

włoskie klimaty i polska tradycja

tekst: Jola Stoma i Mirek Trymbulak



Uwielbiamy wyzwania kulinarne i bardzo się cieszymy, gdy na swojej drodze spotykamy ludzi, którzy tak jak my, lubią się bawić tym, co robią i **nie boją się innowacji**. Szczególnie gdy nawiązują one do kuchni tradycyjnej

Jako ostatnie miejsca na gdańskim bursztynowym szlaku odwiedziliśmy dwie restauracje należące do tych samych właścicieli: Beaty i Grzegorza Zaleskich. Pierwsze podejście to Fellini – wyrefinowane, włoskie inspiracje i piękne wnętrza. To właśnie tutaj udało nam się zachęcić szefów kuchni do przygotowania bezmięsnej, jednak kojarzącej się ze smakami

morza, bursztynowej zupy dla ludzi odwiedzających Gdańsk podczas obchodów Tygodnia Bursztynu. Zupa-krem z papryki z nutą kakao i wodorostami? Jak to może smakować? – zastanawiali się przechodnie przyglądający się naszej radosnej i kreatywnej prezentacji. Gdy jednak zachowa się dobre proporcje, odpowiednie

przyprawy, to można połączyć nie tylko kakao z morskimi roślinami. Gdyby był to nasz autorski przepis, pewnie nie użylibyśmy cebuli, której w swojej kuchni nie stosujemy. W oryginalnej wersji przepisu kucharze stosowali białą czekoladę, lecz w Polsce jej wegańska wersja jest bardzo trudno dostępna, więc my polecamy po prostu pominąć ją w przygoto-

waniu zupy. Finał pokazu był smakowity i cieszył się dużą frekwencją pomimo deszczu, który postanowił padać w maju sobotę. Tak udana współpraca zachęciła nas, by pójść krok dalej i pomóc w przygotowaniu czegoś dla wegan i osób na diecie bezglutenowej w remontowanej przez państwa Zaleskich najstarszej restauracji

w Gdańsku – Kubicki. Nawiązująca do tradycji nowa aranżacja miejsca, które od zawsze kojarzy się mieszkańcom miasta z tradycyjną kuchnią i dobrym smakiem, zainspirowała nas do przygotowania kotletów z jakże swojskiego i zdrowego grochu. Podane na pięknym talerzu w odpowiednim towarzystwie grillowanej cukinii i bakłażana, nabierają innego wyrazu i smaku. Dziś dzielimy się przepisem szefów kuchni Felliniego i grochowymi kotletami, które każdy może podać po swojemu, z ziemniakami, ryżem, kaszą... A na gruszkę w imbirze – przepis szefa kuchni Kubickiego – zapraszamy do Gdańska nad Motławę. Do miejsca, gdzie i tacy dziwacy jak my znajdą coś dla siebie, bo ideą serii programów „Atelier Smaku na szlaku” jest to, by zainspirować kucharzy do gotowania z myślą o tych, którzy nie tolerują glutenu, nie spożywają niczego,

co pochodzi od zwierząt. Wszystko po to, aby móc wspólnie z innymi zasiąść przy zastawionym stole, a nie tylko zapchać się ziemniakami z surówką lub tzw. bukietem warzyw. W ten sposób kończymy naszą gdańską przygodę na bursztynowym szlaku, którą można

oglądać na antenie Kuchnia+, a już niebawem ruszamy na Mazury.

Bursztynowa zupa

- 3 żółte papryki
- 3 czerwone papryki
- 3 cebule (opcjonalnie)
- 750 ml bulionu warzywnego
- 1 szczypta gałki muszkatołowej
- 1 szczypta mielonego czarnego pieprzu
- 1 łyżka sosu sojowego
- 3 łyżki oliwy

doprawiamy pieprzem i solą. Zupę podajemy posypaną tłuczonym ziarnem kakaowca, kawałkami płatów nori, dorzucając wcześniej namoczone glony arame i wakame w takiej ilości, którą lubimy.

Kotlety z grochu

- 1 szklanka łuskanego grochu
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 szczypta mielonego czarnego pieprzu
- 4 łyżki mąki kukurydzianej
- 2 łyżki mielonego siemienia lnianego
- 2 szklanki wody
- 1/2 szklanki kaszki kukurydzianej do obtaczania kotletów
- olej do smażenia

Groch zalewamy wodą i gotujemy na małym ogniu pod przykryciem, aż wchłonie wodę i się rozgotuje. Gdy lekko przestygnie, solimy. Dodajemy pieprzu, mąki, siemienia lnianego i wyrabiamy je w kaszce kukurydzianej. Smażymy na rozgrzanym ogniu na złoto.



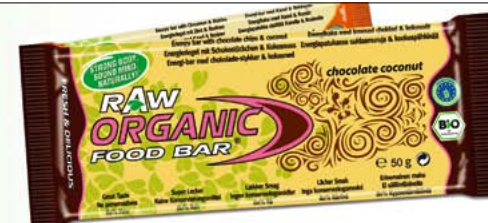
Jola Stoma & Mirek Trymbulak: projektanci mody, autorzy książek kucharzskich oraz programu „Atelier Smaku” dla Kuchnia.TV



Namoczone glony arame i wakame
Tłuczone ziarno kakaowca do dekoracji
Pocięte platy nori do dekoracji
Pokrojona na kawałki paprykę smażymy na oliwie przez kilka minut. Podlewamy bulionem i dusimy przez 30-40 min. Dodajemy przyprawę i miksujemy. Jeśli zupa będzie zbyt gęsta, dolewamy jeszcze bulionu i ewentualnie

Reklama

surowe słodycze i przekąski
BEZ glutenu,
nabiału, cukru i soi



BIO RAWFOODS
najlepsza dieta

www.rawfoods.pl
78 464 32 32

rabat na żywność 5% z kodem: wege xx13cc