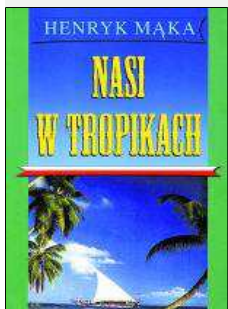


Podróże

KSIĄŻKA



Na targu w brazylijskiej Kurytybie bez problemu można zjeść pierogi z serem. Serwuje je Tadeusz Kawalec, a jego stoisko z napisem „Tadeusz Rei Pierogi” – „Tadeusz Król Pierogów” – i z białym orłem na czerwonym tle przyciąga wielu klientów. W innym brazylijskim mieście, Sao Paulo, można z kolei spotkać kwiat polskiej arystokracji – Sanguszków, Czartoryskich, Lubomirskich, Rostworowskich, Tarnowskich, którzy osiedlili się tu po II wojnie światowej. O nich, i o wielu innych Polakach rozsiadanych po świecie, pisze Henryk Mąka, publicysta i podróżnik, w książce „Nasi w tropikach”, wydanej nakładem Bellony.

Wśród rodaków, z którymi Henryk Mąka spotkał się podczas swojej wiodącej w ponad stu krajach, był i rodowity krakowianin, urodzony w roku 1928 Stanisław Placzk, były żołnierz Legii Cudzoziemskiej, mieszkaniec Tahiti. Jego życiorys to temat na znakomitą powieść awanturniczą. Podczas wojny wywieziony na roboty do Niemiec, służył potem w amerykańskich kompaniach wartowniczych, był górnikiem, w końcu zaciągnął się do Legii. Walczył w Algierii i wietnamie, w roku 1965 służył na atolu Mururoa, ochraniając francuskie eksperymenty z bronią atomową. Urlopy spędzał na Tahiti, gdzie pewnego razu, w maleńkiej wiosce, prosto z drzewa spadła nań piękna i młoda dziewczyna. Państwo Placzkowie dorobili się sześciorga dzieci, noszących polskie imiona – Staszek, Krysią, Manius...

(WJUR)
Henryk Mąka „Nasi w tropikach”,
Bellona, Warszawa 2013

REKLAMA 109352310

MIEJSKI ZARZĄD ZASOBY
KOMUNALNYCH W CHRZANOWIE
ZATRUDNI

GŁÓWNEGO KSIĘGOWEGO

OFERTY NALEŻY SKŁADAĆ
DO DNIA 30.01.2014 r. DO GODZ. 12.00
SZCZEGÓŁY: www.muzk.chrzanow.pl
lub tel. 32 623 31 91

Karnawał niezwykłych smaków

Małopolska. W poszukiwaniu terriny z gęsi, forszmaku, parzybrody, a także ślepych ryb z myrdyrdą

– Chcemy promować kuchnię miejską, nasze dziedzictwo kulinarne, a także zdrową polską żywność – podkreśla Anna Jedrocha, szefowa Krakowskiej Izby Turystyki.

A jako motto „Karnawału smaków”, idealnie go opisujące, przypomina słowa Adama Chrzastowskiego, szefa kuchni w krakowskiej restauracji Ancora: „Skoro jestem Polakiem, to gotuję po polsku. A skoro gotuję po polsku, to najlepiej będzie, gdy będę to robił w oparciu o te składniki, które mnie otaczają”.

„Karnawał smaków” rozpoczyna się dzisiaj od wieczoru w krakowskiej restauracji Biała Róża. Uplynie na delektowaniu się smakami dań, które powstały z inspiracji Marii Rydlowej, opiekunki „Rydlówki” – Muzeum Młodej Polski. – Będą także potrawy przygotowane na podstawie przepisów odnalezionych w zeszytach dawnych mieszkańców Bronowic – zapewnią Łukasz Cichy, szef kuchni w Białej Róży. Zapowiada niezwykłą kulinarną podróż – od pierogów z kiszka z Podstolic, przez krakowską zupę kminkową i polickie cięciły z jabłkiem łąckim, aż po karmelizowane owoce z małopolskiego sadu z parzuchami.

Również w sobotni wieczór specjalne menu przygotują szefowie restauracji Milk & Co – Stanisław Bobowski i Miłosz Kowalski. – Będzie wędzony karp zatorski, kaczką pieczoną z jabłkami, terrina z gęsi, a także świetne polskie sery zagrodowe – zachwala Miłosz Kowalski. Spróbować będzie można także... forszmaku, prozioków, parzybrody, a także ślepych ryb z myrdyrdą.

Karczma Gościnną Chata „Karnawał smaków” rozpocznie od lekcji lepienia pierogów, Piwnica pod Złotą Pipą będzie częstowała posiadaczy karty „Karnawał smaków Kraków, Małopolska” – galicyjską zupą pomidorową, a restauracja Vanilla Sky w Niebieski Art Hotel & Spa lekkimi daniami kuchni polskiej.

Restauracja Andromeda zaprosi na pokazy gotowania, które zakończą się degustacją sporządzonych potraw. Z kolei restauracja Pod Aniołami ugosti „krakowskim świnobiciem” zaprezentowanym według dawnego smaku i sposobu wędzenia”.

– Nie zabraknie wędzonej – symbolicznej – głowy prosiaka, mięsa długo marynowanego



i wędzonego w bukowym drzewie z dodatkiem jałowca, kiełbas, szynki, baleronów, żeberka i pasztetów, a także marynowanych górskich rydłów oraz wędzonych wegerek. Będą także miody pitne, a do trunków... pierniki – zachęcają właściciele restauracji.

Nina Gregier, designerka z Krakowa, dla Ancory zaprojektowała specjalne pocztówki. Są na nich miejsca, skąd pochodzą regionalne produkty używane przez szefa kuchni – Adama Chrzastowskiego. Będzie je można wysłać z restauracji.

Tajniki wytwarzania serów zradzą gospodarze Serowarni Magdalenka w Golczy. – Wszystkie nasze produkty wytwarzane są według starych receptur, bez ulepszczeń – zapewniają. W Karczmie Rzym w Suchej Beskidzkiej odbędzie się wspólna prezentacja produktów regionalnych.

Podczas „Karnawału smaków” będzie też można wypełnić swoją spiżarnię doskonałymi produktami regionalnymi. Zadbają o to między innymi Fundacja Partnerstwo dla Środowiska i BAL.

Wiele osób zapewne wybierze się na Winny Piątek do dobrego Dworu Sieraków. – Będziemy poznawać smak polskich... miódów pitnych – przypominają gospodarze. Przygotują również ucztę na wzór tych, które opisywał Sienkiewicz w „Trylogii”...

– To niezwykle ciekawy pomysł na promowanie kulinariów krakowskich, zwłaszcza w trudniejszym dla restauratorów okresie. Ze swej strony dołożymy wszelkich starań, by „Karnawał smaków” wpisiał się w zimowy kalendarz kulturalny – zapewniła Paula Łodzińska-Kozłowska, właścicielka restauracji Pod Aniołami.

– Chcemy promować krakowską tradycję kulinarną. I będziemy to czynić – zapewnia Anna Jedrocha, szefowa KIT. **(DMA) Więcej: karnawalsmakow.pl**



Pierś z kaczki w czerwonym winie. Podana została z opiekany ziemniakami i czerwoną kapustą...

OCENIE NASZYCH CZYTELNIKÓW PODLEGAĆ BĘDĄ M.IN.:

SANDACZ PODANY Z KASZĄ NA PIECZONYCH WARZYWACH I GRZYBOWYM SOSIE. Soczysta ryba zapiekana pod kołderką z grzeczanej kaszy i ogórka kwaszonego, podana na kolorowych pieczonych warzywach i sosem z suszonych grzybów.
Restauracja Andromeda

PIECZEN Z BARANA W SOSIE Z GRZYBÓW Z HALUSZKAMI. Baranina przygotowywana jest według starej receptury. Dzięki temu mięso jest bardzo delikatne i aromatyczne. Serwowane będzie z sosem z leśnych grzybów. Dodatkiem do mięsa są Haluski – kłuski ziemniaczane przyrządzone z surowych ziemniaków, będących podstawą kuchni lemkowskią – podane z omastą.
Karczma Gościnną Chata

PIEROGI Z KISZKĄ Z PODSTOLIC. Delikatne, ręcznie lepienie pierogów z kiszka, podane zostaną z wątrobką cięłą, soczystą gruszką łącką i sosem z pachnącej jałowcem nalewki łazowskiej.
Restauracja Biała Róża

PIERŚ Z KACZKI W WINIE CZERWONYM PODANA Z OPIEKANYMI ZIEMNIAKAMI I CZERWONĄ KAPUSTĄ. Pieczona pierś z kaczki serwowana jest w sosie, którego bazą jest wiśniówka i czerwone wino. Tajemnicą są wszystkie składniki i sposób przyrządzania potrawy,

można tylko powiedzieć, że przygotowanie sosu trwa kilka godzin i czyni potrawę rozkoszą dla podniebienia.
Restauracja Pod Złotą Pipą

UDKO Z KACZKI PIECZONE Z JABŁKAMI I MAJERANKIEM, A SERWOWANE Z KASZĄ BULGUR I SUSZONYMI OWOCAMI ORAZ SOSEM KORZENNO-MIODOWYM. Udko z kaczki z małopolskich hodowli marynowane w półsłodkim winie w jabłkach i świeżym siekanym tymianku, serwowane z podsmażaną na maśle kaszą bulgur, podane w towarzystwie sosu korzenno, sporządzonego z miodu spazdiowego, białego wina i świeżo

tłoczonego soku z jabłek antonów, osłodzone suszonymi morelami, żurawiną i łącką wegierką.
Restauracja Vanilla Sky

ŻUREK STRYSZAWSKI. Zupa przyrządzana jest na bazie zakwasu z razowej mąki żytniej, wywaru z jarzyn i kości ze schabu. Całość uzupełniona plasterkami szynki, kiełbasy, pieczonego schabu, jajek, grzybów oraz ziemniaków. Tajemnicą specyficznego, niepowtarzalnego smaku „żurku stryszawskiego” związana jest ze sposobem użytkowania zakwasu oraz łączenia składników.
Karczma Rzym



Udko z kaczki pieczone z jabłkami i majerankiem

FOT. PRODUKTA.PAPA

FOT. VANILLA SKY