

witajcie pomidory

tekst: Jola Stoma i Mirek Trymbulak

Nie ma chyba bardziej uniwersalnych i lubianych warzyw niż pomidory. Na surowo, w sosach, zupach, a nawet na słodko!



Addio, pomidory, addio ulubione, Słoneczka zachodzące za mój zimowy stół. Nadchodzą znów wieczory sałatki nie jedzonej, Tęsknoty dojmujące i lzy przelkniętej w pół.

To cóż, że jesć ja będę zupy i tomaty.

Gdy pomnę wciąż wasz świeży miąższ W te witaminy przebogate.

Addio, pomidory, addio, utracone, Przez długie, złe miesiące wasz zapach będzie czuć...

(Jeremi Przybora)

Minęło tyle lat, a trudno znaleźć bardziej stosowny wstęp do materiału o naszej wizycie w kolejnej gdańskiej restauracji od tekstu Jeremiego Przybory. Co prawda nie „addio”, tylko „benvenuti”, czyli witajcie, ale pieśń pochwalna dla smaku naszego ulubionego warzywa, a raczej jagody, ma swój smak i sens...

Pomodoro w podziemiach Ratusza Staromiejskiego to nie tylko restauracja, w której podają wyśmienitą pizzę o wielu obliczach, również wegetariańskich, ale przede wszystkim miejsce przesiąknięte włoskimi klimatami, w którym właśnie pomidory grają jedną z głównych ról. W kolejnym wegańskim i bezglutenowym „Atelier Smaku na szlaku” odcinku pojawiły się aż w trzech wersjach. Maurycy Chodorowski ze swoim włoskim temperamentem, który odziedziczył po przodkach, przy udziale szefa kuchni Krzysztofa Jesiolońskiego zgotował nam niezłą włoską ucztę pomidorową: zupa – krem pomidorowy z imbirem, spaghetti bolognese oraz bursztynowe tiramisu z marmoladą z pomidorów.

Po raz kolejny okazało się, że to ludzkie ograniczenia na samym po-

Krem pomidorowy

Składniki:
100 ml oliwy
600 g pomidorów pelati (3 puszki)
100 g marchwi
100 ml białego wina
100 g selera (nać)
50 g bazylii
100 g oliwy
sól, pieprz, cukier muscovado do smaku

Seler i marchew pokroić w dowolny sposób, przesmażyć na oliwie. Po około 5 min. podlać winem i zredukować (czyli pozwolić wyparować części płynu). Następnie dodać pomidory i gotować na wolnym ogniu około 40 min. Doprawić, dodać bazylię i zmiksować.



niesamowitego wyrazu i zaskakującego smaku.

Tym razem również przyszliśmy prawie na gotowe, jedynie z nagromadzoną przez lata wiedzą i doświadczeniem na temat sposobów przygotowania potraw bez nabiału i glutenu, w czym

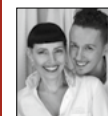
ły jako efekt entuzjazmu i pasji osoby, która potem będzie je serwowała swoim gościom. Dziś prezentujemy dwa przepisy autorstwa szefa kuchni Pomodoro dla tych, którzy do pięknego Gdańska mają trochę za daleko. Smacznego! »



Pomidorowe tiramisu

200 g pomidorków cherry w zalewie (1 puszka)
100 g cukru muscovado
100 g paluszków grissini (bezglutenowych)
50 g cukru muscovado
100 ml sera silken tofu
Karob (sos z chleba świętojańskiego)

Do garnuszka przetożyc pomidorki z sokiem, dodać cukier. Gotować na wolnym ogniu około 40 min., mieszając do uzyskania konsystencji marmolady. Zdjąć z ognia, wystudzić. Grissini pokruszyć i skarmelizować z cukrem. Serek silken tofu doprawić do smaku karobem. Wszystko uktadać warstwami: marmolada z pomidorów – silken tofu – skarmelizowane grissini – karob do polania.



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

ronu, jak bez jajek można zrobić tiramisu, zapominając również o mascarpone? A jednak, trochę dobrej woli oraz kreatywnej zabawy i się da! Gdy do tego pojawi się jeszcze pomidor w wersji na słodko, całość nabiera

ważne są zamienniki, ich proporcje i właściwe konsystencje. Połączenie tej wiedzy z pomysłowością kucharzy daje właściwe owoce. Takie potrawy zawsze wchodzą do menu, ponieważ nie są narzucone, powsta-

Reklama

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



BIO RAWFOODS POLSKA najlepsza dieta

www.rawfoods.pl 78 464 32 32

rabat na żywność 5% z kodem: wege xx13cc