

poranek po ciężkiej nocy

tekst: Jola Stoma i Mirek Trymbulak

Kiedy się szalało w nocnym klubie, organizm domaga się **porządnego śniadania**. My oczywiście proponujemy **wersję wegańską**

Jajecznica z tofu (2 porcje)

1 kostka tofu
100 ml mleka kokosowego
1/4 łyżeczki kurkumy
1 cykorii lub biała część 1 liścia kapusty pekińskiej
2 łyżki oleju Carotino
1/4 łyżeczki czarnego mielonego pieprzu
1/4 łyżeczki czarnej soli
1 szczypta asofetidy
1 łyżka oliwy trufłowej
suszone borowiki do posypania

Pokrojoną w talarki cykorię lub liść kapusty pekińskiej podsmażamy na oleju Carotino z asofetidą, aż się lekko zeszkli. Mieszmamy mleko kokosowe z czarną solą i kurkumą, dorzucamy rozdrobnioną widelcem tofu i ponownie mieszamy. Wrzucamy na patelnię i lekko podsmażamy, dodając na koniec oliwę trufłową. Posypujemy czarnym pieprzem i suszonymi borowikami.

Kontynuując naszą wegańską i bezglutenową kulinarną podróż szlakiem sopockiej gastronomii, odwiedziliśmy miejsce, do którego najprawdopodobniej byśmy raczej nie zajrzeli. I nie dlatego, że nam się nie podoba, wcale nie, bo wystrój bardzo ładny, ciekawy, a wręcz, jak sama nazwa wskazuje: unikalny. Powód jest prosty: nie celebруем życia nocnego, a z tym klub Unique się

kojarzy i z tego jest znany. Jednak w myśl zasady „nigdy nie mów nigdy” właśnie tam się znaleźliśmy, by zrealizować czwarty odcinek serii „Atelier Smaku na szlaku”. Powodem naszej wizyty była świeżo wprowadzona w lokalu w sopockim Domu Zdrojowym karta dań śniadaniowych. Przygotowane przez szefa kuchni zestaw dań dla klientów opuszczających klub po nocnych tańcach oraz dla

wstających o poranku spacerowiczów pragnących przywitać rześki nadmorski poranek nie zawierał niestety propozycji wegetariańskich. Jak się okazało, miejsce jest bardzo otwarte na nowości i współpracę.

Prześledziwszy dokładnie to, co proponuje się na śniadanie niewegetarianom, stworzyliśmy swoje menu z przymrużeniem oka. Na początek wegańska jajecz-

Madhubanka (4 porcje)

4 szkl. mleka sojowego waniliowego
1/3 łyżeczki mielonego zielonego kardamonu
1 łyżeczka przyprawy piernikowej (bez dodatku kakao i mąki)
4 łyżeczki cukru
kilka plasterków świeżego imbiru
1 łyżka liściastej czarnej herbaty yunnan
1 łyżka liściastej czarnej herbaty earl grey
1 łyżka liściastej czarnej herbaty madras

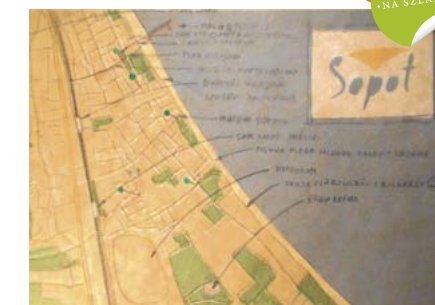
Gotujemy mleko sojowe z cukrem, dodając przyprawę. Gdy zacznie wrzeć, wsypujemy herbatę i jeszcze chwilę gotujemy, mieszając. Po zdjęciu z ognia przecedzamy przez sito.



nica z tofu, która dzięki czarnej soli pięknie, smakowicie i dość bezpośrednio nawiązuje do oryginału. Do tego rumiana bezglutenowa grzanka przesmarowana aromatyczną oliwą i oprószona świeżym rozmarynem, który skutecznie niweluje charakterystyczny dla takiego pieczywa posmak.

Punktem wyjściowym dalszych propozycji było wino, ponieważ zaproponowano je nam podczas naszej pierwszej wizyty. Jako że nie pijemy już od kilkunastu lat, oczywiście podziękowaliśmy, ale pomyśleliśmy sobie, że użyjemy wina na śniadanie. W naszych potrawach straci ono oczywiście alkohol dzięki przegotowaniu lub przesmażeniu. Wtedy nawet nielet-

ni będą mogli z niego skorzystać, nie tracąc świadomości umysłu. Zaproponowaliśmy tatar z bakłażana na białym winie z suszonymi pomidorami oraz gryczane bliny, również na winie, z majonezem z kalafiora i wegańskim kawiozem wasabi. Oczywiście zaproponowaliśmy takie menu nie tylko z myślą o weganach i bezglutenowcach, ale również o całej reszcie otwartych na nowe doznania smakoszy, których skusi chociażby ciekawość spróbowania wegewariacji na temat znanych przysmaków. Podczas realizacji ostatniej sceny z degustacją naszych dań na stole pojawiła się niespodzianka: specjalnie dla nas – bezalkoholowe wino. Oczywiście nie tylko dla nas, ponieważ



również z myślą o kierowcach, kobietach w ciąży i karmiących matkach, które mogą zawitać tu na śniadanie, przechadzając się sopockim Monciakiem. Na tatar i bliny zapraszamy do Unique, a przepis na jajecznicę podajemy powyżej. Wino bezalkoholowe można kupić jeśli nie w pobliskim sklepie, to na pewno przez internet, tak samo jak czarną sól, bez której jajecznica się nie uda. Do takiego śniadania polecamy towarzyszącą nam od lat madhubankę – herbatę po hindusku, tym razem w wersji wegańskiej, na mleku sojowym, najlepiej waniliowym. Doskonala nie tylko na śniadanie ale również na nadchodzące coraz chłodniejsze dni. Smacznego!

adres: Sopot Plac Zdrojowy 1

