

pizza z fanaberią

tekst: Jola Stoma i Mirek Trybulak

Na co dzień wolimy sami gotować niż stołować się w restauracjach. Są jednak dania, które tam zawsze będą nam smakowały **lepiej** niż w domu. Tak właśnie jest z pizzą, która wymaga odpowiedniego pieca



Jola Stoma & Mirek Trybulak: projektanci mody, autorzy książek kucharskich oraz programu „Atelier Smaku” dla Kuchnia.TV

Zanim Ristorante Tesoro zadamowiło się w Sopocie przy ul. Polnej 70, kazalo nam na wyśmienitą pizzę jeździć aż do Dębek i to tylko w sezonie. Do dziś pamiętamy sytuację, kiedy weszliśmy do pizzerii głodni i zrezygnowani wcześniejszymi poszukiwaniami. Zadaliśmy przy barze pytanie: czy w składzie ciasta na pizzę są jajka?. Z zaplecza wyłonił się włoski szef kuchni i właściciel w jednej osobie – Domenico – i z typowym dla swojej nacji temperamentem, mieszkanką polskiego i włoskiego powiedział: – W prawdziwej włoskiej pizzy nie ma jajek (no właśnie, tylko ta pizzeria okazała się włoska i prawdziwa, bo w pozostałych kilku punktach, które odwiedziliśmy,

jajko było). Następnie ochoczo poinformował nas, że w sosie są tylko przetarte pomidory, oregano, bazylija no i oczywiście włoska oliwa.

Minęło lato i na szczęście dla nas i wielu miłośników prawdziwej włoskiej pizzy po kilku miesiącach powstały małe rodzinne Włochy tuż przy nadmorskiej ścieżce rowerowej w Sopocie. Gotuje się tu z pasją, temperamentem. Panuje tu naprawdę rodzinna atmosfera: gwar, włoska muzyka i... piłka nożna.

Jeśli ktoś serwuje naprawdę dobrą pizzę, to ma szansę na rozwój. Tak jak w przypadku tego miejsca: to klienci wymusili na właścicielach otwarcie punktu z pizzą na wynos i na telefon: Tesoro



Express. Bravo! Teraz najważniejsze to trzymać jakość!

Kuchnia włoska to nie tylko dobry smak i świeże produkty, ale też tradycja. Jedzenie musi smakować jak u mamy. Albo mammy. Żadnych odstępstw! No, prawie żadnych, nam się troszkę udało. Z drżeniem serca podeszliśmy do realizacji tematu: bezglutenowa i wegańska pizza na mapie „Atelier Smaku na szlaku”. Wiedzieliśmy, że Włosi nie dadzą nam pogotować w swojej kuchni, a zwłaszcza nie zgodzą się na wprowadzanie innowacji (z ich punktu widzenia to fanaberie). Wiedzieliśmy jednak, o co walczymy. Każdy, kto ma problem z tolerancją glutenu, marzy o tym, by najęść się dobrego pieczywa i schrupać pyszną pizzę. Na szczęście jest coraz większy wybór makaronów z ryżu i kukurydzy, a kukurydziana polenta jest sama z siebie bezglutenowa, więc nie jest aż tak źle. Na pewno jednak jeśli mamy naprawdę poważny problem z bezglutenowością, musimy zwrócić uwagę obsłudze, ponieważ w miejscu, gdzie w powietrzu unosi się mąka pszenna, a makaron gotuje się w jednym garnku, trudno jest podać coś naprawdę bezglute-



Kukurydziana tarta ze śliwkami i rukolą (4 porcje)

20 dag mąki kukurydzianej
2 łyżki mąki ziemniaczanej
1 łyżka zmielonego siemienia lnianego
10 dag mocno schłodzonej oliwy (tak, aby była gęsta)
1/2 łyżeczki soli
4 łyżki zimnej śmietanki sojowej wymieszanej z 1/2 łyżeczki soku z cytryny
8 pomidorków koktajlowych
8 śliwek kalifornijskich
2 łyżki kaparów
garść liści rukoli
15 dag sosu oliwkowo kalafiorowego

Przesianą mąkę kukurydzianą mieszamy z ziemniaczaną i z solą. Dodajemy schłodzoną oliwę. Rozcieramy w rękach, aby oliwa połączyła się z mąką, po czym

dodajemy śmietankę sojową zakwaszoną wcześniej sokiem z cytryny i jeszcze raz mieszamy dokładnie. Dzielimy ciasto na dwie części, zawijamy je w folię i wkładamy do lodówki na 0,5 godz., po czym lekko je rozwałkujemy. Wypełniamy nim dwie silikonowe formy do tart (formy niesilikonowe trzeba wcześniej wysmarować oliwą). Naktuwamy widelcem i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 st. C na 15 min. Następnie wyjmujemy i na wierzchu układamy połówki pomidorków (płaską stroną do dołu) i pokrojone śliwki. Pomiedzy układamy liście rukoli. Wszystko polewamy wegańskim sosem z oliwek i kalafiora, posypujemy kaparami i wkładamy do piekarnika na kolejne 15 min.

nowego. Lepiej więc zaakcentować nasze potrzeby kilkakrotnie, niż później mieć problem.

Jak okazało się podczas naszej tegorocznej wizyty na Sycylii, bezglutenowa pizza jest już serwowana w tamtejszych pizzeriach. Rzadko bo rzadko, ale jednak ktoś już zauważył potrzebę ludzi z tym problemem. Pyszną bezglutenową pizzę w wersji bianca bez sera mają już też w Tesoro.

Dziś podamy bardzo prostą recepturę na coś, co po zapieczeniu na pizzę może weganom zastąpić ser. I to taki z niebieskim aromatem. To możliwe dzięki intensywnemu zapachowi kalafiora i słoności zielonych oliwek (tego sosu w Tesoro nie dostaniecie, bo ma się nijak do włoskiej tradycji). A dla miłośników wypieków jeszcze przepis na włoską kuchnię oprócz rukoli i pomidorów nie ma nic wspólnego, ale można ją potraktować sosem z kalafiora i oliwek zamiast sera. Będzie równie smacznie, za to wegańsko i bezglutenowo. A zainteresowanych pizzą, zapraszamy do lektury zeszytowanego Vege i do Sopotu, do Tesoro. Smacznego! »«

ATELIER
S • M • A • K • U

• NA SZLAKU •



Wegański sos do pizzy z zielonych oliwek i kalafiora

1 szklanka zielonych oliwek wraz z zalewą
2 różyczki ugotowanego na parze kalafiora
1 garść orzechów nerkowca
1 szklanka oliwy

Miksujemy dokładnie wszystkie składniki blenderem i gotowe. Jeśli chcemy zagęścić sos, dodajemy więcej orzechów nerkowca lub trochę zmielonego siemienia lnianego.