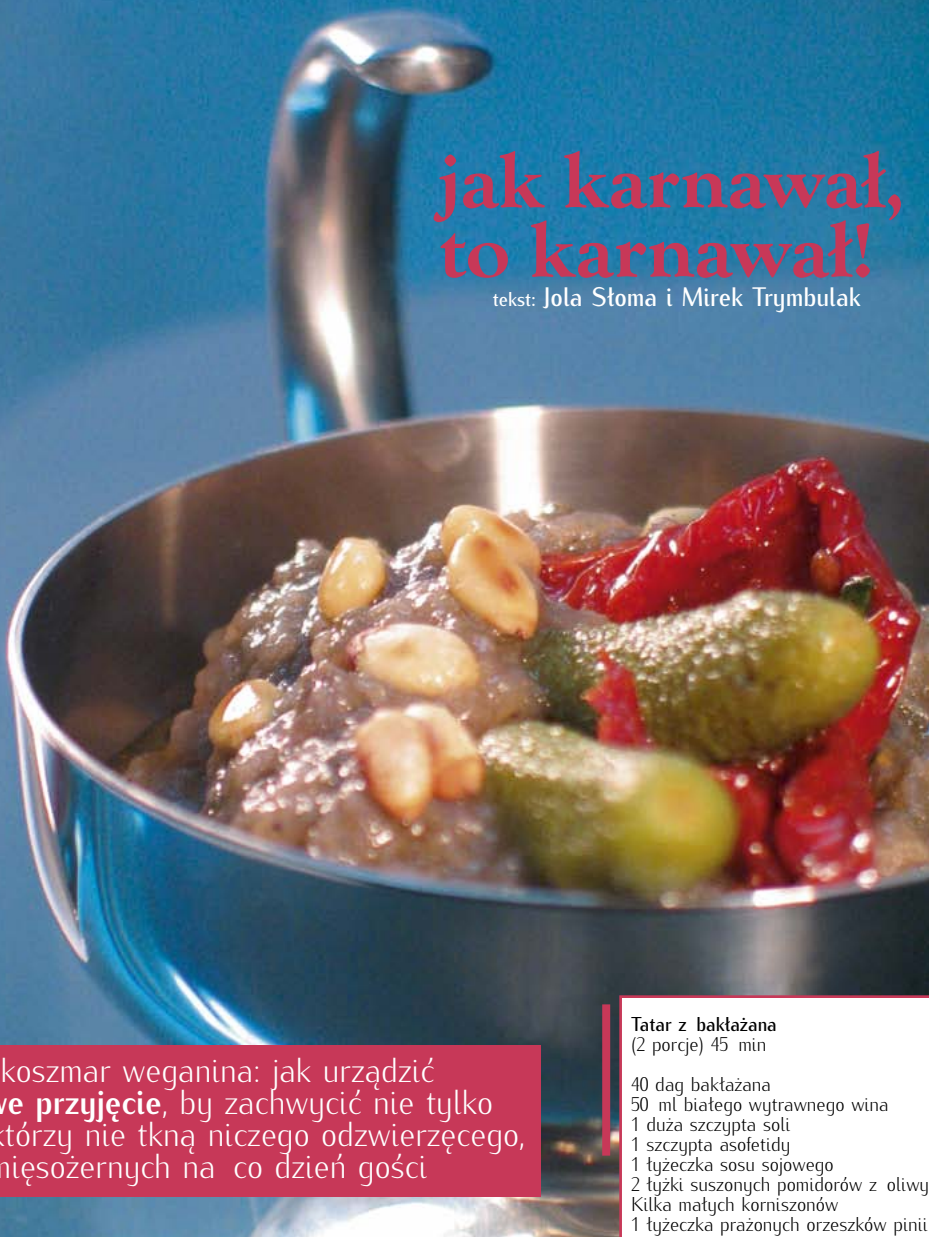




**Jola Stoma
& Mirek
Trybulak:**
projektanci
mody, auto-
rzy książek
kucharskich
oraz progra-
mu „Atelier
Smaku” dla
Kuchnia.TV

jak karnawał, to karnawał!

tekst: Jola Stoma i Mirek Trybulak



Odwieczny koszmar weganina: jak urządzić karnawałowe przyjęcie, by zachwycić nie tylko przyjaciół, którzy nie tkną niczego odzwierzęcego, lecz także mięsożernych na co dzień gości

Każdy, kto na co dzień jada proste, zdrowe, wegańskie potrawy, może mieć problem z wystawnym przyjęciem. Przyzwyczajeni do takiej kuchni, nie bardzo rozumiemy potrzebę jedzenia rzeczy tłustych i ciężkostrawnych. Jednak z wieloletniego doświadczenia wiemy, że dla towarzystwa mieszanego, w którym znajdują się ci, którzy są bardzo radykalni w swojej diecie, a także

ci, którzy o żadnej diecie w życiu swoim jeszcze nie myśleli, trzeba przygotować menu, które nie tylko jednorazowo zaspokoi oczy i podniebienie, ale przede wszystkim spowoduje, że goście nie będą podczas przyjęcia nerwowo zastanawiać się nad tym, czego im brakuje. A może brakować np. jajek lub sałatek z majonezem czy deserów z bitą śmietaną, które od wielu lat królują na tradycyjnych polskich stołach.

Tatar z bakłażana (2 porcje) 45 min

- 40 dag bakłażana
- 50 ml białego wytrawnego wina
- 1 duża szczypta soli
- 1 szczypta asofetidy
- 1 łyżeczka sosu sojowego
- 2 łyżki suszonych pomidorów z oliwy
- Kilka małych korniszonów
- 1 łyżeczka prażonych orzeszków pinii

Bakłażana kroimy w plastry i gotujemy przez kilka minut na parze. Gdy lekko przestygnie, oddzielamy nożem mięsz od skórki. Rozdrabniamy widelcem, wkładamy do rondelka, dodajemy wino, pieprz i sól oraz asofetidę. Gotujemy przez kilka minut, żeby wyparował alkohol, a pozostał tylko wytrawny posmak. Dodajemy sos sojowy, dokładnie mieszamy. Podajemy schłodzony z suszonymi pomidorami z oliwy, małymi korniszonami oraz podprażonymi orzeszkami pinii. Przygotowanie tej przystawki pozwoliło nam zużyć zablakaną butelkę wina – prezent od znajomych nieświadomych naszej abstynencji. Może to być też sposób na pozostałe po poprzednim wieczorze resztki z niedokończonych butelki.

Takie przyjęcie może się okazać błogosławieństwem. Nas osobiście takie sytuacje wyciągają z bezpiecznego, znanego terytorium, które nazywa się prostota, a czasem nawet jednostajność, w świat nowych smaków, który zmusza do kreatywności. A w nim bardzo istotna jest konsystencja i wygląd potraw. Dlatego właśnie postanowiliśmy prostym sposobem uzyskać z roślinnych produktów sos majonowy. Można go stosować tak jak tradycyjny: do sałatek, przystawek, na bliny, inne placki, plastry paszetu i na co tylko jeszcze fantazja pozwoli. Jest to nasza najnowsza wersja majonezu, najbardziej ascetyczna pod względem liczby produktów i zupełnie nieascetyczna

w smaku. Na samym początku, gdy zrezygnowaliśmy z jedzenia jajek, nie wyobrażaliśmy sobie majonezu bez mleka skondensowanego, a potem przynajmniej mleka kokosowego, a teraz okazało się, że nie potrzebujemy do szczęścia żadnego mleka. Do tego coś, co nieprzerwanie króluje w kartach większości typowych restauracji od wielu lat: tatar. Oczywiście u nas w bardzo zmodyfikowanej wersji – z bakłażana, z pachnącą oliwą z pierwszego tłoczenia i suszonymi pomidorami, bez których nie wyobrażamy sobie naszej kuchni. A na deser małe co nieco, czyli wykwintne galaretki kawowe z gęstym sosem na bazie mleka kokosowego. Smacznego karnawałowego szaleństwa! »«

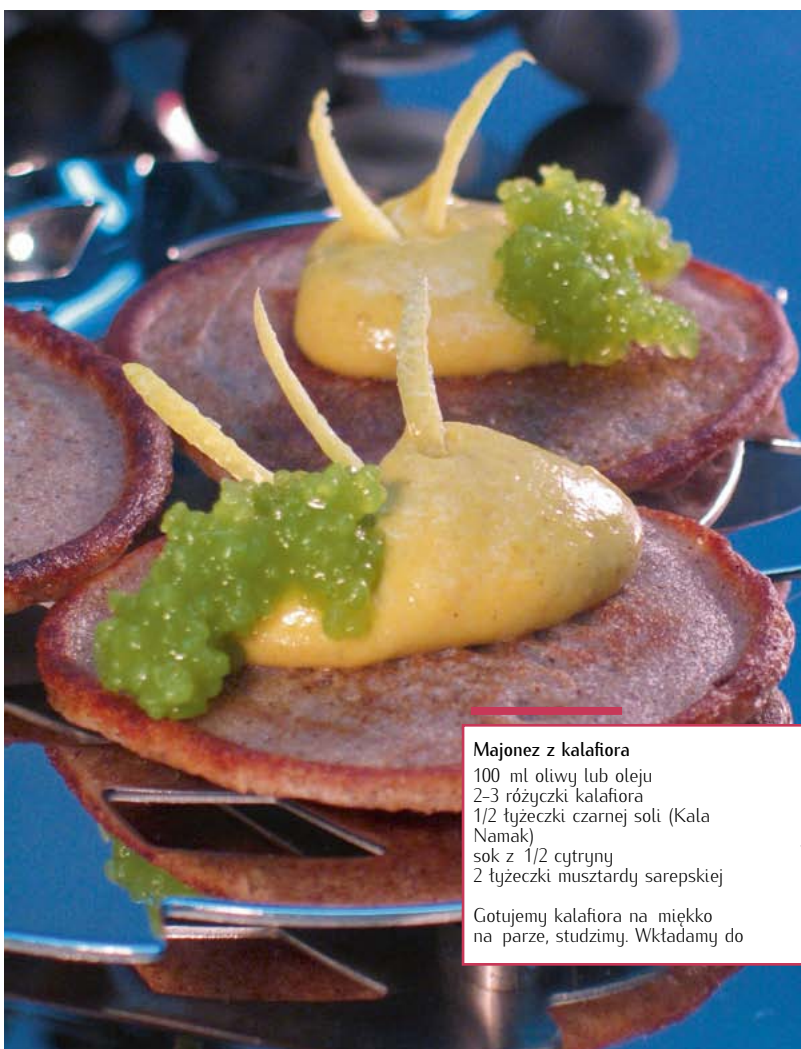
Galaretki kawowe (2 porcje) 30 min

200 ml kawy espresso
6 łyżeczek cukru
1 łyżeczka agaru
1 szczypta kardamonu

Sos

200 ml mleka kokosowego
50 g namoczonych (przez 1 godz.) orzeszków nerkowca
2 łyżki cukru trzcinowego muscovado
1 szczypta cynamonu do dekoracji

Espresso mieszamy z cukrem, kardamonem i agarem. Gotujemy na małym ogniu przez 2-3 min. Gdy lekko przestygnie, wlewamy do foremek do kostek lodu. Schładzamy, żeby stężało. Namoczone orzeszki nerkowca odcedzamy i miksujemy z pozostałymi składnikami sosu. Wytrawne kawowe kostki podajemy z sosem, posypując po wierzchu odrobiną cynamonu. Mają zaskakujący, lekko gorzkawy smak, co w połączeniu z kremowym, słodkim sosem jest bardzo elegancką kompozycją, w sam raz na karnawałowy wieczór.



Majonez z kalafiora

100 ml oliwy lub oleju
2-3 różyczki kalafiora
1/2 łyżeczki czarnej soli (Kala Namak)
sok z 1/2 cytryny
2 łyżeczki musztardy sarepskiej

Gotujemy kalafiora na miękko na parze, studzimy. Wkładamy do

blendera z oliwą i czarną solą. Miksujemy do uzyskania jednolitej konsystencji. Jeżeli sos jest zbyt gęsty, dodajemy więcej oliwy, gdy jest zbyt rzadki – więcej kalafiora. Dorzucamy musztardę i sok z cytryny. Każdy musi sobie dobrać proporcje sam, kierując się swoim smakiem oraz tym, do czego będzie służył taki majonez.

1/2 strony
82 mm W
x
235 mm H

1/3 strony
55 mm W
x
235 mm H

1/4 strony
42 mm W
x
235 mm H

1/4 strony
84 mm W
X
117,5 mm H

1/8 strony
42 mm W
X
117,5 mm H

1/2 strony
165 mm W
X
113 mm H

Reklama

1/3 strony
165 mm W
X
76 mm H

Reklama

1/4 strony
165 mm W
x
58 mm H

1/8 strony
165 mm W x 29 mm H

Reklama

1/8 strony
82,5 mm W
X
58 mm H