

Naleśniki z papieru ryżowego

sajgonki

Każdy z nas już wie, że świat to jedna, wielka globalna wioska... a w dobie internetu i szybkich podróży nawet już nie taka wielka. W ten sposób myślimy teraz, ale jeszcze nie tak dawno wydawało się, że różni nas tak wiele, chociażby upodobania kulinarne. No właśnie, czy aby nas różnią? Na całym świecie jada się naleśniki lub coś, co je przypomina czyli cienki placek z mąki z wodą, w który zawijamy skarby kulinarne z regionu, w którym się znajdujemy. W ten sposób mamy tortille, ciapati i inne "crepsy". Czy się różnią od siebie? Oczywiście, bo na każdym kontynencie inne ziarno jest tym powszednim, w związku z czym ten tradycyjny cienki placek przybiera różne formy, smaki i kolory. Nie mniej jednak jest to nadal wariacja na ten sam temat.

Wszystko bywa relatywne jak chociażby ruskie pierogi z dzieciństwa. Co dom czyli gospodyni, to inny smak i inna receptura, przekazywana z pokolenia na pokolenie - inny "kontynent" i tradycja. Tak po kolei poznając świat, poznajemy nowe smaki czyli tego świata różnorodność. Nie zawsze na początku ją akceptujemy, tak samo jak ruskie pierogi w domu kolegi z podwórka lub szkoły. Nasze zawsze były polewane masłem, zaspazanym z cebulką, a u niego polewane śmietaną - co za porażka.

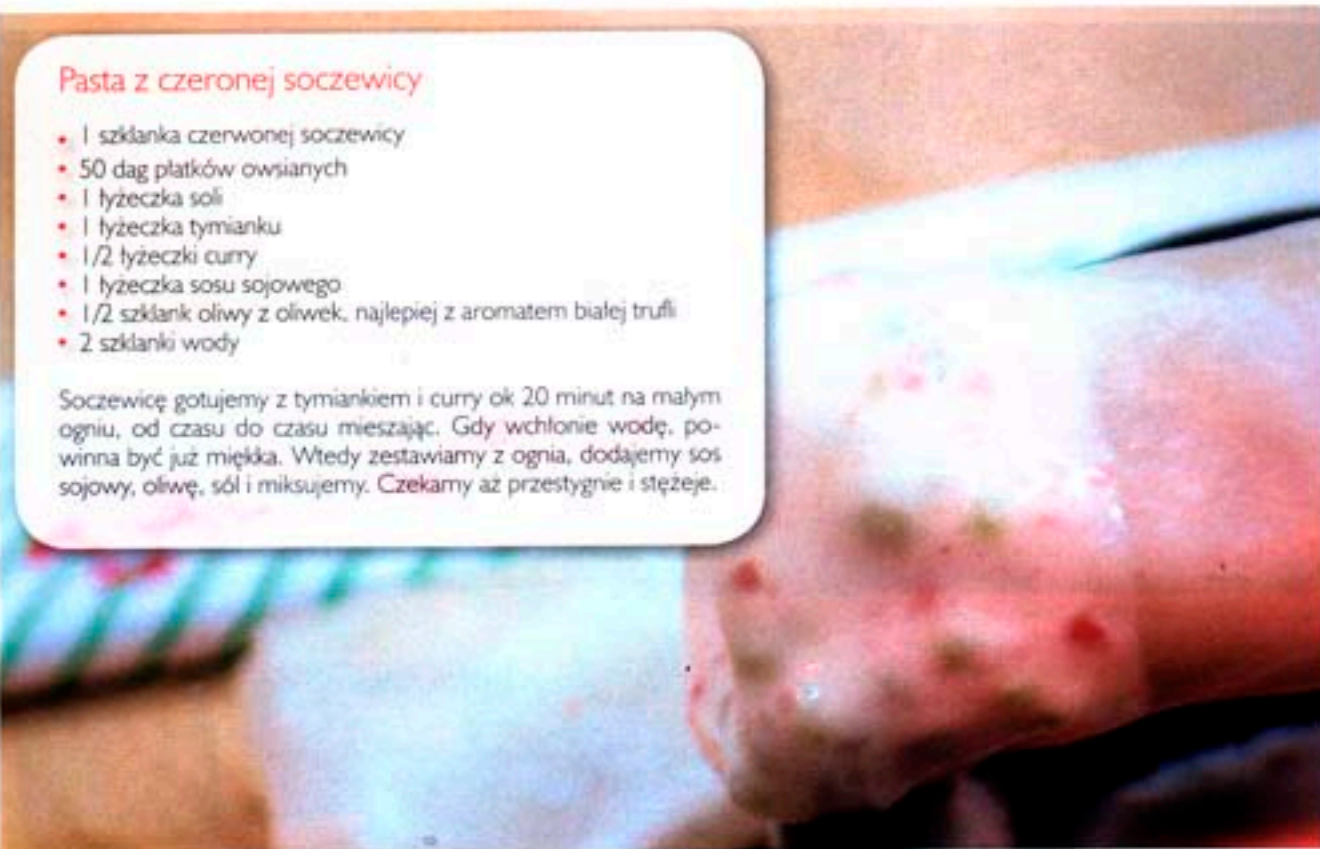
Obce jest wszystko, co jemy po raz pierwszy, drugi, może nawet trzeci, potem obce staje się tradycją. Tak było w naszym domu z sajgonkami czyli naleśnikami tylko, że z papieru ryżowego, zmażonymi w głębokim tłuszczu. Po pewnym czasie stały się tradycyjną potrawą na naszym stole... aż do dnia, kiedy kolega - świeżo upieczony wegetarianin, namoczył papier ryżowy w wodzie, zawinął nadzienie i... podał na stół nie smażąc. Możecie sobie wyobrazić, co nastąpiło potem. Długi elaborat na temat tego, jak przygotowuje się i smaży sajgonki. I tak pewnie myślelibyśmy do dzisiaj, gdyby nie fakt, że pewnego dnia trafiła w nasze ręce książka o tradycyjnej kuchni chińskiej, w której oczywiście było mnóstwo przepisów na naleśniki z papieru ryżowego... równie często gotowane na parze co smażone. Tradycyjne chińskie danie. No cóż wypadło nam przeprosić kolegę za naszą ignorancję. Swoją drogą nasuwa się pytanie: kto od kogo nauczył się robienia naleśników, tortilli czy jakkolwiek inaczej nazywających się naleśników w każdym zakątku świata?

Dzisiaj już nie damy głowy za to, że nie mogło być tak, jak z naszym kolegą - w różnych miejscach na świecie ktoś, kiedyś przyrządził naleśniki po raz pierwszy, samodzielnie.

Pasta z czeronej soczewicy

- 1 szklanka czerwonej soczewicy
- 50 dag płatków owsianych
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka tymianku
- 1/2 łyżeczki curry
- 1 łyżeczka sosu sojowego
- 1/2 szklanki oliwy z oliwek, najlepiej z aromatem białej trufl
- 2 szklanki wody

Soczewicę gotujemy z tymiankiem i curry ok 20 minut na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając. Gdy wchłonie wodę, powinna być już miękka. Wtedy zestawiamy z ognia, dodajemy sos sojowy, oliwę, sól i miksujemy. Czekamy aż przestygnie i stężeje.



Pasta z zielonej soczewicy

- 1 szklanka zielonej soczewicy
- garść suszonych borowików
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cząbrku
- 1 łyżeczka mielonego kminku
- 1 łyżeczka pieprzu zielenego
- 1/2 łyżeczki czarnego mielonego pieprzu
- 8 owoców jałowca
- 1 łyżeczka sosu sojowego
- 1/2 szklank dobrej oliwy z oliwek
- 2 szklanki wody

Na małym ogniu gotujemy, od czasu do czasu mieszając przez ok. 20 - 30 minut soczewicę z uprzednio moczonymi przez 2 godziny i odsączonymi borowikami z dodatkiem przypraw. Gdy wchłonie wodę, powinna być już miękka. Wtedy zestawiamy z ognia, dodajemy sos sojowy, oliwę, sól i miksujemy. Czekamy aż przestygnie i stężeje.

Pasty nakładamy łyżeczką na platy papieru ryżowego, moczonego przez kilka minut w letniej wodzie. Zawijamy i gotujemy w bambusowym naczyniu do gotowania na parze lub w innym garnku do gotowania na parze. Można też sięgnąć do tradycji naszych mam i babć, gotując na gazie lub lnianej ściereczce naciągniętej na garnek.

Sos majonezowy z kawiolem wasabi

- 2 łyżki majonezu sojowego
- 2 łyżki wegańskiego chrzanu wasabi
- 2 łyżki sosu z limonki
- 1 łyżeczka konfitury różanej

Mieszamy wszystkie składniki ze sobą.

Jola Słoma i Mirek Trymbulak

Para projektantów mody, biżuterii, mistrzów kuchni wegetariańskiej, czerpiących mocno z hinduskiej filozofii życia, wydawcy bestsellerowych książek *Nakarmić Duszę* i *Ubrać Duszę*.

