkom. Łosoś pojawił się bowiem na naszych stołach stosunkowo niedawno, najpierw jako smakowity, wędzony i podawany na zimno płatek różowego mięska, który natychmiast zawarł trwałe przymierze z naszą ulubioną, mrożoną żytnią lub wyborową. Teraz, kiedy możemy kupować go w postaci surowej, w formie filetów lub cząstek, podbił nasze stoły swoim wybornym delikatnym smakiem. Nie przepadam w zasadzie za rybami, ale muszę przyznać, że łosoś z rusztu przekonuje nawet takiego niedowiarka jak ja. Jarzyny z wody i ziemniaczki, otulając go czule, dbają, aby jego ździebko tranowy smak nie rozpanoszył się za bardzo w naszych ustach. Pijemy nadal białe wino, może być to samo, które otworzyliśmy do zakąski, albo trochę poważniejsze, np. chardonnay.

Sorbet cytrynowy, zwłaszcza nieprzesłodzony, wieńczy orzeźwiająco nasz obiad, zapewniając komfortowe uczucie lekkości i całkowicie czyste sumienie gastronomiczne. Kawa lub herbata do wyboru. Oczywiście, jeśli dacie gościom wybór, zawsze może się znaleźć dowcipniś, który powie „trochę kawki, trochę herbatki, żeby nie robić kłopotu...”. Wtedy udawajcie, że nie rozumiecie żartu i podajcie mu żądaną mieszankę.

sanatoryjnie
patriotycznie
tranowo
czyste sumienie



Pasztet warzywno-mięsny z sosem jogurtowym

Składniki *sosu* wymieszać, doprawić do smaku. Ugotowaną w rosole marchew i piersi kurczaka zmiksować, dodać jaja, mąkę, otartą skórkę z cytryny, śmietanę, sól, pieprz i cukier, dalej miksując. Różyczki kalafiora i brokuła wrzucić do rosolu zakwaszonego cytryną – gotować 5 minut. Małą formę nasmarować masłem i włożyć połowę masy, w nią wciskać na zmianę różyczki kalafiora i brokuła. Na to wyłożyć drugą połowę masy. Wygładzić. Formę zakryć natłuszczoną srebrną folią i wstawić do kąpieli wodnej. Piec przez 45 minut w temperaturze 180°C. Ostudzić (co trwa mniej więcej 4 godziny), pokroić na plastry, ułożyć na półmisku, obok umieścić sos.

300–400 g piersi kurczaka
500 ml rosolu drobiowego
200 ml gęstej śmietany
2 jaja
2 łyżki mąki
marchew, cytryna, mały
kalafior, mały brokuł
sól, pieprz
szczypta cukru

Sos:

2 kubeczki jogurtu
naturalnego (po 175 ml)
2 łyżki majonezu
szczypta curry
szczypta pieprzu cayenne
ewentualnie szczypta
zielonych ziół

Łosoś z rusztu

Przygotować *sos*: miód, sos sojowy, oliwę oraz imbir wymieszać razem.

Kawałki łososia posolić, popieprzyć, obtoczyć w sosie. Naczynie żaroodporne wyłożyć folią aluminiową, nasmarować oliwą, ułożyć w nim kawałki łososia. Na każdym kawałku umieścić kawałeczek masła. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200°C i piec 10 minut, wyjąć z piekarnika, obrócić kawałki ryby na drugą stronę i znowu piec 10 minut.

8 kawałków po 200 g
łososia
4 łyżki sosu sojowego
2 łyżeczki miodu
2 łyżki masła
2 łyżki oliwy
3 g świeżego imbiru
sól, pieprz
oliwa do pieczenia



Fotografka boska gotuje, a Mistrz kina rozbudza apetyt.

Na 24 wykwintne, swojskie, kresowe i egzotyczne obiady. Na zapomniane smaki i zapachy z babcynych stołów, na evergreeny podane klasycznie i autorsko. Na pyszne spędzanie czasu przy stole.

Sprawdzone przepisy Zofii Nasierowskiej doprawione pysznymi felietonami kulinarnymi Janusza Majewskiego. Na potrawy, którymi delektowali się sławni goście pensjonatu w Łaśmiadach, a wcześniej domu przy Fortecznej, słynącego z najlepszych przyjęć na Żoliborzu.

Pasztety, bliny, tobotki,
faszerowane jaja,
szczawiowa, grzybowa,
koperkowa, żur
befszytki, eskalopki,
pierogi, zrazy,
kremy, torty,
sorbety, pączki
i ptyś

Palce lizać!

I czystymi odkrywać kolejne sekrety!

Dom Zosi Nasierowskiej był ostatnią ostoją ciepła, smaku i gościnności. Fotografie, które robiła swoim gościom, były zawsze odzwierciedleniem karmionych przez nią dusz. Prawdziwa dama estetyki i smaku, która zatrzymała mijające wartości.

Magda Gessler

NASIEROWSKA

„Annie Leibovitz Peerelu”, najbardziej wzięta portrecistka gwiazd lat 60. i 70. Każdy chciał mieć zdjęcie od Nasierowskiej i... zostać u niej na obiedzie. Rzuciła fotografię dla kuchni. Jej dobry smak wychawala każdy, kto u niej gościł.



MAJEWSKI

lwowiak, pisarz, scenarzysta, arystokrata kina, reżyser *CK Dezerterów*, *Zaklętych rewirów*, niedawnej *Małej matury 1947*, lubiący dobrze jeść mąż Zofii Nasierowskiej.

Zapraszają w podróż na szczyt podniebienia



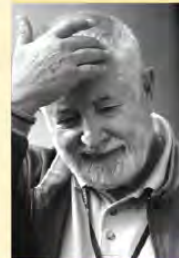
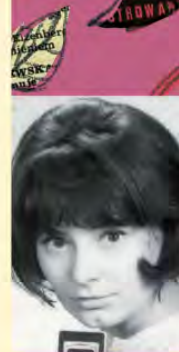
cena 39,90 zł (w tym VAT)

ISBN 978-83-928431-2-2



9 788392 843122

www.marginsy.com.pl



ANNE LEIBOVITZ
PEERELU
ZOFIA NASIEROWSKA
JANUSZ MAJEWSKI