

Smak na koniuszkach palców



Marek Kalbarczyk
Piotr Adamczewski

Wydanie II, rozszerzone

Marek Kalbarczyk
Piotr Adamczewski



Smak na koniuszkach palców



Wydanie II, rozszerzone

Fundacja Szansa dla Niewidomych
Warszawa 2013

Korekta: Joanna Kalbarczyk

Redakcja, projekt graficzny i skład: Janusz Mirowski

Projekt okładki: Katarzyna Piątkowska

Autor zdjęć – przód okładki: Marcin Kozubowski

Autor zdjęcia – tył okładki: Marek Kulikowski

Autorzy zdjęć w środku książki: Katarzyna Olzacka, Marcin Kozubowski, Sławomir Kordaczuk, Sławomir Olzacki, archiwum domowe, źródła własne Fundacji

ISBN 978-83-929511-9-3

Fundacja Szansa dla Niewidomych

ul. Konwiktorska 9, 00-216 Warszawa

www.szansadlaniewidomych.org



Wszelkie prawa zastrzeżone © Fundacja Szansa dla Niewidomych

Warszawa 2013



Projekt „Smak na koniuszkach palców – wydanie drugie, rozszerzone” jest współfinansowany ze środków otrzymanych od Województwa Mazowieckiego oraz środków własnych Fundacji.

Druk i oprawa:

Profesjadruk sp. z o.o.

ul. Wolność 7 lok. H

01-018 Warszawa

Dedykacja

Między pierwszym i drugim wydaniem tej książki odszedł do innego świata mój ojciec. Był prostym człowiekiem, ale nie mniej zasłużonym od innych. Bez jego wpływu nie miałbym szans osiągnąć tego, co mi się udało. O ile, zapewne dzięki krewnym ze strony matki, potrafię pisać, projektować, muzykować i ogólnie mam pewne prawo uważać się za intelektualistę, rodzinie pochodzącej z okolic Czarnolasu zawdzięczam niebywałą waleczność, konsekwencję, wręcz upór, proste, można nawet powiedzieć chłopskie, wyczuć, co należy i warto robić.

Dla tych ważnych cech pragnę złożyć ojcu najszczerzy hołd, a żeby go ucieszyć w zaświatach, postanowiłem zacytować jego przepis na gołąbki.

Kucharzenia uczyłem się od wychowawcy w Laskach oraz od mamy. Ojciec zajmował się czym innym, toteż przez całe lata nie rozmawialiśmy o kuchni. Owszem, rozmawialiśmy o jedzeniu, ale to co innego. Wreszcie, jak bym przeczuwał nieuchronny koniec, kilka miesięcy temu poprosiłem o przepis na sławne gołąbki. Tylko on nam je robił. Inni uważali, że wymagają za dużo pracy i przygotowywali łatwiejsze potrawy. Kupował na targu „prawdziwą” kapustę, dokładał mięsko, wieprzowinę, albo wieprzowinę z piersią indyczą – pół na pół, które sam mielił, albo znajdował na stoisku już zmielone, dokupował resztę i dbał, by wszystko zachować w tajemnicy.

Wstawał raniutko w sobotę i kuchażył. Cały dom pachniał, każdy wiedział o jego planach, a on nawet wtedy ukrywał, że da obiad – nie mama, siostra, czy moja żona, lecz on – starszy facet, którego wcześniej nikt nie podejrzewał, że może być kucharzem. Przychodziła pora obiadu i dopiero wtedy ogłaszał: „Dzisiaj będą gołąbki”. Zasiadali przy stole wszyscy. On wnosił garnki i mówił: „No to dzielcie się!”. I dzieliliśmy. Gdy braliśmy tylko jednego gołąbka dziwił się, a nawet denerwował: „Tylko jeden? Co, nie smakuje wam?” A przecież jeszcze nikt ich nie próbował. Braliśmy więc po dwa i ojciec, dziadek był zadowolony – „Co, dobre?”.

I nie wiedzieć dlaczego, kilka miesięcy temu zapytałem go, jak zrobić takie dobre gołąbki. Powiedział i razem z Pawłem zrobiliśmy je. Jak nam wyszły? Kiepsko. Nie miały porównania z jego gołąbkami. Sam ojciec chwalił, ale przesadzał. Postanowiliśmy zrezygnować z naszych prób i jeść tylko jego gołąbki. Niestety, już ich nie zrobił. Został tylko przepis.

Przepis:

Gołąbki kucharza amatora

(Przepis Piotra Kalbarczyka)

0,5 kg mielonego mięsa wieprzowego, np. łopatki, 0,5 kg mielonej piersi indyka, duża główka kapusty (około 2 kg), 2 duże cebule, 2 łyżki smalcu, 2 kostki rosółowe do smaku, 1 puszka koncentratu pomidorowego, sól, pieprz i ewentualnie inne przyprawy i dodatki

1. Do dużego garnka, mogącego zmieścić główkę kapusty, wlewamy wodę, troszkę ją solimy i zagotowujemy.

2. Z kapusty odrywamy i wyrzucamy pierwsze, nietądne liście. Płuczemy całą główkę kapusty.

3. Wycinamy z niej głąb: ustawiamy główkę głąbem do góry i wrzynamy nóż niemal pionowo w dół, obok obrysu głąba. Poruszając nóż pionowymi ruchami, odcinamy go dookoła, przesuwając się stopniowo „w przód”. Głąb ma zazwyczaj około 10 cm długości i 3 cm średnicy na zewnątrz. We wnętrzu główki jest cieńszy, toteż wprawiony kucharz nie ustawia noża całkowicie pionowo, lecz pod pewnym kątem, wynikającym z doświadczenia.

4. Do gotującej się wody wkładamy główkę kapusty. Gotujemy do miękkości. Nie może jednak być zbyt miękka i rozlatująca się.

5. Obieramy i myjemy cebule. Na drewnianej desce siekamy je na drobną kostkę.

6. Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki smacznego smalcu i przysmażamy cebulę.

7. W głębokim talerzu łączymy ze sobą dwa zmielone mięsa, dokładnie mieszamy i przyprawiamy solą, pieprzem, dodajemy przesmażoną cebulę. Można próbować dodać kolejne przyprawy, zależnie od upodobań. Można też dodać kolejne dodatki: ryż, suszone śliwki pokrojone na drobno, rodzynki itd.

8. Wyjmujemy z garnka kapustę, kładziemy ją na głębokim talerzu, odczekujemy, by nieco się ochłodziła i obieramy kolejne liście z wierzchu. Wylewamy z garnka już bezużyteczną wodę.

9. Na dno pustego garnka układamy liście, które nie nadają się do zawijania gołąbków, bo są za małe lub zbyt uszkodzone.

10. Wybieramy najtwardsze i największe liście, ktadziemy płasko na desce i ścinamy z nich zgrubienie na tzw. nerwie. Wykonujemy nożem poziome ruchy, by ściąć jedynie zgrubienie i nie uszkodzić samego liścia.

11. Nakładamy farsz mięsny na kolejne liście (po około 5-7 dag) i formujemy gotąbki. Składamy boki liścia do wewnątrz i formujemy eliptyczne brytki.

12. Gotąbki układamy tak, aby przylegały do siebie i wypełniały cały garnek. Przy tej ilości farszu układamy je warstwowo.

13. Przygotowujemy kolejną wodę. Gotujemy ją wkładając do niej dwie kostki rosółowe.

14. Zalewamy poukładane gotąbki przygotowanym rosółem tak, aby wszystkie były zanurzone w płynie. W razie potrzeby dolewamy wody. Gotujemy je 30-40 minut, na małym ogniu.

15. Na kilka minut przed wyłączeniem wkładamy do garnka zawartość puszki koncentratu pomidorowego. Sprawdzamy smak i w razie potrzeby dosalamy. Delikatnie mieszamy, by nie uszkodzić liści kapusty.

16. Podajemy gotąbki ze środka garnka, gdyż są najlepsze. Pozostałe mogą być nawet lepsze na drugi dzień, po odgrzaniu.



Spis treści

Dedykacja	3
Gołąbki kucharza amatora	4
Nie ma jak u siebie w domu	15
Miłe planowanie	22
Jak gotować w kuchni bez światła?	28
Co jest ciekawsze – zabytki, czy restauracje?	33
Niejeden poparzył brodę w „Pazibrodzie”	34
Zupa pazibroda	42
Kartoflak	43
Wycieczka do Mławy	44
Malużyn i Luberadź	51
Mazowieckie smaki i przysmaki	55
Gęś z kaszą gryczaną	58
Placki z kaszy gryczanej	59
Do Pułtusza warto pojechać przy każdej nadarzającej się okazji	60
Nie bójcie się wstrętnych figur	66
Nie omijajcie Wielkiej Lipy	68
W Modlinie jest niesamowita twierdza, ale nie tylko ona	70
Menu na zwariowaną sobotę	76
Parzybroda	76
Biała kielbasa w piwie	77
Gulasz z fasolą	78
Gęś po polsku	78
Babka ziemniaczana z mielonym mięsem	79
Schabowe z jabłkami	80
Indyczna rolada z serem	81
Lin w śmietanie	81
Surówka z melona	82

Sernik złoty – najprostszy	83
Jabłka pieczone z majerankiem	83
Bez pracy nie ma kołaczy	85
Sukcesy w bezwzrokowym gotowaniu	90
Wycieczka w przeszłość	100
My też tam byliśmy	
Opinogóra, Przasnysz, Ciechanów i Gołotczyzna	105
Płońsk	116
Mazowsze, czy już nie? Rozogi	118
Ambicje amatorskiego kucharza i profesjonalnej pani domu w kuchni ciemnej jak piwnica	119
Wyprawa na zachód	125
Trudno nam ominąć kotlety schabowe	132
Im dalej, tym trudniej!	137
Zupy, o których może jeszcze nie słyszeliście	141
Pożywna zupa cebulowa.....	142
Kapuśniak wiosenny	142
Żur na grzybach	143
Chłodnik	144
Botwinka	144
Barszcz biały ze szczypiorkiem	145
Rady doświadczonego kucharza – Zupy	146
Zmęczeni, ale już pewni, że się uda	147
Sochaczew	156
Niepokalanów	157
O mięsie poważnie i odważnie	158
Kampinos i Puszcza Kampinoska	162

Zakład dla Niewidomych w Laskach	164
Kilka chwil w Spale	168
Jak sobie radzić z drobiem?	171
Kilka zdań o dziczyźnie	173
Bejca, czyli marynata.....	174
Bażant po łowicku.....	174
Wycieczka na wschód	176
Zajazd Joker koło Frankopola	179
Wyszków	180
Radzymin	182
Dodatkowe smaczości	184
Flaki wołowe	186
Potrawy mięsne Piotra	186
Befszyk mielony	187
Kurczak po polsku	187
Faszerowane gęsie żołądki	188
Duszone żeberka	188
Cielęca wątróbka z czosnkiem	190
Wołowina z kurkami.....	190
Paszтет ze śliwkami	191
Pieczeń urozmaicona	192
Mińsk	193
Siedlce	194
Rady doświadczonego kucharza – Mięsa	196
Blżej Lublina – Garwolin	197
Uwielbiamy zupy	198
Z wizytą u szlachetnie urodzonego Jana Ciołka	206

Bez ryb ani rusz!	209
Karp w galarecie	213
Sandacz po polsku	214
Śledzie Mościckiego	214
Ryba w śmietanie z dodatkami	215
Rady doświadczonego kucharza – Ryby	215
Po drodze na południe Mazowska – Białobrzegi	216
Tam, gdzie biegał mój ojciec – Czarnolas	218
Zwoleń	220
Muzeum Wsi Radomskiej	223
Centrum Rzeźby Polskiej w Orońsku	225
Smaczne przekąski	231
Ratusz w Górze Kalwarii	234
Skansen militarny w Mniszewie	236
Zespół pałacowo-parkowy w Koźniewicach	238
Jajecznicza	240
Naleśniki „na bogato”	241
Placki kartoflane	242
Rydze z patelni	242
Gomółki z twarogu	243
Groch z kapustą	243
Cukinia smażona jak kotlety	244
Jajka sadzone na bekonie z serem	245
Fasola po polsku	245
Ruskie pierogi	246
Jajka faszerowane	247
Pierogi z kaszą i serem	248
Leniwe kluski z cynamonem i śmietaną	248
Bakłażan zapiekany z mięsem	249
Zielone kluski z twarogiem	250

Kilka godzin w Warce	251
Historyczny i bohaterski Radom	254
Światło już jest, a gości jeszcze nie widać	259
Iłża	261
Kulinarne różnaitości	263
Buraczki zasmażane	264
Marynowane śliwki węgierki	265
Ćwikła	265
Ogórki z czosnkiem	266
Sałatka z papryki pieczonej	266
Surówka z kapusty i marchwi	267
Gryczany krupnik	267
Gulasz jarski z soczewicy	268
Cukinia z czosnkiem i zieloną pietruszką	268
Kasza gryczana ze słoniną	269
Kotlety z kaszy gryczanej i twarogu	269
Rady doświadczanego kucharza – Różnaitości	270
Szydłowiec – to już ostatnie z odwiedzonych przez nas miast	272
Potrawy z mąki	278
Cacko z dziurką	282
Jagodzianki	283
Makaron Mamy	285
Ciasto drożdżowe topielec	286
Krucze ciasto Prababci	287
Babka gryczana	287
Ciasto marchewkowe	288
Lane kluski	288
Bułki zdrowia	289
Chleb ziołowy	289
Laskowe ciasto	290
Rady doświadczanego kucharza – Ciasta	291

Wreszcie przyjechali goście	292
Matematyka w kuchni – ważne przeliczniki	295
Indeks	296
Nota biograficzna	297



Co jest ciekawsze: zwiedzanie zabytków, gdy jeździ się od miasta do miasta, ogląda zamki, pałace, kościoły, rynki i kamienice wokół nich, przegląda menu w uroczych restauracyjkach i smakuje znane i nieznane potrawy, na które ma się ochotę, czy raczej zrobienie czegoś smacznego we własnej kuchni, gdy, pomimo że jest się amatorem, coś dobrego wreszcie wychodzi? To wszystko jest po prostu równie fascynujące. Gdy opowiadam o przygodzie szykowania kolacji dla przyjaciół, kiedy zabrakło w gniazdkach prądu i zgasło światło, nie myślę jednak o tych rozmaitych atrakcjach, lecz przypominam sobie dzień sprzed ponad czterdziestu lat, gdy szykowaliśmy z mamą w naszej malutkiej, pogomółkowskiej kuchence pasztet. Mięsko było już uduszone, dwukrotnie zmielone i przyprawione, czekało tylko na włożenie do rozgrzanego piekarnika. Jeszcze parę ruchów, by wymieszać go jak najlepiej, jeszcze jakieś żółtko się nie rozlało i trzymało w całości, jeszcze tu i ówdzie było więcej mięsa, a obok za dużo wilgotnego białka, gdy niechcący potrąciłem tę miskę, w wyniku czego spadła na podłogę, mięso się „wysypało”, pacnęło jakos śmiesznie: „paccccc” i zaległo na w miarę czystej, ale jak zwykle jednak brudnej podłodze! Stanęliśmy jak wryci, najpierw załamani, a po chwili wybuchliśmy śmiechem. Przecież to tylko pasztet, fajna „robota”, miło spędzony czas. Taki stosunek mieliśmy do naszego kucharzenia. Wiedzieliśmy, że lubimy to robić. I tak zostało do dzisiaj. Co tam brak światła lub wzroku. To nie jest najważniejsze. Zaraz zrobiliśmy drugi pasztet, który okazał się fantastyczny. Oba pasztety, ten wywalony na podłogę i ten drugi, przeszły do historii rodziny. Proszę bardzo, oto dowód: po tak długim czasie pamiętam to wydarzenie i wspominam w przewodniku, który poznają tysiące osób. Przez lata, nadal bezwzrokowo, ugotowałem wiele improwizowanych potraw i czekam na następną okazję. To jest prawdziwy relaks i zajęcia rehabilitacyjne – może czasem trudne, ale jak się smacznie kończą!

Marek Kalbarczyk





Nie ma
jak u siebie
w domu



Och, jak cudownie jest u siebie. Chciałoby się wszędzie pojechać, zobaczyć co tylko się da, poznać różne kraje i obyczaje, spotkać ludzi, którzy żyją inaczej niż my, a jednak gdy już wyjedziemy, nasycimy zmysły, zbadamy intelektualnie i duchowo to, czego na co dzień nie mamy, wracamy z wszechogarniającą myślą – nie ma jak u siebie w domu. Następnym razem, przed kolejnymi feriami lub wakacjami, zasiądziemy do obiadu i ponownie pomyślimy: może Mazury lub Sudety, Rumunia, Włochy, Grecja, a może Ukraina? I będziemy snuli marzenia o nowych wycieczkach, kolejnych miejscach i wersjach nie tylko oglądanego świata, ale i samych siebie, w kolejnych odsłonach, bo przecież zmieniamy się zależnie od otoczenia i ludzi, z którymi się spotykamy: po mazursku, sudectku, albo rumuńsku, włosku, grecku czy kozacku, gdy dzięki podróżom znajdujemy w sobie to, czego zwykle nie zauważamy. Owszem, fajnie gdy przy obiedzie pełnym planów zobaczymy siebie oczami wyobraźni na kajaku krążącym po jeziorze Czorsztyn w Mrągowie obok amfiteatru, gdzie co roku tanecznie grają countrowe kapele, gdy żona czeka na brzegu w nerwach, że kajak się wywróci. Jej zdaniem my nie damy rady, gdyż wielu innych też miało kłopoty przy zaskakująco silnym wietrze. Adam nie jest wystarczająco zapobiegliwy i nie potrafi uciec zawczasu, gdy już widać ciężkie chmury, padają

pierwsze krople deszczu, albo słyszeć pierwsze pomruki burzy. Tymczasem wszystko to jedynie jej wyobraźnia i lęk o nas. A może wyobrażymy sobie naszą rodzinę przy pachnącym baranią skórą stoisku na deptaku w Karpaczu, gdybyśmy tam pojechali. Żona robi mi wtedy przemiły prezent, bym siedział sobie na futerku jak „panisko”. Możemy też zobaczyć się na tle gmachu bukańskiego parlamentu, gdy robimy zdjęcie małym dzieciakom na tle tego ogromnego budynku. Albo pod ścianami rzymskiego Koloseum po przejechaniu tak długiej trasy, gdy jesteśmy zadowoleni i możemy pomyśleć, że pomimo wszystko udało się dojechać. A potem faktycznie wszędzie tam ruszymy, zwiedzimy, przeżyjemy mnóstwo pięknych chwil i wrócimy z tą samą co zwykle myślą: jednak najlepiej w domu! Tyle nowych i wspaniałych rzeczy, a mimo to wolimy swoją codzienność, która nas otacza, a została zaprojektowana przez nas samych, albo ludzi, którzy są nam bliscy.

Dlaczego? Co to jest dom? Co takiego jest w słowie „dom”, że obezwładnia i uzależnia jak narkotyk? Czy dom to budynek, lokal, w którym mieszkamy, czy raczej my w miejscu, w którym jest po prostu „po naszymu”? Dla każdego „po naszymu” znaczy co innego, ale niemal to samo dla najbliższych. Gdyby nie podobne rozumienie „naszości”, nie chciałoby się mieszkać razem. Taka

„naszość” jest ważniejsza dla ludzi wrażliwych. Nie każdy jej szuka i wymaga, ale jest najważniejsza na przykład dla niewidomych. Mamy swoje „uwikłania”, specyficzne jak mało co, ale bez nich ani rusz. Okazuje się, że zwracamy uwagę na rzeczy, które dla innych nie mają znaczenia. Nie mówimy o tym głośno, bo to nie musi być tematem rozmów. Po prostu czujemy inaczej i organizujemy swój świat nie tak, jak inni.

Spotykam się z miłą dla mnie opinią, że niewidomi lepiej słyszą i mają lepsze inne zmysły. Nie widzą, więc dostają od losu rekompensatę w postaci lepszego słuchu, dotyku i smaku. Nic bardziej mylnego! Można to włożyć między bajki. Gdyby tak było, że dostaje się za takie kłopoty rekompensatę, najzdrowsi byliby biedni, z kolei bogaci bardzo chorzy. Co by dostali w prezencie ludzie, którzy nie potrafią pisać, albo szybko biegać? A co musieliby oddać zdolni lekarze, dziennikarze, prawnicy? Zasada rekompensowania nie istnieje, toteż niewidomi z natury rzeczy wcale nie słyszą lepiej, lepszego smaku i dotyku też nie mają, a tylko intensywniej je wykorzystują. Tak więc żyjemy specyficznie i inaczej organizujemy swoje otoczenie. Tym bardziej cenimy dom, rodzinę, każde miejsce, w którym spędzamy czas.

Dom to jednak nie tylko mieszkanie. To też kraj i region, w którym żyjemy i z którego pochodzimy. Tu też

czujemy się jak u siebie, a wszędzie indziej nie. Podczas podróży jesteśmy po prostu gośćmi (czasem intruzami, choć to na szczęście rzadko) i cieszymy się, gdy możemy poznać odwiedzane miejsca, chociaż za każdym razem – po pewnym czasie – i tak chcemy wracać. Co tak ciągnie nas do domu? Wszystko, do czego jesteśmy przyzwyczajeni oraz wszystko, co nas wykreowało. Dla nas domem jest rodzinny dom, Polska oraz Mazowsze. Tu właśnie żyjemy. Można sądzić, że łatwo zmienić adres, ale nie – nie lubimy zmieniać otoczenia i utrwalo-nych przyzwyczajęń. Tylko ruszę się z domu, a już wszystko mi przeszkadza. W pierwszych chwilach nie myślę o tym i odrzucam, ale stopniowo rośnie, aż nabiera takiej mocy, że nie da się wytrzymać. Jeszcze w samochodzie mogę czuć się swobodnie, bo mam tam wszystko po swojemu: poukładane rzeczy, komórka na lewo, biała laska na prawo. W kasetcie przede mną krople do nosa, bez których nie mogę swobodnie oddychać, pilot do bramy, samochodowa ładowarka, wizytówki. W kieszeni w drzwiach woda mineralna, rękawiczki (zimą), teczka z dokumentami. Na środku pomiędzy mną i żoną odtwarzacz MP3 (Milestone z radiem lub Plectalk, zależnie od sytuacji), higieniczne chusteczki na wypadek kataru, trochę cukierków lub baton. Za fotelem żony, na wyciągnięcie ręki, GPS w etui, a za mną,

w dodatkowej kieszeni na tyle siedzenia, książka wozu, instrukcja obsługi i kilka innych dokumentów. Na tylnym siedzeniu po lewej stronie Cyprian, po prawej Paweł. Dwóch najstarszych synów nie ma w tym aucie, bo już od kilku lat chodzą i jeżdżą swoimi ścieżkami. Za siedzeniem żony na podłodze notebook, taki który mówi. Z zewnętrznym dyskiem o pojemności pół terabajta, na którym mam ogromną bibliotekę książek w formacie TXT lub DOC, zeskanowanych lub nagranych w formacie MP3. Wszystko uporządkowane w taki sposób, żebym bez uciążliwych „macanych” poszukiwań, miał na wyciągnięcie ręki to, czego potrzebuję. W takich warunkach mogę się czuć jak u siebie. Nawet do głowy mi nie przychodzi, że nie widzę. Nie przychodzi też do głowy żonie, że mi czegoś brak, a to sprawia mi ogromną przyjemność. Fajnie uchodzić za normalnego faceta. Brak wzroku mi nie dokucza, ale gdybym miał odczuwać to na co dzień, nie miałbym wesołej miny. Tak więc w samochodzie pilnuję porządku i mam się dobrze. Gdy na dodatek mogę włączyć notebook, wejść do netu i szukać różnych informacji, a ona kieruje, jesteśmy równorzędną parą. Jeszcze niedawno to ja pilotowałem żonę podczas wyjazdów. Ona prowadziła samochód, a ja mówiłem gdzie ma jechać. Włączałem program nawigacyjny na swojej mówiącej komórce i nawigowałem. Ten program nie był

tak sprytny, jak inne nawigacje satelitarne, ale niczego nam nie brakowało. Ona jechała, a ja wyszukiwałem miasta, wioski, ulice, restauracje, hotele i sklepy.

– *Gdzie mam jechać?*

– *Do centrum handlowego.*

– *A gdzie to jest?*

– *Zaraz się dowiemy.*

Program znajdował co trzeba i ogłaszał syntetycznym głosem: „7 kilometrów do celu, 600 metrów prosto, a następnie w prawo”. I tak dalej. Niestety, ten program przestał istnieć. Niewidomi w całej Europie mieli z niego pożytek chyba przez 5 lat, po których go wyłączono. Widać ktoś dostał dofinansowanie na taki okres, a nikt nie pomyślał, że niewidomi będą chcieli jeździć i chodzić z jego asystą nadal. Nic to, teraz posługujemy się zwykłym GPS, który mówi kierowcy co trzeba robić, ale on już nie daje mi szansy na „rządzenie” w samochodzie. Szkoda! Czy, gdy mam tak zorganizowany samochód, nie jest on jak dom? Prawda, że można się w nim tak czuć?

W domu wszystko jest uporządkowane. Nie mogę za każdym razem szukać rzeczy, których potrzebuję. Rozumiem, że wielu ludzi bałagani i się tym nie martwi. Widzący mogą spojrzeć i znaleźć rzecz od razu. Ja odkładałem wszystko tam, skąd to wzięłem. Tylko dzięki temu mogę sobie poradzić. A żona? Musi podlegać moim zasadom, bo inaczej się pokłócimy. Co by nie rzec to nasz

wspólny dom, więc rzeczy, które dotyczą nas obojga, muszą być w takim porządku jak moje.

Czy wyobrażacie sobie, co to w praktyce oznacza? Gdy chodzi o samochód, łatwo to ogarnąć. Tu nie ma wielu rzeczy, ale w domu! Przecież w każdym pomieszczeniu jest ich mnóstwo. Zasada nieodzownego porządku dotyczy sypialni, łazienki, przedpokoju, salonu i kuchni. Mogę się nie wtrącać do pokoi synków, bo byłaby to przesada. Uczę ich porządku, ale nie układam niczego. Muszą mieć po swojemu, a nie „po tatusiowemu”. Jednak w pokojach, w których muszę coś robić, panuje ostry reżim. Dzięki temu dom zasługuje na to, by chcieć do niego wracać – nawet z najciekawszych miejsc na świecie.

Kuchnia jest miejscem najważniejszym. Jeden z moich przyjaciół spędzał w kuchni całe życie. Miał to szczęście, że jego kuchnia była duża. Było tam wszystko: łóżko stało w jednym końcu, dalej szafa, która oddzielała sypialną część kuchni od reszty. Przy ścianie stał duży stół, na którego jednym końcu było miejsce do jedzenia, a na drugim warsztat pracy. Był twórcą i ciągle coś tworzył. Tworzenie było jego naturą. Miał dosyć wąską specjalność (był elektronikiem), ale tworzył wszystko, o czymkolwiek pomyślał. Kiedyś wieczorem, najpierw w wannie, a potem w tej sławnej kuchni, tworzył bombę atomową, a kiedy indziej nowa-

torski pasztet. Lubił też tworzyć kawały, dykteryjki, projektował sesje fotograficzne, a nawet lotnie i motolotnie z prawdziwego zdarzenia. Nie wyliczę wszystkiego, czym się zajmował, bo nie jest to odpowiednie na to miejsce, ale jego niepomowanym pędowi do tworzenia towarzyszyła zawsze jego ukochana kuchnia. Wpadało się do niego z wizytką i już lądowało się w kuchni-sypialnio-salonie. Zaraz zaskakiwał wiadomością, że jest blisko epokowego wynalazku, który udowodni, że wszyscy inżynierowie są do niczego. Siedział na twórczym końcu swojego stołu i popijał herbatkę, która była znakomita. Nigdzie indziej nie piłem tak dobrej herbatki. No, może poza specjalną herbatą w żydowskiej restauracji Mandragora na lubelskim rynku. Piliśmy te herbatki i gadaliśmy. On już wyjaśnił jeden wynalazek i zaczynał o drugim. Ja patrzyłem dyskretnie palcem na zegarek i kombinowałem, jak wpaść jemu w słowo, załatwić sprawę i lecieć dalej. On proponował drugą herbatkę i miał zamiar roztaczać przede mną i sobą kolejne utopijne wizje, które doszłyby do skutku, gdyby nie fakt, że to tylko jego kuchnia, a nie naukowy instytut. Tak czy inaczej wszystko co tworzył, wywodziło się z tej kuchni. Dlaczego? Zapewne dlatego, że mądre myśli łatwiej powstają w dobrych miejscach, a kuchnia, taka duża, że można w niej nie tylko gotować, ale i zjeść, jest najlep-



szym wyborem.

U nas kuchnia jest zupełnie inna. Nie mamy tu twórczego miejsca, bo nie jesteśmy tak zdolni jak on, ale i tak jest to dla naszej rodziny pomieszczenie najważniejsze. My też w kuchni gotujemy, jemy, dyskutujemy, układamy plany, oglądamy mapy i czytamy książki. Nasza kuchnia słyszała wiersze i prozę różnych autorów, ale najczęściej hasła encyklopedyczne i słownikowe, no i przepisy kulinarne.

Wchodzisz do naszej kuchni i masz po lewej stronie przy drzwiach piecyk oraz mikrofalówkę. W głębi jest kuchenka, a obok mikser i najważniejsze przyrządy, które powinny być na wierzchu. W szafce pod spodem garnki i patelnie, tak samo pod kuchenką. Za nią, to znaczy na prawo, szafka robocza, a pod nią zmywarka. Dalej, przed oknem, zlewozmywak, a pod nim kosze na różne śmieci. Teraz należy mieć kosz na zwykłe śmieci oraz osobny na rzeczy plastikowe. W następnej szafce mamy szuflady: w górnej są sztućce, niżej talerze i talerzyki, szklanki i kubki, a najniżej dodatkowe niezbędne przedmioty. Potem lodówka z zamrażarką, szafka na produkty żywnościowe jak mąka, cukier, kasze, ocet itd., a potem na innej ścianie okno, a pod nim, na podłodze, miejsce na siatki z zakupami. Różne zakupy trzeba wypakować i poumieszczać gdzie należy. Nie zostawiamy wędlin i mięsa pod tym oknem, bo nie byłyby zbyt długo w dobrej formie. Ich miejsce jest

w lodówce, ale warzywa czy owoce mogą sobie tam poleżeć, szczególnie gdy zaraz będą użyte.

Na środku kuchni blat, na którym robimy potrawy i jemy większość posiłków. Niestety, ta większość posiłków to te, na które się nie ma czasu. W dzisiejszych czasach pędzi się wszędzie i brakuje czasu na przygotowanie śniadania na stole w pokoju. Siada się przy tym roboczym blacie w kuchni i ma się tyle przyjemności z jedzenia, ile się uda uchwycić. Pod blatem kolejne szafki z szufladami. W górnej pieczywo i kralnica do chleba. Niżej słodczyce. Na ścianie po prawej stronie drzwi cienka, oszklona półka z przyprawami. To tutaj znajdujemy pieprz, paprykę, bazylię, zioła prowansalskie, kminek, majeranek, chrzan, sos sojowy i inne. Wszystko uporządkowane, żeby można było robić coś bez pomocy innych. Rzadko mam taką możliwość, ale gdyby była taka potrzeba, dałbym radę.

A gdy zaczniemy przygotowywanie posiłku, wkraczamy w inny czas. Już pojawiają się na szafkach niezbędne przyrządy, produkty składające się na potrawę i towarzystwo synka – najczęściej Pawła. W trakcie pracy zapachów co niemiara, a najładniejszy z nich rozsiewa smażone mięso wołowe, drobno posiekana duszona cebula lub niesamowita zupa grzybowa, którą dawniej robiła moja mama, a teraz żona. Czy można chcieć wyjechać na długo z takiego domu?



Miłe planowanie

Jeszcze w sobotnie południe wszystko wyglądało świetnie – goście zaproszeni, plan ułożony, zakupy zrobione, a w salonie porządek. Humory też dopisywały. Zapowiadał się miły i udany wieczór. Mieli do nas przyjść goście. Och, jak fajnie z nimi smacznie zjeść! W każdym towarzystwie je się inaczej. Za każdym razem nawet te same potrawy są jakby odmienne, gdy przy stole zasiadają inne osoby. Czy można podać gościom kolejny raz to samo? Przyjaciół zaprasza się co jakiś czas i nie powinni jadać tego, co już próbo-

wali. Byłoby to okropne. Jak zwykle musieliśmy wymyślić coś nowego. Za każdym razem chcemy czymś „zabłyśnąć”. Menu powinno być tak ułożone, że poza potrawami zwyczajnymi jest coś zaskakującego, niespodziewanego. Lepiej zaryzykować i przygotować coś po raz pierwszy, niż zaprosić na nudną kolację. Nawet niezbyt udana potrawa może stanowić interesujący temat do dyskusji. Omawianie smaków to jedno z ciekawszych zajęć, tym bardziej, gdy można chwalić lub otwarcie krytykować. Gdy nam się coś uda, przy-



jaciele chętnie biorą przepisy. Czasem je wykorzystują i bywa, że stają się one lepsze niż w naszym wykonaniu. Przychodzimy do nich, siadamy przy stole, podają nam kolejne dania, a tu nagle nasza potrawa. Nakładamy ją na talerze, próbujemy i robimy zdziwione miny – ten sam przepis zinterpretowali i wykonali inaczej. To tylko małe zmiany w składzie lub postępowaniu ze składnikami, a efekt znacząco inny. Wtedy my prosimy o szczegóły, które zapamiętujemy i próbujemy wykorzystać w przyszłości.

Kto by się spodziewał, że tym razem sobota spleta nam figła?

A było tak. Zaczęło się w środę, gdy do soboty jest jeszcze daleko.

– *Może byłoby fajnie zaprosić przyjaciół w tym tygodniu. Potem nie mamy wolnych weekendów, a dawno się nie widzieliśmy.*

– *Tak sądzisz? Mamy dużo zajęć w tym czasie i nie wiem, czy uda się nam zrobić coś atrakcyjnego.*

– *Pewnie, ale czasu nie mamy nigdy. Gdybyśmy ulegali temu dyktatowi, nie mielibyśmy przyjaciół w ogóle.*

– Tak, ale o czym właściwie myślisz?

– Zaprośmy ich na przykład na sobotę. To tylko cztery osoby plus my, więc nie będzie to wielkie przyjęcie, a raczej miłe spotkanie przy kolacji.

– W sobotę! Bo ja wiem?

– Im później, tym gorzej. Będziemy jeszcze bardziej zajęci.

– Dobrze, zadzwoń i zaproś ich.

I tak zaczęła się nasza historia. Zadzwońłem i zaprosiłem gości na 19.00 w sobotę.

– Co zrobimy na kolację tym razem?

– Nie wiem jeszcze – odpowiedziała żona. – A ty masz jakiś pomysł?

– Skądże, to ty mieszasz pomysły. Ja tu tylko sprzątam i to nie najlepiej.

– Raczej prawie nigdy.

– No, właśnie to chciałem powiedzieć, ale gdy już się za to zabiorę, to nie jest najgorzej.

– Jest całkiem nieźle, ale rzadko. Mógłbyś robić to częściej. Słyszałam, że inni niewidomi są bardziej aktywni.

– Bardziej, albo nie. Nie ma takich porównań. Ja nie mam czasu na nic, a gdy wreszcie mogę robić co innego niż pracę zawodową, to przede wszystkim odpoczywam. Uważam jednak, że przy odkurzaniu można świetnie odpocząć. Mogę sobie pomyśleć o czymś, na co kiedy indziej nie mam szans. Mogę założyć słuchawki i przypomnieć sobie ulubione płyty. Takie słuchawki to wielkie

dobrodziejstwo – bezprzewodowe oczywiście.

– Chodzisz z nimi coraz częściej i wyglądasz dziwnie. A jak trudno się z tobą dogadać! Wczoraj już miałam zasnąć, gdy potrąciłeś kosz.

– Stał nie na swoim miejscu.

– Akurat, stał dobrze, tylko ty w słuchawkach tracisz orientację przestrzenną.

– Nieco tracę, ale kosz naprawdę był trochę przesunięty, a to stanowi problem, gdy ma się trafić na oślepi idealnie. Wiesz jak fajnie słuchać radia w łazience? Dobieram czas kąpieli specjalnie na czas ciekawych audycji. Zakładam słuchawki i mam dwa w jednym.

– A wracając do tematu, mamy jakiś pomysł na sobotę?

– Nadal nic. A ty?

Poszedłem do swoich zajęć, a gdy wróciłem na podwieczorek, miała już propozycję.

– Może nawiążemy kulinarnie do ostatnich wycieczek po Mazowszu, gdy obejrzelśmy wiele fajnych zabytków i poznaliśmy kilka restauracji? Nie robiliśmy do tej pory takich potraw, może to by się spodobało?

– Wiedziałem, że coś dobrego wpadnie ci do głowy. Ja jestem za, a oni...?

– Oni ocenią po fakcie. No, bierzmy się za książki. Mamy kilka na ten temat. Możemy teraz poczytać?

– Możemy, ale przede wszystkim musimy. Trzeba to zrobić, bo już środa i nie ma na kiedy tego odkładać.

Przyniosła na stół parę grubych książek i czytaliśmy.

– *To całkiem interesujące. Już chce mi się jeść – powiedziałem.*

– *Które przepisy wybierzemy?*

– *Nic trudnego. Zadzwoń do Piotra, by mi polecił coś najlepszego. Co ważne, musi mi znaleźć coś realnego do zrobienia, przy naszych, w końcu skromnych, możliwościach.*

I zadzwoniłem.

– *Witaj Piotrze, mówi Marek. Będziemy mieli gości i to jakich! Musimy przygotować na kolację coś nowego i fajnego. Żona wymyśliła, że mogłyby to być potrawy mazowieckie. Byliśmy za twoją radą w restauracjach z mazowieckimi potrawami i nie ma co ukrywać, jesteśmy zachwyceni. Wiesz, mamy w kraju modę na różne kuchnie, a nasza własna jest niedoceniana i zapomniana. Wolałbym by o niej pamiętać, więc chcemy ją przypomnieć. Co byś nam polecił?*

– *Dobrze się składa. Odwiedziłem, jak wiesz, sporo takich restauracji i bardzo je lubię. Potrawy tej kuchni są znakomite. Gdzie już byliście?*

– *W kilku miejscach, na przykład w Makowie Mazowieckim i na jego przedmieściach – w Chrzanowie, a także w Wiśniowie pod Mławą i innych. To znakomite restauracje. Podają tam bardzo różnorodne, tzw. swojskie potrawy.*

– *Na Mazowszu również w kuchni widać wpływy różnych kulinarnych kultur: rosyjskiej, niemieckiej i ży-*

dowskiej.

– *Zauważyliśmy, gdy dostaliśmy menu. Moglibyśmy wziąć przepisy stamtąd, ale wolałbym przygotować potrawy z twoich zbiorów. Chodzi o przepisy, o których sądzisz, że będą nie tylko smaczne i atrakcyjne, ale też osiągalne w wykonaniu dla nas. Musimy sobie z nimi poradzić, ja również, bo zamierzam wziąć w tym czynny udział i pomagać Asi.*

– *Wyślę mailem parę przepisów, jeśli ci to odpowiada. Gdybyście mieli pytania, proszę zadzwoń. Pomogę z przyjemnością.*

Wieczorem dostałem maila od Piotra z kilkudziesięcioma przepisami, a każdy z innej „beczki”. Były pogrupowane geograficznie, czyli zgodnie z miejscem, z którego pochodzą. Pokazałem je Joannie i wybraliśmy kilka, które pasowały do sobotniego spotkania. Potrawy nie były za bardzo skomplikowane i nie wymagały wielkiej pracy, toteż zaplanowaliśmy wykonanie większości prac w sobotę. I to był błąd! Kto może mieć gwarancję, że w dniu spotkania nic się nie wydarzy? Przecież zawsze może coś się zepsuć, wpaść niespodziewany gość, na przykład sąsiad z pretensjami o szczekaniu psa. Może synek się rozbić i wymagać interwencji lekarza, a może ktoś zezłości się na maszynę do szycia, kiedy nie chce działać. Wówczas ze spotkania nici, a przynajmniej z odprężającego szykowania potraw.

Kiedy pracuje się w kuchni miło?



Może stanowić to prawdziwą przyjemność, ale pod pewnymi warunkami. Najpierw trzeba wiedzieć co się chce przygotować, a wybór ma ogromne znaczenie. Dania muszą być pociągające i to nie tylko dla gości, ale również dla kucharzy. Kucharze muszą mieć dobry humor, bo zły psuje smak. Wielu ludzi to tak odczuwa. Smak ma wiele odcieni. Niektórzy nie czują nawet, czy potrawa jest słona, czy nie. Inni czują sól, ale nie przemawiają do nich smaki i podsmaki (smaczki). Są też tacy, którzy przy jedzeniu odczuwają rzeczy, które innym się nawet nie śnią. Niektórzy potrafią o tym cudownie

opowiadać. Do takich należy Piotr. Napisane przez niego książki wystarczą, by polubić jeść. Lubię jego kulinarne opowieści. Tacy ludzie relacjonują świat smaków nieodkryty przez innych i można tylko zazdrościć, ile wiedzą i czują! Mają zapewne, dzięki tym zdolnościom, ciekawe życie.

Całe szczęście, że moja żona też smacznie gotuje, choć nie jest zawodową kucharką. Ja też coś potrafię. Staramy się uzupełniać. Jestem doświadczonej marny w wykonywaniu rozmaitych czynności w kuchni, ale mam wysublimowany smak. Oboje stanowimy niezły zespół.

Rzadko który niewidomy potra-

fi gotować. Znam takich, ale są nieliczni. Czy mógłbym umieć więcej? Trening czyni mistrza. Staję więc w kuchni ochotczo, gdy tylko mam czas i robię postępy, jednak ciągle czuję się jak nowicjusz. Kiedy zaczynam przygotowywać coś do jedzenia, w domu zaczyna panować wyjątkowa atmosfera – „tata robi jeść!” Wołam do pomocy Pawła i walczymy. Ja pokrzykuję, by dobrze mnie słyszał i rozumiał, a on najpierw nie chce, bo ma inne plany, a potem wciąga się do zabawy i nabiera ochoty do gotowania. Najczęściej następuje to wtedy, gdy może już coś próbować. Synek się „budzi”, zaczyna oceniać i chce więcej. Z minuty na minutę rośnie w swoich oczach, bo może się uważać za eksperta. No, skoro pomaga tacie... Nasze potrawy są pocieszne – zawsze improwizowane. Czytamy z Pawłem przepisy, a potem opracowujemy swoje koncepcje. Czy my w ogóle moglibyśmy zrobić coś dokładne, zgodnie z przepisem w podręczniku? O nie, to nam się chyba nigdy nie uda. Jesteśmy od improwizacji. Co innego Joanna. Ma łatwość realizowania cudzych przepisów. W mojej opinii one nigdy nie są jasne – są jakieś skrótowe. Rozumiem, dobra

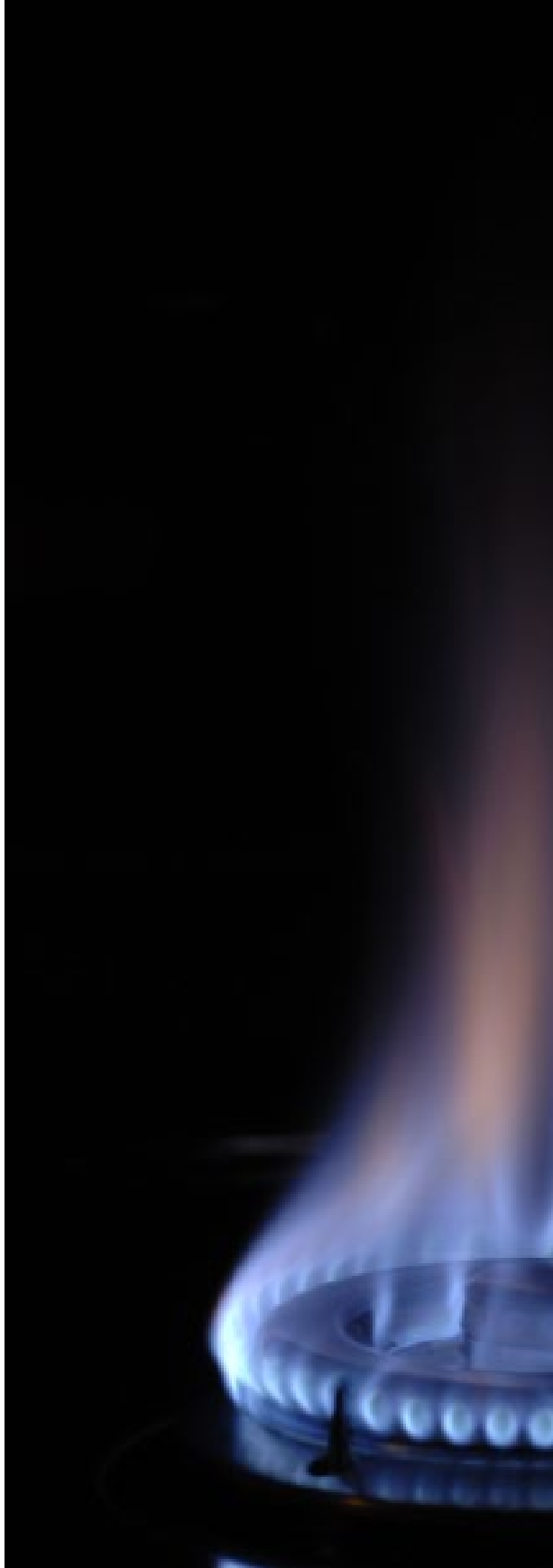
kucharka nie wymaga szczegółowych instrukcji. Wszystko rozumie, bo ma doświadczenie. A ja? Paweł czyta przepis, a ja i tak w wielu przypadkach nie wiem co robić. On też. Może pomóc nam mama, ale tego nie chcemy. Mamy swoje ambicje. To ma być nasza potrawa. Robimy więc wszystko po swojemu i nadrabiamy dobrym smakiem, znaczy wyuczaniem. Dzięki Bogu nasze potrawy są dobrze oceniane. Dlaczego lubię gotować z Pawłem? Bo razem umiemy tyle samo – niewiele. Joanna nas przerasta i chętnie zrobiłaby za nas wszystko. Co to za przyjemność i wyzwanie, gdy chcemy się sprawdzić, a ona tak nam pomoże, że ostatecznie zrobimy niewiele. W ten sposób mamy podział w kuchni – eksperymenty dla nas, profesjonalizm dla niej.

Jaki mamy podział zadań z Pawłem lub żoną? Ja robię wszystko, co potrafię, a oni mi pomagają. Czasem wychodzi na to, że ja wykonuję większość czynności, kiedy indziej nie robię prawie nic. To zależy od przepisu. Gdy mogę zrobić coś dobrze bez względu na to, że nie widzę, robię to chętnie. Gdy jakaś czynność jest dla mnie za trudna, ustępuję – niech robią oni.



Jak gotować w kuchni bez światła?

Minęła środa, goście zaproszeni, plan opracowany. W czwartek zrobiliśmy większość zakupów. Uwielbiam robić zakupy. Kiedyś było nieestosowne łązować po sklepach i macać oferowane towary. Potem jednak wpadłem na myśl, że mi wolno i okazało się, że nikomu to nie przeszkadza. Nikogo to jeszcze nie obraziło i nikt nie zwrócił mi uwagi, że to nieestosowne. Chodzimy po sklepie i tak, jak Asia patrzy na wszystko, ja wyciągam dyskretnie, jak tylko potrafię, ręce i macam dookoła. Staram się to robić w taki sposób, by nic nie zrzucić, zepsuć oraz by nikomu nie przeszkadzać. Nie da się tego ukryć i wcale nie ukrywam. Chyba już wpadłem w nałóg, bo jest to przecież uzależniające. Torebeczki, słoiczki, buteleczki, opakowania foliowe i wiele innych różności. Każdy produkt ma inny kształt i opakowanie. Najciekawiej jest w okresie przedświątecznym, gdy „upiększający” sposób prezentowania produktów sięga szczytów: wstążeczki, sznureczki, naklejeczki i sam już nie wiem co. To, co dla osób widzących wydaje się takie zwyczajne, gdy widzą to na co dzień, dla mnie jest wyjątkowe. Mimo upodobania do oglą-





dania wszystkiego co jest na wyciągnięcie ręki, przez rozliczne zajęcia bywam w sklepach stosunkowo rzadko.

Więc w czwartek uzupełniliśmy braki w naszej kuchni: przyprawy, oliwki czarne i zielone, z nadzieniem i bez, konserwowe ogórki, papryka marynowana, grzybki w octowej zaprawie, (maślaczki, za którymi przepadam), puszka anchovies (sardelle), suszone pomidorki w zalewie, orzeszki nerkowce, napoje i inne produkty, których już nie pamiętam. Było cudownie, a najfajniej, że byliśmy z Pawłem i Cyprianem. Zakupy z nimi to rozkosz. Nie tylko dokładają ukradkiem do koszyka to, co chcą nam wcisnąć, ale też wyjątkowo fajnie pogadują, komentują co wybieram i snują marzenia o tym, co lubią. Proszą o kupienie rzeczy, o których wiadomo, że nie kupimy. Są za drogie, niepotrzebne, a nawet niezdrowe. Potem i tak znajdujemy je w koszyku. Trwa naprawdę miła zabawa, która kończy się przy kasie. Głupio wracać i odkładać te dziecięce trofea. W ramach wdzięczności i sympatii do rodziców, chłopcy wkładają zakupy do bagażnika, by pokazać, jacy są zadowoleni i pracowici.

W piątek Joanna dokończyła zakupy: mięso, wędliny, lin, gęś, owoce i warzywa. Nie wszystko można robić w dniu spotkania, choć większość pracy zaplanowaliśmy właśnie na sobotę. Nie mogłem razem z nią pójść do sklepu, bo zno-

wu coś komuś obiecałem i pracowałem w swoim gabinecie. Wieczorem Joanna upiekła sernik, a ja pomagałem tylko nieznacznie, gdyż nie jestem mistrzem w robieniu ciast. Nie przepadam za rozbijaniem jajek i oddzielaniem żółtka od białka, choć mniej więcej potrafię to zrobić. Joanna robi to tak szybko i sprawnie, że lepiej jej nie przeszkadzać. Owszem, potrafię utrzyć żółtka z miodem i dodać do tej masy ser, ubić białka na sztywną pianę, ale nadal wolę robić co innego. Przecwiczylem to wszystko dawno temu, gdy nauczycielką była mama, ale sympatią do robienia ciast nie zapalałem. Tak czy inaczej, sernik już w piątek wieczorem był gotowy i nie musieliśmy się o niego martwić. Wykonaliśmy w piątek jeszcze kilka drobnych czynności, by nazajutrz było łatwiej, jak wsypanie do garnka z wodą fasoli, w celu jej zmiękczenia.

W sobotę pogoda była ładna od rana, zachęcała do spacerów, więc skorzystaliśmy z tej okazji. Poszliśmy do lasu, a właściwie drogą przy lesie. Wzięliśmy Pawła i Cypriana, i rozkoszowaliśmy się czystym powietrzem. Nie był to długi spacer, ale fajny. Cyprian ścigał się z Pawłem, choć wiadomo, że nie wygra. Cztery lata różnicy to parametr decydujący. Nie mieliśmy ani ochoty na ściganie się z nimi, ani szans na prześcignięcie Pawła i tworzyliśmy kroczący za szalejącą czołówką peleton.

Po wczesnym obiedzie zabra-

liśmy się do pracy. Uznaliśmy, że mniej więcej 4 godziny wystarczą, by wszystko było na czas. Nie ma jak świeże potrawy podane na stół – od razu po przygotowaniu. Gdy grzebałem w lodówce i sprawdzałem, czy wszystko mamy, a potem wyciągałem to na wierzch i wykonywałem pierwsze czynności, Joanna z Pawłem nakrywali stół. Porozkładali talerze, sztućce, szklaneczki i kieliszki. Żona nałala kompot do dzbanka, sok do drugiego, który postawiła obok. Ułożyła serwetki, jakieś ozdóbki. Wybraliśmy wino, które pasowało do szykowanych dań. Co to za kolacja bez dobrego wina! Do tego jeszcze woda z gazem i bez. Na stole obrus, odpowiedni do rangi spotkania, a dookoła równiutko ustawione krzesła. Ona nie znosi krzeseł poodsuwanych od stołu, a właśnie takie są po każdym posiłku z dziećmi.

Nagle, gdy minęła 16, stało się to, co zdarzyć się nie powinno. Zgasło światło i zrobiło się ciemno!

– *Paweł, sprawdź bezpieczniki – powiedziała żona.*

Synek poszedł do przedsionka i stwierdził, że są w porządku.

– *Zaraz pewno będzie prąd. Często wyłączają na chwilę.*

– *To urok domu na obrzeżach miasta.*

– *Właśnie, zdarzają się takie kłopoty, ale gdzie by było lepiej niż tutaj – niby w Warszawie, a w praktyce jak na wsi. Dookoła cisza zakłócana*

szczekaniem psów. Nie ma tu odgłosów ruchu ulicznego, jak w centrum. Tam wszędzie jest blisko i nigdy nie brakuje światła, ale są inne nieprzyjemności. U nas jest miło i ekologicznie, ale brak prądu się zdarza. Nie ma co narzekać, wolimy mieszkać tutaj i już.

– Trzeba zadzwonić do Pogotowia Energetycznego i zapytać jak długo nie będzie prądu – poleciła Joanna. Posłusznie zadzwoniłem. Okazało się, że to poważna awaria. Mieliśmy nie mieć prądu przez co najmniej 4 godziny.

– W ostatniej chwili zawsze może się coś przytrafić. I co robimy?

– Chyba trzeba odwołać to spotkanie?

– Chyba tak.

Zadzwoniłem do przyjaciół, ale równie dobrze mógłbym stukać w parapet. Nie odbierali telefonu ani komórek. Czy zawsze „siedzi się” na telefonie?

A więc nie odebrali, a my nie mogliśmy już się wycofać.

– Co robimy? – zapytała Joanna. – Przecież prądu może nie być dłużej, również gdy już przyjdą.

– Mnie wszystko jedno, bo ja i tak nie potrzebuję światła. Całe szczęście, że mamy kuchnię na gaz. Gdybyśmy mieli elektryczną, nie użylibyśmy jej dzisiaj.

Właśnie, mieliśmy kuchnię na gaz, ale było tak kilka lat temu. Teraz mamy płytę elektryczną i jeszcze bardziej zależy nam na prądzie.

– Ja nie umiem gotować bez światła! – powiedziała żona. – Nigdy nie musiałam tego robić.

– Szkoda, bo to ciekawe doświadczenie. Uważam, że każdy powinien umieć się zachować, gdy nie ma światła. Czy przypadkiem nie mamy jakiejś świecy?

– Mieliśmy, ale nie mamy. Zazwyczaj jest prąd, więc zapominam o uzupełnianiu ich zapasów.

– Może mamy jakieś inne światełka?

– Jakie?

– Nie wiem, może jakieś latarki, komórki, reflektorki?

– Chyba nic z tego.

– O, to może światła od samochodu, prosto z dworu?

– Ale pomysł!

– Lepszy niż żaden. Czy rzeczywiście jest głupi? Coś tam wpadnie przez okno, a poza tym można wyjść na ganek i coś przeczytać. Albo wsiąść na chwilę i czytać.

– Można spróbować. Zawsze będzie trochę widniej. A na pewno znacznie weselej. Szczerze mówiąc to już jest wesoło – kompletny cyrk.

– Na szczęście nie mamy domu okrągłego.

Zrobiliśmy wszystko co możliwe. Joanna miała trochę światła, choć wyraźnie za mało. Można było na ganku w świetle samochodowych reflektorów odczytać nazwę przepisy lub treść przepisu. Jak wiadomo, w przeciwieństwie do leków, torebki i słoiczki z przyprawami nie są

oznakowane brajlem. Zawołaliśmy Pawła i znowu miał powód do narzekań.

– Jak sobie poradzicie, gdy przyjdą goście, a światła nadal nie będzie? – zapytał.

– Jestem optymistą. Będzie światło, albo będzie miło inaczej. Oni mają poczucie humoru i znajdą powód do żartów. Gdy usłyszą jakąś miłą „afere”, ucieszą się jak nie wiem.

– Racja – powiedziała Joanna – tacy są. Biermy się do roboty. Dzisiaj ty robisz więcej. Całe szczęście, że Piotr namówił nas na dosyć proste potrawy.

W tamtej sytuacji było jednak jasne, że nasz plan był zbyt ambitny. Zawsze chcemy zrobić więcej, by dogodzić każdemu, ale gdy zdarza się taka katastrofa, orientujemy się, że przesadzamy. Dobrze, że już wcześniej, przy dziennym świetle, naszykowaliśmy większość niezbędnych składników, które rozłożyliśmy na stole kuchennym i blacie obok zlewu – teraz byłoby to trudne. No, to było przede wszystkim moje zajęcie. Zdążyłem umyć nieobrane warzywa, mięso i rybę, ale dużo czynności i tak zostało na później.

Co zdążyłem wyjąć na wierzch? Kapustę, którą przemyłem pod kranem. Dobrze, że nasz kran jest właściwie prysznicem. Można wyjąć słuchawkę, wyciągnąć wąż i płucać większe rzeczy. Sięgnąłem po ziemniaki, których potrzebowaliśmy sporo. Też je przepłukałem pod kranem.

Kapustę i ziemniaki włożyłem obok, do drugiej komory zlewu, by obeszły i czekały na dalsze wydarzenia. Wyjąłem z garnka fasolę przygotowaną w piątek na gulasz. Była namoczona w zimnej wodzie, zmiekkła. Odsączyłem ją i wsypałem do garnka docelowego. Z lodówki wyjąłem mięso: surowy boczek, wieprzowinę, gęś, filet z indyka, schab i kilogramowego lina. Z nimi w zasadzie nie zdążyłem zrobić przed awarią nic. Do tego dołożyłem gotowe, kupione w sklepie, mielone mięso, które czekało na talerzu. Wyjąłem z siatek i umyłem cebule, marchewki, pietruszki, czerwoną paprykę – skąd bym wiedział, czy jest czerwona, gdyby nie żona? (Chyba, że wziąłbym do ręki elektroniczny tester kolorów. Dokładasz jego końcówkę do testowanej powierzchni i naciskasz klawisz. Po chwili odzywa się głośniczek, który obwieszcza zarejestrowany kolor. Urządzenie nie jest precyzyjne, choć nie zawsze ogłaszane kolory zgadzają się z subiektywnymi wrażeniami osób widzących.) Jeszcze mięsisty pomidor; przynajmniej to nie sprawia trudności, bo da się wymacać. Na stole położyłem nieobraną czosnek, obok słoiczek ze smalcem, ale wielu rzeczy jeszcze nie przyszykowałem. Żółty ser w plasterkach, białe kiełbaski, melon, kwaszone ogórki, jabłko, gruszki, białe wino i piwo, przyprawy itd. czekały na swoją kolej. Takie to było sobotnie popołudnie. Jak nam poszło?



Co jest ciekawsze – zabytki, czy restauracje?

Piotr jest naszym kulinarnym doradcą. Daje nam ambitne przepisy, ale nie tylko. Wskazuje miejsca, które warto odwiedzić, no i restauracje, w których dobrze gotują.

Nic nie stoi na przeszkodzie by wsiąść do samochodu, pokręcić się po okolicy i poszukać czegoś ciekawego samemu. Nie raz to robiliśmy, szczególnie na wakacjach. Jedzie się na Mazury, nad polskie morze, do Rumunii lub na Węgry i zdaje się na łut szczęścia. Można posurfować w Internecie i wyszukać coś odpowiedniego, jednak to nie to samo, co rada kogoś tak doświadczonego jak on.

– Witaj Piotrze! Co dobrego, gdzie ostatnio byłeś? Dzwoniliśmy parę dni temu i nie zastaliśmy cię w domu.

Porozmawialiśmy parę minut, a na koniec zapytałem do czego tym razem nas namówi. I namawiał: do kuchni śląskiej, góralskiej, a przede wszystkim włoskiej. Och, jak on lubi te włoskie

potrawy! O tej kuchni może opowiadać godzinami. Jego opowieści nie kończą się na kucharzeniu, gdyż wie mnóstwo rzeczy o kraju, kulturze, historii, zabytkach. Podobnie przekonywał do kuchni regionalnej, np. mazowieckiej.

– Znać potrawy kuchni mazowieckiej?

– No, chyba tak. Może sobie tego nie uprzytomniamy, ale każdy, kto tu mieszka, coś o nich wie.

– Rzeczywiście, trudno nie znać tak popularnych dań, jak baby ziemniaczane, czy flaki z pulpetami, ale chciałem zapytać, czy byliście na przykład w restauracji Pazibroda pod Makowem Mazowieckim?

– Nie byliśmy jeszcze w Makowie, ani w jego okolicy. Nie było okazji.

– Jedźcie tam. Przekonałem się, że warto zjeść tam obiad.

I opowiedział o wizycie w tamtym miejscu.



Nie jeden poparzył brodę w „Pazibrodzie”

Lubię znaleźć ciekawe miejsca sam i je odwiedzić, jednak najczęściej kto inny to robi i doradza, żebyśmy tam pojechali. Nie jestem najłatwiejszym słuchaczem. Udaję, że nie jestem przekonany, ale tylko po to, by doradca się wysilił i przekonując, opowiadał i opowiadał. Piotr robi to znakomicie, więc niech mówi o miejscach, które zachwala!

– Często jeżdżę szosą z Putuska do Makowa Mazowieckiego. Tuż przed samym Makowem od lat kusił mnie drogowskaz zachęcający do odwiedzenia gospody o kurpiowskiej nazwie „Pazibroda”. Wreszcie uległem pokusie i skręciłem w boczną drogę. W chwilę później wyładowałem pod drewnianym, obszernym domem, przed któ-

rym staty zaparkowane liczne samochody z rejestracjami z różnych stron. Widać, że to była dobra decyzja.

Gospoda wewnątrz udekorowana jest rustykalnie; są grabie, obrazki świnek, krów i innej żywności. Proste, drewniane krzesła, wygodne nawet przy dłuższym przesiadywaniu, pełno bukietów suchych i żywych. Oprócz sal wewnątrz domu są stoły umożliwiające jedzenie na werandzie i w ogrodzie. Są tam też huśtawki i inne przyrządy do zabaw dziecięcych, by dorośli spokojnie delektowali się jadłem. Załogę stanowią same dziewczyny. Szefowa kuchni z dwiema chyba pomocnicami i trzy miłe kelnerki. Przy sporej liczbie gości wszystkie pracują w wielkim pośpie-

chu. A mimo to udaje im się choć przez chwilę zatrzymać przy każdym gościu, doradzić co wybrać, zapytać jak smakuje i odpowiedzieć na pytania o recepturę kurpiowskich dań.

Zorientowaliśmy się, że tujsze porcje są olbrzymie. Zrozumieliśmy, że musimy zamawiać oględnie i – by poznać cały repertuar – trzeba będzie jeszcze kilku wizyt. I tak zrobimy, bo warto. Na pierwszy ogień poszedł kartoflak, czyli trzy grube plastry babki ziemniaczanej zapieczonej na złoto. Była to najlepsza babka (znana w tym regionie jako rejbak), jaką jedliśmy. W dodatku nie spowodowała uczucia przejedzenia, co zwykle wywołuje to danie, gdy nadmierne ocieka tłuszczem.

Spośród zup (wielu i to kuszających) wybraliśmy oczywiście pazibrodę. Ten kapuśniak (oczywiście parzący usta i podniebienie) był także delikatny, acz przyprawiony dość ostro. W talerzu było gęsto od nie rozpadających się kartofelków i paseczków kiszonej kapusty. Spośród wielu dań głównych – była i dziczyzna, i ryby, i pierogi – wybraliśmy pieczoną, a uprzednio marynowaną golonkę oraz pręgę w sosie chrzanowym. Skórka golonki była rumiana i chrupiąca, a mięso rozpytywające się w ustach. Równie delikatna była gotowana przęga, więc

lęk, że będzie nie do ugryzienia, okazał się zbyteczny. Na desery nie mieliśmy już sił. Ograniczyliśmy się więc tylko do kawy. I tu piękna niespodzianka: nie dość, że espresso było gorące, miało kożuszek pianki, czyli crema, to jeszcze towarzyszyła kawie szklaneczka z zimną wodą, czyli tak jak w Italii.

Muszę dodać, że do zupy podano żytni chleb własnego wypieku tak pyszny, że zamówiliśmy cały bochenek na wynos, a do popijania podano nam piwo kozicowe. Ten kurpiowski specjał piliśmy po raz pierwszy, ale na pewno nie ostatni.

Zachęteni tą piękną opowieścią pojechaliśmy w tamte strony i my. Przygotowaliśmy się do tej wycieczki jak zawsze – lubimy przecież zwiedzać. Interesują nas wszelkie zabytki, muzea, pałace, dworki, kościoły, ratusze, rynki i... restauracje. Każde miejsce ma swój styl. Można stanąć na ulicy i usłyszeć specyficzne dla miejsca dźwięki. Dookoła mieszkają tacy sami ludzie, a jednak wszędzie jest nieco inaczej. Stojcie na ulicy i słyszycie nieco inny język. Ludzie mówią o innych sprawach, o rzeczach, które komuś z zewnątrz wydają się nieciekawe. Mają nawet inne głosy. To zależy od zajęcia, które wykonują na co dzień. Uściśnięcie dłoni może wystarczyć, by zgadnąć czym się ten człowiek zajmuje.

Przechadzamy się po ulicach i czujemy zapachy – to potrawy szykowane na obiad. Wystarczy przejść się około godziny 14, by się przekonać, jak pachnie polska kuchnia. W Makowie jest to kuchnia mazowiecka. Przeszliśmy się więc po ulicach właśnie o tej porze i mieliśmy w nozdrzach kulinarny festiwal: rosółek z makaronem, placki ziemniaczane, kotlet schabowy i chyba duszone wołowe z ziemniakami pure.

Zanim ruszyliśmy do Pazibrody, znaleźliśmy się na dworcu PKS. Nie był to przypadek. Z Internetu dowiedzieliśmy się, że jest tam wyjątkowy pomnik – lapidarium. Wszyscy obecni byli nim zauroczeni, ja też. Podeszedłem blisko i mogłem go dotknąć. Nieczęsto mogę tak dobrze obejrzeć pomniki. Zazwyczaj są niedostępne, albo oddzielone od widzów, umieszczone wysoko, albo tak duże, czy wysokie, że nie można ich dotknąć. Joanna stara się zdobywać ich miniatury, ale, jak wiecie, nie jest to proste.

Lapidarium (po łacinie kamienny), to miejsce przechowywania i prezentowania naturalnych kamiennych okazów, fragmentów elementów architektonicznych, rzeźb, nagrobków, pomników, pochodzących z zabytkowych budowli.

Do II wojny światowej połowę mieszkańców Makowa stanowili Żydzi. Mieszkali głównie w północnej części miasta oraz na Rynku. Są w Makowie trzy obiekty związane

z mojżeszowym wyznaniem: łaźnia rytualna, dom kahalny i dom modlitwy. Na terenie dworca PKS, gdzie znajdował się dawny cmentarz żydowski (kirkut), postawiono lapidarium. Pomnik poświęcony jest pamięci makowskich Żydów wymordowanych przez Niemców. Zbudowany jest z macew – żydowskich kamiennych płyt nagrobkowych zebranych z różnych miejsc w mieście. Na nagrobkach są interesujące płaskorzeźby. Złamana Gałązka informuje o tragedii, ręka wrzucająca monetę do skarbonki oznacza hojność zmarłego dobroczyńcy lub upamiętnia finansistę. Korona podtrzymywana przez lwy oraz księga oznaczają grób Rabinów.

Szkoda, że ten piękny pomnik przypomina tak straszne wydarzenie. Trudno było się z nim rozstać, nie tylko przez jego znaczenie, ale i urok, smutną, ale i fascynującą dostojność. Trzeba było się ruszyć i obejrzeć kościół parafialny p.w. Bożego Ciała. Jest to najstarszy obiekt w mieście, zbudowany na przełomie XIV i XV wieku. W roku 1630 dobudowano do niego kaplicę p.w. św. Anny. Ten kościół jest w stylu neogotyckim. Chór powstał w XIX wieku. Przy ołtarzu głównym znajduje się renesansowy, kamienny nagrobek starosty Jędrzeja Noskowskiego. Kościół jest gościnny – odbywają się tutaj różne imprezy artystyczne, takie jak akademie i koncerty muzyki dawnej. Obok kościoła przy ulicy



Nasze słone, zewila nagle
długość w. i. ludnie nastęta



Kilińskiego znajduje się pomnik poświęcony poległym w walce o niepodległość w latach 1914-1920.

Potem nadszedł czas na obiad. Pazibroda w Chrzanowie pod Makowem okazała się rzeczywiście świetna. Potwierdził się dobry gust Piotra. Gospoda zachowana w staropolskim stylu zaprasza na wiele wyśmienitych, domowych potraw, przyrządzanych według receptur naszych babć. Witają tu wiejskim, pieczonym żytnim chlebem ze smalcem i ogórkiem, swojskimi wędlinami i marynatami. Do picia polecają orzeźwiające piwo kozicowe, sporządzane na bazie owoców jałowca i szyszek chmielu. Specjalnością szefa kuchni jest oczywiście zupa pazibroda, placek pazibrody, prosię wę-

dzzone z własnej wędzarni. Gospoda dysponuje okazałym ogrodem z placem zabaw i trampoliną dla dzieci oraz miejscem na ognisko i chatą grillową. Widok otaczających lasów i łąk, spokój, sprawiają, że jest to doskonałe miejsce, by odpocząć. Latem organizowane są przejażdżki bryczką, imprezy grillowe, biesiady przy ognisku, a zimą kuligi, po których dobrze jest skosztować grzanego piwa, wina, albo filiżankę gorącej staropolskiej herbaty i bigos. W chłodne wieczory ogrzewa gości ciepło z kominka i z rozgrzanego stuletniego pieca kaflowego.

Prawda, że warto słuchać rad Piotra – jaki to skarb mieć dobrych doradców? Restauracja jest Członkiem Sieci Dziedzictwa Kulturowego Ma-

zawsza, toteż trzeba ją poznać, gdy się chce być ekspertem w tej dziedzinie. Zasiadliśmy do stołu i zabraliśmy się do czytania menu. Zajęło to dużo czasu. Było tyle potraw, że samo ich odczytanie wymagało 20 minut, a co dopiero, gdy chce się wszystko omawiać i komentować na bieżąco. Zanim zamówiliśmy dania, minęło 40 minut, a zanim je dostaliśmy – już godzinka. Nie nudziliśmy się jednak. Czytaliśmy to menu nie raz. Wracaliśmy do kolejnych jego fragmentów.

– *Więc jakie są zupy?*

– *Eee... Zobacz jakie są desery?*

– *No, co tam zupy i desery, co to jest kartoflak?*

Chcieliśmy spróbować jak najwięcej potraw. Poprosiliśmy kelnerkę, by opowiedziała co ma najlepszego. W każdym menu są dania o nazwach, które nic nie mówią takim laikom jak my. No, na przykład ten kartoflak.

– *Mamy tu potrawy kuchni mazowieckiej, która staje się coraz bardziej popularna.*

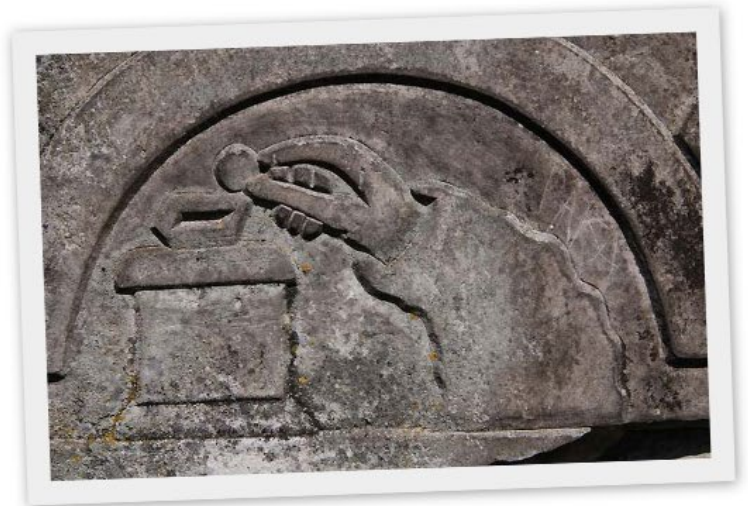
To widać. Restauracja była bowiem pełna. W sali obok odbywały się jakieś uroczystości – imieniny, czy chrzciny? Usłyszeliśmy „Sto lat”, potem inne przyspiewki, a wszystko w klimacie całkiem swojskim.

– *Chcielibyśmy spróbować potraw, które pani zdaniem są najbardziej mazowieckie. Po to tu przyjechalismy. Bierzemy udział w wyjątkowym przedsięwzięciu. Piszemy poradnik kulinarny dla niewidomych. Jego tematem jest właśnie kuchnia mazowiecka. Kiedyś zajmujemy się innymi regionami, a teraz skupiamy uwagę na Mazowszu. Nic innego nas dzisiaj nie zainteresuje.*

– *To ciekawe. Czy niewidomi są w stanie gotować?*

– *A cóż ja mam powiedzieć? Jako niewidomy powinienem stwierdzić skromnie, że niektórzy tak, ale większość jeszcze nie. Właśnie chcemy ich do tego przekonać. Napišemy poradnik, opowiemy o dobrym jedzeniu, doradzimy jak obierać ziemniaki i buraki, i jakoś będzie. Co więc mamy zjeść, a co ważniejsze, co mo-*





żemy potem zrobić w domu? Czy mogą Państwo dać nam przepisy na to, co zaraz przetestujemy?

Wyobraźcie sobie, że menu jest zmieniane co miesiąc. Zapytaliśmy o to – i rzeczywiście. Nie zmienia się wszystkiego, ale znaczną część. To dobry pomysł, bo gościom się nie nudzi tu przychodzić. My byliśmy pierwszy raz, ale już z tego powodu, że za jakiś czas, w innym miesiącu będzie w menu co innego, umówiliśmy się na kolejne spotkanie.

Wśród przekąsek zimnych znaleźliśmy pasztet z dziczyzny z żurawiną, talerz wędlin „Pazibrody”, śledź po wiejsku, chleb ze smalcem i ogórkiem. Wśród przekąsek gorących placki ogniatane, racuchy ziemniaczane i specjalność zakładu – kartoflak. Wśród zup przede wszystkim pazibroda, grzybowa lub czerwony barszcz z uszkami, rosół po królewsku, zupa kurkowa, dosyć rzadko spotykana i mało znana, choć sławna czernina, a wśród dań głównych golonka z marynaty, pieczeń wołowa w sosie grzybowym, świeżonka z cebulką, placek po staropolsku lub po pierońsku, czyli z gulaszem wieprzowym pikantnym, albo inny placek o nazwie pazibroda.

W restauracyjnym sklepiku mogliśmy kupić coś do domu. Tak właśnie zrobiliśmy. Jest tu: chleb żytni, niezwykle smalec, swojskie wędliny, pasztet z dziczyzny, piwo kozicowe, gruszki i śliwki w occie, kiszzone ogórki i miód pszczeli. Można zamó-

wić z wyprzedzeniem wędzone prosię, pieczoną szynkę z nogą, kartoflak i wszystkie dania z menu. Prawda, że można czuć się bosko? Mazowsze jak nic.

Skoro mieliśmy rozmawiać o tym, czy niewidomi mogą sobie poradzić z gotowaniem, zaproponowałem, by najpierw wszyscy w towarzystwie ludzi, którzy dobrze widzą, sprawdzili, czy odczuwają inne smaki, gdy zamkną oczy. Nie był to nowatorski pomysł. Jakiś czas temu działała w stolicy restauracja, która zwróciła uwagę gości na to, że bez światła, w kompletnych ciemnościach, je się inaczej. Dania podawali tam również niewidomi. Miało być naprawdę autentycznie – i było. Goście twierdzili, że rzeczywiście brak światła, niepatrzenie na talerz i danie wpływa na zmianę wrażeń smakowych. Robi się zupełnie inny klimat. Moi przyjaciele też spróbowali. Zamówiliśmy sporo dań, by poznać mazowieckie smaki. Jedliśmy i piliśmy bezwzrokowo i było śmiesznie. Towarzystwo doszło do wniosku, że odczuwa intensywniej smaki, gdy zamyka oczy. Ja nie mogłem tego potwierdzić, bo nigdy nie parzę, za to lubię jeść. W każdym razie takiego smalcu, kartoflaka, grzybowej zupy, czy tych wielkich placków można pozazdrościć. Na pożegnanie dostaliśmy dwa interesujące przepisy – kto wie, kiedy je wykorzystamy, ale zazwyczaj jest to raczej wcześniej, niż później.



Przepis:

Zupa pazibroda

(Przepis tej restauracji)

1. Obrać ziemniaki i pokroić w grubszą kostkę. Wrzucić je do osolonego wrzątku.

2. Po 10–15 minutach dodać marchewkę startą na grubej tarce i pietruszkę w całości; doprawić liściem laurowym i ziele angielskim.

3. Kiedy ziemniaki są miękkie, rozgnieść je praską i dodać przesiekaną kapustę kiszoną, następnie posolić, popieprzyć; gotować 15 minut.

4. Pokrojoną w drobną kostkę cebulę usmażyć na roztopionym smalcu aż stanie się rumiana, pod koniec smażenia podprawić mąką pszenną.

5. Kiedy kapusta jest ugotowana, należy dodać rumianą cebulę ze smalcem i mąką.

Zupę podaje się z chlebem.

Przepis:

Kartoflak

(Przepis tej restauracji)

2 kg ziemniaków, 40 dag kiełbasy + wędzonki, 3 dag smalcu, 2 cebule, 3 łyżki mąki, 2 jajka, 100 g śmietany (18%), pieprz, sól, tłuszcz do smarowania formy

1. Ziemniaki i cebulę obrać, umyć, zetrzeć na tarce o drobnych otworach – jeżeli jest zbyt dużo wody, należy trochę odlać.

2. Kiełbasę z wędzonką pokroić w drobną kostkę i usmażyć na rozgrzanym smalcu.

3. Ziemniaki, cebulę, mąkę, jajka i usmażoną kiełbasę z wędzonką dokładnie razem wymieszać, doprawić solą i pieprzem.

4. Formę do pieczenia wysmarować tłuszczem, włożyć masę ziemniaczaną. Piec około 75-80 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 st. C.

Babkę ziemniaczaną podawać gorącą, pokrojoną w grube plastry z pikantnymi sosami i dowolną surówką.





Wycieczka do Mławy

Mazowieckie potrawy i zabytki tak się nam spodobaly, a też tak mało je znaliśmy przedtem, że po pewnym czasie wyprawiliśmy się do kolejnych miast i miasteczek, restauracji i miejsc zasługujących na zainteresowanie. Większość znaleźliśmy w Internecie, choć planowanie wyjazdu rozpoczęliśmy od propozycji Piotra. Pojechaliśmy do Mławy, a przy okazji zajechaliśmy do kilku sąsiednich miejscowości. Nigdy tam wcześniej nie byliśmy. Skąd mieliśmy wiedzieć, że w Mławie jest bardzo ciekawe muzeum? To tylko 120 kilometrów od Warszawy. Tyle razy jeździ się na wakacje i ferie, wyjeżdżamy tak daleko w kraju lub za granicę, a tu takie rarytasy. Najpierw odwiedziliśmy właśnie to muzeum, a potem, co stało się naszą tradycją, wpadliśmy do restauracji. Tym razem w Wiśniewie.

– Marku, macie tam świetny schab przekładaniec, którego musicie spróbować – powiedział Piotr. – Koniecznie.

No i spróbowaliśmy, ale wieczorem, po obejrzeniu eksponatów muzealnych. Miejskie Muzeum Regionalne w Mławie zostało otwarte w roku 1929. Ważnym etapem w jego tworzeniu była Wystawa Mazurska, zorganizowana w Państwowym Seminarium Nauczycielskim w roku 1926, która podobno cieszyła się wielkim powodzeniem. Otwarcie mławskiej placówki było efektem zainteresowania lokalnych władz historią regionu. Muzeum związane jest swoją działalnością i zbiorami z regionem północnomazowieckim. Znajdują się tu zabytki w następujących działach: archeologicznym, historycznym, etnograficznym, przy-



**BÓSTWO POGAŃSKIE
Z MAŁOCINA GM. BIEŻUN
VII-VIII W.**



rodniczym i numizmatycznym. Można tu obejrzeć dokumenty królewskie wydane dla Mławy przez Jana III Sobieskiego, Augusta II i Stanisława Augusta Poniatowskiego, pieczęcie króla Władysława IV Wazy przytwierdzone do dokumentu cechowego, kamienne bóstwo pogańskie z VII-VIII wieku znalezione w Małocinie. My mieliśmy ogromną przyjemność oglądania tam wielu eksponatów, które są poza gablotami. Może niewidomi powinni powalczyć o to, by w muzeach nie przesadzano z gablotami? W tym miejscu eksponatów leżących na posadzce lub półkach jest naprawdę mnóstwo. Najpierw zaskoczyły nas miło tablice informacyjne, które wisiały przy wejściu i na schodach. Były uwypuklone. Czytaliśmy napisany tam tekst litera po literze, linijka po linijce. Gdybyśmy chcieli odczytać palcami wszystko, zajęłoby to nam z godzinę. Nie mieliśmy na to szans. Asia

głośno odczytała informacje i zajęło jej to ledwie kilka minut. Tak to jest, dotyk jest dobry, ale w czytaniu nie zastąpi oczu. Potem kolejne atrakcje: strzelby, rusznice, naboje, pistolety. Obejrzeliśmy sławny posążek wydobyty z Ziemi Zawkrzeńskiej, pochodzący z początku naszej ery. To głowa jakiegoś germańskiego bożka, niemal zwykły kamień odpowiednio ukształtowany, który co prawda razi prymitywnością, ale gdy się go dotyka, odczuwa się upływ czasu. Jak taka rzeźba mogła przetrwać tyle lat i niepokojów?! W dziale przyrodniczym po raz pierwszy obejrzałem wypchanego rysia i młodego żubra. Były tam też wypchane: sarna, dzik, zając. Niestety, nie mogliśmy dotknąć nogi i łopatki wielkiego leśnego słonia sprzed epoki mamutów. W innej sali, już w gablotach, były fragmenty meteorytów, które spadły na okoliczne pola.





Restauracja Na Mazowszu znajduje się przy szosie na Gdańsk. Jest stylizowana na wiejski dworek, w którym jeszcze przed lekturą menu czujemy się jak przed wiekami: koła wozów, wiszące dzbanki, drewniane słupy i ściany wykończone z polnych kamieni i drewna oraz kominek stwarzający klimat ciepła. Sala główna zaprojektowana jest tak, by było tu przytulnie: drewniane stoły i ławy. Powstała w roku 1994, a jej sława znana jest już w całym regionie mazowieckim. Urok tego miejsca przyciąga coraz to nowych gości.

W menu znajdujemy smaczną i wykwintną kuchnię tradycyjną, staropolską, kolejne mazowieckie potrawy: żurek z kielbasą, zrazy woł-

we z kaszą gryczaną, gołąbki w sosie pomidorowym, ozory w sosie chrzanowym, kotlet schabowy po królewsku z serem, pieczarkami i ananase (to dodatek współczesny i chyba niekonieczny), sztufada z wołowiny z serem i pieczarkami, rumsztyk wołowy z cebulą, golonka po bawarsku, boeuf strogonow, śledź w oleju lub śmietanie z ziemniakami, befsztyk po tatarsku, a przede wszystkim ten schab przekładanec. Mazowiecka kuchnia ulegała różnym wpływom jak widać w menu, które już poznaliśmy. Potwierdza się, że mamy tu potrawy rosyjskie, niemieckie, a także żydowskie. My zajęliśmy się przede wszystkim zaplanowanym wcześniej schabem.





Malużyn i Luberadź



Podczas tej wycieczki odwiedziliśmy nie tylko Mławę, ale poznaliśmy również kilka innych miejsc i zabytków, m.in. kościół p.w. NMP w Malużynie. Jak się okazało, ta rzymskokatolicka parafia należy do najstarszych na Mazowszu. Została erygowana przez biskupa Jakuba z Korzkwi w 1410 roku. Można przypuszczać, że data założenia parafii była związana z przemarszem wojsk króla Władysława Jagiełły pod Grunwald. Nie ma na to jednoznacznych dowodów, jednak odtworzona przez współczesnych historyków trasa przemarszu wojsk pozwala tak sądzić. Jan Długosz zapisał w swojej kronice: „Po śniadaniu król zwinął obóz i przybył tego dnia (6 lipca 1410 r.) do pewnej wsi nad rzeką Wkrą”. W tym czasie nad Wkrą podobno nie erygowano innej parafii. W 1470 roku miał miejsce pożar świątyni. Wtedy zbudowano obecną świątynię drewniano – murowaną z dwiema bocznymi kaplicami. Fundatorem malużyńskiego kościoła był Piotr Grzywa, dziedzic Radzymina i Malużyna. Grzywowie przybrali później nazwisko Malużyńskich. Kościół był kilkakrotnie przebudowywany i remontowany, m.in. w 1640 roku. Wtedy usunięto boczne kaplice i kościół przybrał obecną formę. Po tak kapitalnym remoncie odbyła się konsekracja w 1649 roku, której dokonał biskup Wojciech Tolibowski. Z tego okresu pochodzi ołtarz główny i barokowa ambona. Kolejne

prace remontowe przeprowadzono w 1853 roku, gdy zbudowano wieżę na kościele, a następnie w 1883 roku wykonano obecne ołtarze boczne i chrzcielnicę. Z tego okresu pochodzą piękne obrazy, które można oglądać w ołtarzu głównym. Świątynia tętni życiem. W 2010 roku obchodzono tu hucznie 600-lecie istnienia parafii. Kościół rzeczywiście jest uroczy. Szkoda, że ani tutaj, ani w wielu innych kościołach nie można znaleźć żadnej informacji przygotowanej z myślą o niewidomych. Nie ma więc nic w formie wypukłego tekstu brajlowskiego. Nie ma też audio-informacji.

Proboszcz współdziała ze środowiskiem niewidomych od lat, a w ramach tej działalności współpracował z Henrykiem Baranowskim, zamierzającym utworzyć międzynarodowe centrum kształcenia muzycznego niewidomych. Na miejsce centrum wybrał pobliski Luberadź, w którym znajduje się zespół pałacowo-parkowy. Ksiądz proboszcz opowiada barwną historię życia Henryka Baranowskiego. Otóż podczas wojny przeżył ogromną tragedię. Statek, którym płynął wraz z innymi pasażerami, został storpedowany przez niemiecki okręt. Przez 54 godziny pan Henryk pływał pomiędzy rekinami. W tej tragedii wielu jego towarzyszy zginęło. On sam złożył ślubowanie, że jeśli przeżyje, będzie służył ludziom potrzebującym pomocy. Przeżył i ślubowania docho-

wał. Postanowił, że utworzy w Polsce Międzynarodowe Centrum Kształcenia Muzycznego Niewidomych. Znalazł podupadły pałac w Lubera-
dzu i tam postanowił wybudować swoje centrum. Zajął się restauracją tego pałacu i wszystko zmierzało w dobrym kierunku. Niestety, inicjatywa po kilku latach pracy załamała się i niewidomi nie mogą uczyć się w Centrum. Udała się natomiast organizacja wyjazdów dzieci niewidomych do Anglii w celu udzielenia im pomocy okulistycznej.

Przy okazji pobytu w tej okolicy odwiedziliśmy więc i sam zespół pałacowo-parkowy w Lubera-
dzu. Klasycystyczno-romantyczny pałac został wzniesiony w 1789 roku według projektu Hilarego Szpilowskiego. Piętrowy budynek posiada plan nieregularny. Dwa prostokątne skrzydła stykające się pod kątem rozwartym są zamaskowane czterokolumnowym pseudoportykiem. Całość pokryta jest dwuspadowym, blaszanym dachem. Wnętrze jest bogato zdobione, szczególnie sala balowa. Wokół roztacza się zniszczony park

krajobrazowy. W latach 1879-1880 pałac był przebudowany. Nie miał szczęścia do gospodarzy. Niegdyś należał do rodziny Dembowskich. Przedstawiciele rodu herbu Jelita, piastowali w dawnej Polsce wiele ważnych stanowisk ziemskich, wojskowych i kościelnych, wielu posłowało na Sejm. Józef Dembowski był jedynym dobrym gospodarzem rodzinnych dóbr. W 1789 roku, korzystając z planów architektonicznych Hilarego Szpilowskiego, nadał rodowej siedzibie kształt okazałego pałacu w stylu klasycystycznym. Po jego śmierci lubera-
dzki dwór upadł. Dziedziczka włości Eleonora, po nieudanym małżeństwie z Bonawenturą Zielińskim i licznych procesach z zarządcą Karolem Dunkelem, swoim szwagrem, zdecydowała w 1839 roku pałac i przyległe dobra sprzedać. Faktycznie, teraz cały obiekt wywołuje głównie żal, że dobre czasy minęły, a zabytek czeka na dofinansowanie. Nie udało się panu Baranowskiemu, może uda się jego następcom.





*Mazowieckie smaki
i przysmaki*



Z mazowiecką kuchnią i smakosze, i kucharze, i etnografowie zawsze mieli sporo kłopotów. Trudno odpowiedzieć na pytanie o jej wyróżniki. Potrawy z innych regionów: z Podhala, Śląska, Wielkopolski czy Kaszub łatwo wymienić. Mają one swoją długą historię, znane wszystkim nazwy i odróżniający je smak. Chyba każdy wie, że pyry z gzikiem wywodzą się z Poznańskiego, kwaśnica z Podhala, modro kapusta ze Śląska, a rebno prażnica to jajecznica z Kaszub. Na Mazowszu trudno o takie słynne potrawy. W pewnym stopniu można uznać za potrawę mazowiecką rejbak lub gęś po kurpiowsku, flaki z pulpetami po warszawsku, przyskane ziemniaki płońskie, czy śledzie po łowicku. Ale są to dania znane w wąskim kręgu mieszkańców małych regionów. Kłopot ten powoduje sąsiedztwo Warszawy. W każdym kraju stolica i jej okolice asymilują potrawy z innych regionów, czyli ogólnonarodowe. I tak było od wielu stuleci. W Warszawie bowiem miały miejsce sejmiki, elekcje, spotkania szlachty ze wszystkich polskich prowincji. Tu były także liczne karczmy żydowskie. Wpływ kuchni żydowskiej na mazowiecką jest także widoczny.

Jak widać, na przestrzeni dziejów kuchnia mazowiecka czerpała (i czerpie nadal) wzorce z kuchni wszystkich regionów, ale także i ze świata. Aby jednak nie ograniczyć się wyłącznie do narzekań, trze-

ba wymienić choć kilka cech kuchni mazowieckiej. Jak wiadomo, specyfika kuchni regionalnych zależy od położenia geograficznego i klimatu, czyli że przyroda decyduje o tym, co mamy w garnku oraz na talerzu. Duże połacie mazowieckich puszczy i lasów spowodowały, że w kuchni tej króluje dziczyzna, grzyby, czarne jagody, borówki. Wisła, Narew, Bug i inne rzeki oraz jeziora i liczne stawy dostarczały wielkiego wyboru ryb i raków. Wymienione wyżej produkty królowały oczywiście na stołach w dworach szlacheckich. Na mazowieckiej wsi dominowała prosta kuchnia oparta na potrawach mącznych i ziemniaczanych: pyzy, pierogi, podplomyki i inne placki, wreszcie chleb, w tym bardzo specyficzny chleb z ziemniakami, podawany często do jajecznicy z cebulą.

W kuchni Mazowsza całkiem odrębną kategorię stanowiły potrawy łowickie i kurpiowskie. Przykładem są fafernuchy – ciasteczka marchewkowo-miodowe (ich inna wersja to kopytka polewane syropem z buraków), zupa fasolowa – sabelwon, zupa z zielonych gąsek zwanych tu prośniankami, prażucha, kluski, racuszki, a nawet gryczane kołaczki. Wyjątkową pozycję zajmował wspa- niały miód z leśnych pasiek. Niezrównaną i raczej gdzie indziej nie znaną potrawą były kotlety przyrządzane z kaszy gryczanej, suszonych grzybów, cebuli z dodatkiem tymianku oraz ziemniaki po staropolsku, czyli

grube plastry ziemniaków smażone na silnie rozgrzanym smalcu, posypane solą, pieprzem i majerankiem. Obowiązkowo trzeba wspomnieć o krupniku kurpiowskim i kurpiowskiej wątróbce szpikowanej słoniną. Najbardziej znanym tutejszym deserem były mędrzyki, czyli placuszki z sera.

W niedużych, ale dość licznych mazowieckich majątkach, na stołach przeważał drób faszerowany: gęsi, kurczaki, kaczki. W większych mazowieckich miastach, szczególnie w Warszawie, znaleźć można w menu potrawy znane także w całej Polsce: bigosy, flaki, białą kielbasę. Dania te były od dawna podstawą posiłków podawanych w przydrożnych gościńcach. Słynne bowiem były zarówno warszawskie karczmy, jak i kawiarnie, w których podawano lekkie, pyszne pączki tak chwalone przez cudzoziemców odwiedzających Warszawę.

Przeniesienie stolicy do Warszawy w roku 1596 sprawiło, że od tego czasu kuchnia królewska, szlache-

cka i mieszczańska ulegała wpływom m.in. kuchni francuskiej, niemieckiej i rosyjskiej, a kuchnia stołeczna przybrała podwójne oblicze: prostej kuchni prostych ludzi i wykwintnej, królewskiej i magnackiej kuchni Wawarów oraz Sasów.

Popularną potrawą na Mazowszu była zawsze gęś, którą pieczono z jabłkami lub czerwoną kapustą, a pozostały z niej tłuszcz wykorzystywano do smarowania chleba.

Słynny był też – i na szczęście jest nadal – kurczak po polsku nadziewany siekanymi podrobami wymieszanymi z natką pietruszki, bułką i jajkiem.

Widać więc, że kuchnia mazowiecka ma swoje wyróżniki, choć funkcjonują one głównie poza stolicą i znane są w niezbyt licznych środowiskach regionalnych smakoszy. Jeżdżąc jednak po dzisiejszym województwie mazowieckim warto zatrzymać się pod coraz liczniejszymi zajazdami i karczmami, by poprobować tego, co tu warzono w kociołkach od stuleci.





Przepis:

Gęś z kaszą gryczaną

(Okolice Warszawy)

Gęś wagi do 4 kg, sól, pieprz, łyżka majeranku, cała marchew, 2 ząbki czosnku, sok z połowy cytryny

Do nadziania: 3 woreczki kaszy gryczanej, czyli 30 dag, spora garść suszonych grzybów, kostka rosółu warzywnego, sól, pieprz, jajko

1. W przeddzień gęś umyć, oczyścić, posypać solą i pieprzem zarówno z wierzchu jak i w środku. Pokropić sokiem cytrynowym, posypać majerankiem i obłożyć pokrojoną w plasterki marchwią oraz także pokrojonym czosnkiem. Najlepiej marynować gęś w dużym naczyniu, np. w brytfannie do pieczenia, z pokrywką.

2. Gęś pod przykryciem wstawić do lodówki.

3. Następnego dnia godzinę moczyć grzyby w garnuszku z ciepłą wodą, po tym czasie dodać kostkę rosółu warzywnego i gotować grzyby do miękkości, ostudzić, posiekać.

4. Ugotować kaszę w woreczkach, osączyć, wymieszać z grzybami i wywarem od ich gotowania. Do wystudzonej kaszy dodać także surowe jajko, przyprawić do smaku pieprzem i jeśli to potrzebne – solą.

5. Gęś napętnić farszem z kaszy, spiąć wykałaczkami otwór po szyi i brzusek.

6. Nagrzać piekarnik do 200 st. C i wstawić gęś bez przykrycia, kie-

dy się leciutko zrumieni przykryć brytfannę i piec przynajmniej 2-3 godziny, badając miękkość wykałaczką.

7. Wytapiający się tłuszcz przelewać do garnuszka. Można z niego przygotować smarowidło do chleba, co jest przysmakiem wielu osób. Pozostawić tylko minimalną jego ilość w brytfannie, można dolać nieco wody, aby sos spod pieczonego stał się lżejszy.

8. Zupetnie miękką gęś zrumienić zdejmując przykrywkę. Na chwilę po wystawieniu z piekarnika pozostawić, aby odrobinę wystygła, pokroić i podawać.

Tak przyrządzona gęś nie wymaga już innego dodatku: wystarczy smakowity farsz z kaszy.

Jako doskonałe tradycyjne dopełnienie – surówka z czerwonej kapusty lub kapusta czerwona na gorąco, ugotowana z dodatkiem borówki do mięsa.

Uwaga: gęś, zwłaszcza z tak bogatym farszem, może wystarczyć na 8 (przy bardzo dużych apetytach) do 10 osób.

Przepis:

Placki z kaszy gryczanej

(Okolice Siedlec)

10 dag kaszy gryczanej, 20 dag marchewki, 4 gałązki selera naciowego, 1 cebula, 500 ml bulionu warzywnego, 2 jajka, 1 łyżka masła, 1 łyżka mąki, oliwa, sól i pieprz

1. Marchewkę obrać, zetrzeć na dużych oczkach tarki, seler pokroić w nieduże kawałki, cebulę posiekać.

2. Na patelni rozgrzać 1 łyżkę masła i dusić na nim przygotowane warzywa. Dodać suchą kaszę gryczaną, wymieszać, zalać rosółem i gotować na wolnym ogniu dwadzieścia minut mieszając. Przyprawić solą i świeżo zmielonym pieprzem, zdjąć z ognia, odstawić do ostygnięcia.

3. Do warzyw z kaszą dodać jajka i łyżkę mąki, dokładnie wymieszać.

4. Na patelni rozgrzać oliwę i łyżką nakładać ciasto formując dowolnej wielkości placuszki. Smażyć z obu stron na złoty kolor.





Do Puttuska
warto pojechać przy
każdej nadarzającej
się okazji

Spodobało nam się zwiedzanie Mazowsza, a skoro zaczęliśmy od jego północnej strony, to postanowiliśmy robić to nadal. Najlepiej jest zwiedzać systematycznie, tak samo o tym wszystkim opowiadać – dokończymy północ, a potem pojedziemy gdzie indziej.

Po Mławie, Malużynie, Luberadzu i Makowie przyszedł czas na Pułtusk. Zwiedzanie rozpoczęliśmy od Domu Polonii, który jest jedną z najważniejszych średniowiecznych warowni północnego Mazowsza. Jest to zamek, który obecnie nosi nazwę: Dom Polonii.

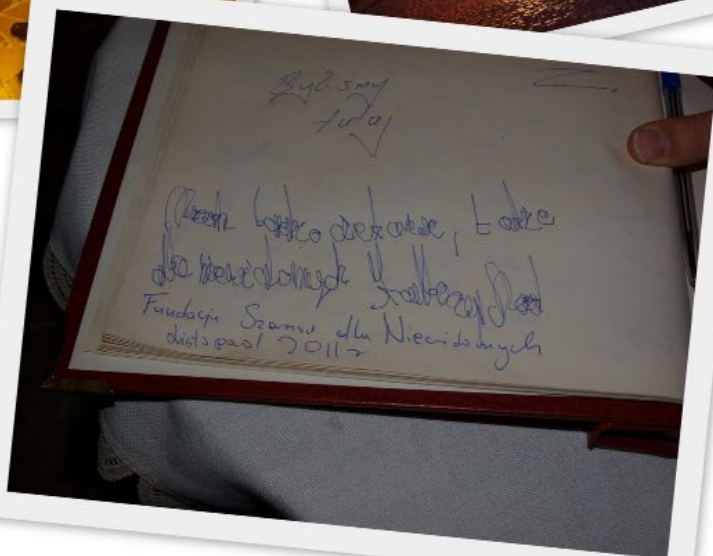
Dowiedzieliśmy się, że na wyspie utworzonej przez odnogi Narwi i rzekę Pełtę zbudowano osadę, która została spalona na początku XII wieku. Biskupi płocky zdecydowali wtedy o budowie nowego obronnego grodu nad samym brzegiem Narwi, gdzie dostępu broniła nie tylko rzeka, ale i pobliskie mokradła. Usypano podwyższenie o wysokości około 2 do 3 metrów, o wymiarach 60 na 90 metrów. Otoczono je fosą oraz umocnieniami od strony zachodniej i północnej.

Gród powstawał stopniowo, o czym świadczą mogą pozostałości odślonięte na obecnym zamkowym dziedzińcu. W roku 1368 wojska litewskie księcia Kiejstuta najeżdżały na Mazowsze. Zamek zaciekle się bronił, ale wojska nieprzyjaciela podłożyły „stosy drewna smolnego” i zamek spłonął z ludźmi, któ-

rzy w nim przebywali. Pułtusk powoli podnosił się z upadku. Biskupi zaczęli budować na wzgórzu pozostałym po spalonym grodzie swoją siedzibę. U jego podnóża zaczęło rozwijać się miasto. Główna faza rozbudowy zamku przypadła na XVI wiek. Najpierw zbudowano podpiwniczony Dom Mały – murowany, a w kolejnych latach Dom Duży, wokół którego założono ogrody. Pozostałością po nich jest dzisiejszy park.

W XVII wieku wzniesiono murowany most wraz z dwiema basztami, istniejący do dziś.

Już w XVII wieku zamek był okazałą rezydencją, która składała się z kilkunastu pomieszczeń mieszkalnych oraz dwóch kuchni. Znajdowała się tu również polichromowana kaplica, a w piwnicach biblioteka. W latach 1655-1657 Szwedzi zajęli zamek i poważnie go uszkodzili. Opanowali zamek również w roku 1703. Odbudowę zaczęto dopiero w początkach XVIII wieku. Odrestaurowano Dom Duży, dobudowano do niego zachodnie skrzydło, kaplicę z zakrystią i skarbczykiem. Do budynku bramnego dobudowano niewielkie podpiwniczone skrzydło i budynki gospodarcze. Wnętrza zamkowe ozdobiono sztukateriami, malowidłami, a nową kaplicę holenderskimi, ręcznie malowanymi kaflami fajansowymi. W ogrodach zamkowych wybudowano ogrzewaną piecami pomarańczarnię, figarnię i dwie altany. Na terenie zamku były stajnie



z wozownią i kuźnią oraz słodownia. W latach 1806-1807 zamek został zdewastowany przez wojsko. Pełnił funkcję szpitala do roku 1818. W roku 1841 pożar poważnie uszkodził zamek, trawiąc przede wszystkim dachy. Przeszedł w roku 1866 w ręce władz rosyjskich, które zamieniły go w lazaret. Odbudowano go w stylu renesansowym i uroczyscie otwarto w roku 1989. Ma kształt podkowy, z dziedzińcem usytuowanym pośrodku. Pełni teraz funkcję hotelu. Odbywają się w nim także konferencje, spotkania, wystawy i koncerty.

Pułtusk przyciąga turystów do gotyckich kościołów, na piękny, jeden z najdłuższych w Europie, czterystumetrowy Stary Rynek i do zabytkowego ratusza z muzeum w wieży. Wieża ta znajduje się na środku rynku. To surowa, gotycka budowla z elementami renesansowymi. Powstała prawdopodobnie na początku XV wieku. W latach 50. XX wieku dostawiono do starej wieży od strony północnej nowy budynek ratusza, połączony z nią niskim, partelowym i przeszklonym łącznikiem. Dziś jest ona siedzibą Muzeum Regionalnego, w którym znajdują się interesujące zbiory archeologiczne, pamiątki związane z dziejami miasta, a także barwna wystawa poświęcona folklorowi północnego Mazowsza. Najcenniejsze w tym muzeum są zabytki archeologiczne pozyskane w trakcie prac wykopalisko-

wych. Kolekcja liczy około 6 tysięcy eksponatów z lat 1232-1368. Można obejrzeć dzieła rzemiosła artystycznego, takie jak tkaniny i pasy szlacheckie. Muzeum posiada interesujący zbiór kartograficzny z Mazowsza, plany i mapy Pułtusza z epoki napoleońskiej. Pozyskano 17 dawnych widoków Pułtusza wykonanych w różnych technikach artystycznych. W roku 1868 na wschód od Pułtusza spadł największy zarejestrowany w dziejach świata deszcz meteorytów. W muzeum jest 11 fragmentów tego meteorytu. Nie byłbym solidnym sprawozdawcą, gdybym nie potwierdził, że w tym przypadku nie mogliśmy w zasadzie niczego obejrzeć – wszystko w gablotach. Tak to jest, gdy robi się nowocześniej i bezpieczniej. Niewidomi na tym tracą, ale cóż zrobić?

Integralną częścią muzeum regionalnego jest Muzeum Napoleońskie. Można tu dotknąć wielu eksponatów, zarówno militariów, jak i oryginalnych mebli.

Na północnym krańcu rynku znajduje się bazylika kolegiacka Zwiastowania NMP i św. Mateusza. Trzynawową, gotycką świątynię wzniesiono w 1449 roku, a sto lat później dobudowano do niej boczną kaplicę renesansową. Jej sufit, ozdobiony geometryczną siecią połączonych kół, nazwano „sklepieniem pułtuskim”. Wyposażenie bazyliki jest młodsze niż jej mury. Większość elementów utrzymana jest w stylu ba-

rokowym, ale są tam również dzieła gotyckie. Można obejrzeć bogate zdobienia piętnastu ołtarzy bocznych, stalle, ambonę oraz osiem epitafiów rodziny Załuskich. W 1994 roku odkryto w sklepieniu bazyliki renesansową polichromię, która składa się z kilkuset niepowtarzalnych, stylizowanych bukietów kwiatowo – roślinnych. Ocenia się, że po kolejnych etapach prac okaże się, że ozdoby te są umieszczone na całym sklepieniu, a nie jedynie na jego fragmencie.

Bazylika jest wyjątkowym obiektem. W jej wnętrzu przetrwało naprawdę dużo dzieł sztuki, świadczących o bujnym rozwoju miasta. Trudno wyliczyć dzieła, które można obejrzeć w bazylice. Jest ich takie mnóstwo, że wymaga wielostronicowej monografii, której brakuje. Tak samo należałoby przeznaczyć wiele godzin, by dokładnie obejrzeć wszystkie ołtarze, nagrobki, obrazy i rzeźby. Gdy tam zawitaliśmy, mieliśmy do dyspozycji tylko jedną godzinkę, a to zdecydowanie za mało.

Wychodząc z kościoła warto zobaczyć jego frontową ścianę. Tkwi w niej kamień przypominający kształtem ludzką głowę. Według tradycji jest to głowa pogańskiego bożka. Istnieje też legenda mówiąca o złodzieju, który wraz z łupem usiłował zbiec z kościoła i został przy-

trzaśnięty przez mury. Ten kamień to według legendy jego głowa.

Od południa rynek zamyka okrągła kaplica św. Marii Magdaleny, nazywana popularnie Magdalenką. Renesansowy kościół z pierwszej połowy XVI wieku to rzadki w Polsce przykład wolno stojącej świątyni zbudowanej na planie koła.

Nie ominęliśmy kościoła Świętego Krzyża, który pochodzi z XVI wieku. Reprezentuje styl późnogotycki z elementami barokowo – klasycystycznymi. Został ufundowany przez biskupa Andrzeja Krzyckiego i biskupa Mikołaja Brolińskiego w latach 1531–1539. Był restaurowany przed rokiem 1609 i wielokrotnie przebudowywany. Został znacznie uszkodzony podczas działań wojennych w 1944 roku. Odbudowano go w początku lat 50. XX wieku, a następnie gruntownie odremontowano. W 1977 roku utworzono tu parafię Świętego Stanisława Kostki. Ten stary, zabytkowy kościół otacza cmentarz z grobami sławnych okolicznych rodów z XIX wieku.

Oglądanie miasteczka zakończyliśmy w restauracji Wielka Lipa. Piotr był w tych okolicach wcześniej, ale gdzie go nie było! Bardzo dobrze, dzięki temu może nam doradzać. Jakś czas temu opowiadał o wizytach w kolejnych restauracjach, co następuje.





Nie bójcie się wstrętnych figur

Między Serockiem a Puttuskim, tuż przy szosie, we wsi Gzowo, stoją dwie koszmarnie plastikowe figury. Dwaj kucharze zapraszają do restauracji „Wesoła Oberża”. Mnie prawdę mówiąc odstrasza ją swym brzydactwem. Wydawało się, że takie potworki stojące przed bramą sygnalizują, że i wewnątrz nic dobrego głodnego nie spotka. Po kilku jednak opowieściach znajomych, którzy odważyli się przekroczyć bramę strzeżoną przez owych cerberów i wyjechali z „Oberży” nie tylko weseli, ale i najedzeni, a w dodatku długo rozpamiętywali smak tamtejszych potraw, zdobyłem się na odwagę i też wjechałem do środka. Co prawda

było to w sobotę, a wewnątrz lokalu przygotowywano stoły na kolejne

wesele (ale mate – jak zapewnił właściciel lokalu – bo tylko na 90 osób), ale stoły na dwóch tarasach mogły pomieścić kilkudziesięciu dodatkowych gości.

Usiedliśmy więc na zewnątrz. Kelnerzy, także już będący myślami na wieczornej uroczystości, trochę mylili, a trochę zapominali o złożonych zamówieniach, ale ich wpadki wynagradzał sympatyczny szef troszczący się o wszystkich gości i bawiący nas dowcipną rozmową. Głównym tematem był oczywiście gaz łupkowy, który jakoby zalega pod piaskami nadnarwiańskich oko-

lic w gminach Somianka, Pokrzywnica i Zatory. Jeśli Kanadyjczycy dowiercą się do gazu i rozpoczną eksploatację to (oczywiście po zgarnięciu sowitego odszkodowania) trzeba będzie uciekać ze skraju Puszczy Białej i szukać nowego miejsca na ziemi. Ale przypomniała mi się historia polskiej ropy w Karlinie, więc bez lęku o przyszłość zabratem się do studiowania menu.

Dowiedziałem się wcześniej, że w kuchni pod kierunkiem Damiana Jędrzejczyka (dawniej „U Kucharzy”) pracują wspaniałe kucharki z nieistniejącego już słynnego lokalu „Pod Złotym Linem” w Wierzbicy. Spowodowało to, że zamawialiśmy przede wszystkim ryby. Na przekąskę były śledzie w trzech smakach na faszerowanym szczupaku. Okazało się to daniem tyleż oryginalnym ile wspaniałym. Nieźle były także – choć nie z rubryki ryb – ruskie pierogi ze świeżą i zimną śmietaną. Z tego słowa nie można powiedzieć także o zupach. Rosół z kotłunami był aromatyczny, gorący, tłusty umiarkowanie jak trzeba i zawierał prawdziwe miniaturowe kotłuny z doskonałego, delikatnego, a nie pękającego ciasta ze smacznym farszem. Podobną opinię mamy o barszczu z pierogiem. Najważniejszą jego zaletą był nie-

wątpliwy fakt domowej roboty, a nie wspierania się wyrobami firm spożywczych sprzedawanymi w torebkach.

Z dań drugich ewidentnym szlagierem były mazurskie okonki w sosie koperkowym. Usmażone na chrupko (co pozwalało schrupać także ości) i polane pysznym, pachnącym sosem, zadowolili wszystkich biesiadników, którzy dorwali się choć do jednej rybki. Było to tym łatwiejsze, że porcja nie była skąpa. Na drugim miejscu ustawilibyśmy sandacza w sosie rakowym, w którym obficie występowały rakowe szyjki będące polską specjalnością wielce delikatesową. Prosty sandacz smażony na maśle musi cieszyć się zaledwie trzecim miejscem dzielonym z kotлетem schabowym „Wesoła Oberża”, przyrządzonym z kostką i zwiniętym w rulon, wewnątrz którego był żółty ser i stodka papryczka.

Można wyjechać z Gzowa z torbą pełną zakupów takich, jak: szynka, wędzona polędwica czy różnego rodzaju kiełbasy. Mniej mnie zainteresowało tutejsze mini-zoo. Ten obyczaj szerzy się jak Polska długa i szeroka z niewątpliwą szkodą dla lam, strusi i innych zwierząt trzymanyh w nie najlepszych warunkach i wątpliwą przyjemnością dla odwiedzających restaurację.



Nie omijajcie Wielkiej Lipy

Piotr jej nie ominął i relacjonował:

„Stoi sobie owa Karczma Kurpiowska właśnie we wsi Lipa. A że jest wielka, to wiadać już z daleka. Przed karczmą stoją stoły pod daszkami, można więc jeść na dworze podziwiając kozy i koniki w zagrodzie. Wokół kwiaty i sprzęt gospodarski. Jak to na wsi.

Wewnątrz karczmy jest kilka izb dobrze umeblowanych i przyozdobionych na ludowo, ale bez przesady. Zapachy nie ulatują z kuchni, co jest wielką zaletą Lipy. Karta spora: są więc śledzie, pierogi, pieczone na przekąskę. Barszcze, chłodniki, rosoty, grzybowe dla miłośników zup. Placki i rejbak w sosie grzybowym

dla kartoflarzy. Filet z jeleńia dla miłośników dziczyzny (Kurpie zawsze pięknie kłusowali). Dla smakoszy z okolic nadnarwiańskich: sandacze, sumy, okonie – słowem wszystko, co pływa w naszej rzece. Nawet krewetki i sola jakoś się tu przeszwarowały, choć do wszelkich mórz stąd daleko.

Jako, że trafiliśmy do Wielkiej Lipy w porze wczesnego popołudnia, to zjedliśmy tym razem niewiele: śledzia w winie (czerwonym) i drugiego w śmietanie, do tego przed chwilą wyjęty z pieca razowiec z ziarenkami. Po nich dalej utrzymaliśmy się w daniach rybnych: sandacz w sosie grzybowym i sola smażona, a do tego bukiet surówek.



Wszystko było wymienite. A zwłaszcza śledź w winie oraz sandacz w sosie grzybowym. Porcje oczywiście kurpiowskie, więc nie było już mowy tego dnia o żadnym jedzeniu. Zwłaszcza, że przekąski były tutejsze, a wśród nich pyszne i aromatyczne karkówki w ziołach, na które wybierzemy się przy następnej okazji.”

Tyle relacji Piotra. Jeszcze nie udało się dojechać do Gzowa, a już byliśmy w Wielkiej Lipie. Kurpiowska Karczma „Wielka Lipa” jest faktycznie największym budynkiem w miejscowości Lipa koło Pułtusa. Budynek

został wykonany z drewnianych bali pozyskanych z obiektów o różnym przeznaczeniu. Niektóre z drewnianych elementów pochodzą z XIX wieku. Główne elementy konstrukcyjne stanowiły kiedyś szkielet pewnej kurpiowskiej szkoły. Znaczna część drewna pochodzi z tzw. „organistówki”, a najstarsze elementy ścienne – z XIX-wiecznej wiejskiej chaty. Wyposażenie takie jak skrzynie, kufrы, szlabany były kiedyś niezbędnymi meblami przyzagrodowych zabudowań. Zgromadzono tu również sprzęt rolniczy używany przed 50 laty: brony drewniane, kielat, wialnię, wozy z drewnianymi kołami i cepy.



1836

*W Modlinie jest
niesamowita twierdza,
ale nie tylko ona*

Pojechaliśmy do Modlina. Dokładniej, byliśmy w nim wiele razy, bo są powody, by tam bywać. Jest tam ogromna twierdza, która przeżywała swoje bohaterskie losy przez wie-

le lat, aż do roku 1939. Wiecie, jak moi synkowie lubią oglądać takie twierdze? Zwiedziliśmy ją ostatnio, a wieczorem wpadliśmy do restauracji „Brama Ostrołęcka”, która spe-

cializuje się w kuchni mazowieckiej, tzn. z tą częścią jej potraw, które są związane z kuchnią rosyjską. No cóż, gdy ma się obok zabytek z czasów rosyjskich zaborów, trudno się dziwić, że nie wzięto za wzór czegoś innego.

Położenie Modlina u zbiegu kilku rzek: Wisły, Narwi i Wkry od dawna powodowało, że traktowano to miejsce jako ważne w systemie obronnym kraju. Jego znaczenie docenił na przykład król Karol Gustaw, zakładając tutaj w czasie szwedzkiego potopu obóz warowny o kształcie czteroramiennej gwiazdy. Nie istniał zbyt długo i po roku 1660 znikł. Nie znikły oczywiście przyczyny, dla których warto było budować tu twierdze. W roku 1806 Napoleon stworzył zależne od Francji Księstwo Warszawskie i zdecydował o budowie na tym obszarze systemu twierdz, m.in. w Modlinie. Powstał wtedy obwód wewnętrzny dzisiejszej cytadeli. Wykorzystując naturalne cechy terenu, zbudowano na prawym brzegu Wisły ziemno-drewnianą twierdzę o kształcie półowalu, z pięcioma bastionami. Szańce przedmostowe w Kazuniu na lewym brzegu Wisły i od strony Nowego Dworu Mazowieckiego utworzyły zwarty zespół warowny. Twierdza skapitulowała w roku 1813 i została przejęta przez Rosjan. Na krótko przeszła w ręce polskie, gdy 4 grudnia 1830 wybrano ją na główną bazę Powstania listopadowego. Trwało to do 9 paź-

dziernika 1831, gdy polska załoga skapitulowała. Pod panowaniem rosyjskim, w roku 1834 Modlin przemianowano na Nowogeorgiewsk, a nazwa ta przetrwała do 1915 roku. W tym okresie powstał obwód zewnętrzny twierdzy, składający się z sześciu frontów. Budowę niesamowitego kompleksu koszarowego o długości 2250 metrów rozpoczęto w 1832, a zakończono w 1864 roku. Cytadela i obwód zewnętrzny zostały otoczone murem zwanym Carnotta. Rząd carski podjął decyzję otoczenia twierdzy łańcuchem fortów, których realizację rozpoczęto w roku 1883. W odległości od 2 do 6 kilometrów od fortecy zbudowano pierwszy pierścień ośmiu fortów, o łącznej długości 30 kilometrów. Następnie w latach 1912-1914 zbudowano 10 betonowych fortów w odległości od 5 do 10 kilometrów od cytadeli, stanowiących drugi pierścień fortów, w których zastosowano żelbetonowe osłony i stalowe wieżyczki pancerne. Podczas I wojny światowej rosyjska twierdza skapitulowała w sierpniu 1915 roku. W grudniu 1918 roku twierdzę odzyskało wreszcie Wojsko Polskie.

Zawitaliśmy więc do restauracji z potrawami częściowo mazowieckimi, a także rosyjskimi i trzeba przyznać, że się nie zawiedliśmy. Gdy ma się obok taką twierdzę, trudno nie nawiązywać do faktu, że częstymi gośćmi byli tutaj i są nadal żołnierze. Podano nam menu, które zaczy-





na się mniej więcęj tak:

„Komenda Obiekt Forteczny Brama Ostrołęcka, Twierdza Modlin. Wezwanie!

Wzywa się obywatela do osobistego stawienia się w miejscu dyslokacji: Brama Ostrołęcka w terminie dowolnym, w celu odbycia różnorodnych zapraw i ćwiczeń oraz degustacji dań kuchni polskiej i rosyjskiej, w oryginalnych, zabytkowych, acz surowych wnętrzach obiektu. Obowiązuje pełne umundurowanie, polowe, wyjściowe, cywilne. W przypadku nie stawienia się w miejscu i terminie jak wyżej, mają zastosowanie przepisy regulaminu wewnętrznych służb operacyjnych Brama Ostrołęcka, do zakazu wstępu do obiektu włącznie.”

Stawiliśmy się więc. Restauracja mieści się w starej bramie w fortyfikacji obronnej, którą stosownie przebudowano. W ścianach są wykusze, okienka strzelnicze, które stopniowo się zwężają, by żołnierz mógł skutecznie strzelać, a sam uniknąć bezpośredniego zagrożenia. W środku sporo żołnierskich akcesoriów: szafki, mundury, czapki, telefon ze starych czasów itd. Ta trzykondygnacyjna brama obronna została wzniesiona w roku 1836. Była używana w celach militarnych do czasów współczesnych.

Restauracja przygotowuje da-

nia kuchni wschodniego Mazowsza i kresowej z nutą kuchni rosyjskiej. Jak zwykle rozpoczęliśmy od lektury menu. Na dobry początek proponują żołnierską pajdę chleba ze smalcem i ogórkiem, śledzia w oleju, bliny z łososiem pod śmietaną lub ze śledziem i befsztyk tatarski. Wśród gorących przekąsek znajdujemy ruskie pierogi, pierogi z kapustą i grzybami, z mięsem, albo na słodko z białym serem, śmietaną i rodzynkami, pielmienie, boeuf strogonow, grillowany kozi ser z żurawiną. Można posmakować rosyjskiej solanki, kapuśniaku po kaukasku, barszczu czerwonego z kulebiakiem albo z pielmieniami. Można sprawdzić co to jest sałatka szeregowego z kurczakiem grillowanym, albo general-ska z kozim serem. Proponowane są między innymi następujące dania główne: schabowy po polsku z kapustą zasmażaną, kotlet z drobiu Kutuzow z zapiekanymi kartoflami, karamańczyki ze szpinakiem, kaczka pieczona z jabłkami i żurawiną, cielęcina w sosie kurkowym z kopytkami i golonka po starorosyjsku.

Taka to jest nasza mazowiecka kuchnia. Nie oddzielimy jej od kuchni naszych sąsiadów, którzy czasami za bardzo się do nas zbliżali. Cóż, w wieku XIX, pomimo, że jesteśmy tylko „parę” kilometrów od Warszawy, nie było tu Polski, lecz Rosja.





Menu na zwariowaną sobotę

Zatem w środę ułożyliśmy menu. Jakie? Było urozmaicone, a przede wszystkim mazowieckie. Było też obfite, bo moja żona słusznie, czy nie, uważa, że musi być tyle potraw, ile trzeba, by zadowolili goście, a także by potraw było tyle, by starczyło dla wszystkich. Każdy lubi kosztować co innego i nie musi próbować wszystkiego. Należy przygotować na przykład o 50% więcej, niż niezbędna

ilość. W ten sposób mamy tyle jedzenia, że aż za dużo. Nie pozostaje nic innego, jak schować pozostałości do lodówki i zasiąść do nich nazajutrz. Oto nasze menu na tamtą sobotę wraz z przepisami przekazanymi przez Piotra. Zobaczcie, że jest tego za wiele. Proporcjonalnie do tej ilości trzeba włożyć bardzo dużo pracy. Nie zraża to nas wcale, bo przyświeca nam świetlisty cel.

Przepis:

Parzybroda

(Maków Mazowiecki – Kurpie)

80 dag młodej kapusty, 60 dag ziemniaków, 15 dag surowego boczku, cebula, łyżka mąki, 1/4 łyżeczki majeranku lub kminku, liść laurowy, cukier, odrobina soku cytrynowego, sól, pieprz

1. Boczek pokroić w kostkę, wytopić, odstawić.
2. Kapustę optukać, pokroić w grubą kostkę, zalać szklanką wrzątku, posolić, lekko postodzić. Dodać połowę stopionego boczku i kminek lub majeranek, postawić na ogniu i gotować bez przykrycia 5-10 minut.

Następnie włożyć obrane i pokrojone w drobną kostkę ziemniaki, gotować razem kilka minut. Ziemniaki nie powinny się rozpaść.

3. Na pozostałym boczku zeszklić posiekaną cebulę, następnie, mieszając, wsypać mąkę, lekko zrumienić, wymieszać z kilkoma łyżkami zimnej wody i zagotować.

4. Wlać zasmażkę do garnka z kapustą i ziemniakami, dodać pieprz i ewentualnie kwasek cytrynowy lub sok z cytryny.



Przepis:

Biała kiełbasa w piwie

(Okolice Łukowa – wschodnie Mazowsze)

4 podwójne białe kiełbaski, 3 szklanki piwa, liść laurowy, 4 ziarna zielonego pieprzu, 4 ziarna ziela angielskiego, 4 goździki, 2 średnie cebule, 2 łyżki oleju, sól, pieprz

1. Kiełbasę umyć, posmarować olejem, ułożyć w żaroodpornym naczyniu, dodać ziele angielskie, pieprz i goździki, wlać piwo.

2. Nagrząć piekarnik do temperatury 200 st. C. Wstawić do piekarnika. Piec około godziny.

3. Poszatkowaną na cienkie piórka cebulę podsmażyć na złoto na oleju.

Ugotowaną kiełbasę podawać obłożoną smażoną cebulą.

Przepis:

Gulasz z fasolą

(Przepis znany na całym Mazowszu)

50 dag suchej białej fasoli, 60 dag wieprzowiny (od szynki lub łopatki), 6 parówek, 6 plasterków chudego boczku, 2 cebule, 2 marchwie, 2 pietruszki, duży strąk czerwonej papryki, mięsisty duży pomidor, 5 ząbków czosnku, 2 łyżki smalcu lub 3 łyżki oleju, sól, pieprz, odrobina cukru i soku cytrynowego lub octu do smaku

1. Fasolę namoczyć w przeddzień w zimnej wodzie, po czym ugotować ją do miękkości.

2. Mięso i boczek pokroić w kostki o boku do 2 cm, lekko posolić. Parówki pokroić w plasterki.

3. Smalec lub olej rozgrzać w garnku, obsmażyć pokrojone mięsa.

4. Marchew i pietruszkę pokroić w małe paseczki, paprykę po usunięciu gniazd nasiennych pokroić w kostkę. Czosnek posiekać lub przecisnąć przez praskę. Pomidor po obraniu ze skórki pokroić na cząstki. Wszystkie te składniki wrzucić do garnka z mięsem i dusić, aż mięso stanie się zupełnie miękkie.

5. Dodać odsączoną fasolę, sól, pieprz, cukier i odrobinę soku cytrynowego lub octu i po wymieszaniu potrawy zagotować ją.

Podawać z dodatkiem świeżego żytniego pieczywa lub z grzankami.

Przepis:

Gęś po polsku

(Kurpie)

Gęś, 50 dag suszonych śliwek, sól, czosnek, majeranek

1. Sprawioną gęś natrzeć wewnątrz i z zewnątrz solą, czosnkiem i majerankiem.

2. Zalać ją w rondlu 3 szklankami wody, dodać namoczone śliwki. Dusić na małym ogniu do zmięknienia.

Podawać z białym pieczywem.

Przepis:

Babka ziemniaczana z mielonym mięsem

(Okolice Ostrołęki – Kurpie)

1 kg ziemniaków, 4 jaja, łyżka oleju lub oliwy, łyżka masła, 3 dymki lub jedna duża cebula, sól, pieprz

Na farsz mięsny: 30 dag mielonego mięsa wieprzowego, czerstwa kajzerka, jajko, 2-3 łyżki śmietany, sól, pieprz

Do posmarowania formy: łyżka masła

Do wysypania formy: 2 łyżki tartej bułki

1. Ziemniaki obrać, pokroić na równe części, zalać wrzątkiem i ugotować, odcedzić, ostudzić, przepuścić przez praskę do ziemniaków lub zemleć w maszynie.

2. Posiekane dymki lub cebule podsmażyć na łyżce masła z olejem lub oliwą.

3. Ziemniaki wymieszać z żóltkami, solą i pieprzem oraz podsmażoną cebulą. Ubić sztywną pianę z białek, wymieszać z masą ziemniaczaną.

4. Czerstwą kajzerkę namoczyć w wodzie, odcisnąć i rozdrobnić, po czym dodać wraz z jajkiem, solą, pieprzem i śmietaną do mielonego mięsa i dokładnie wyrobić masę.

5. W posmarowanym masłem i wysypanym tartą bułką naczyniu do zapiekania ułożyć warstwę ziemniaków, na nich warstwę mięsa i na nim resztę ziemniaków. Wygładzić wierzch.

6. Rozgrzać piekarnik do temperatury 180 st. C. Piec potrawę około 40-50 minut, do momentu, kiedy wierzch się zrumieni.





Przepis:

Schabowe z jabłkami

(Warszawa)

4 centymetrowej grubości kotlety schabowe bez kości, 2 winne jabłka, 2 cebule, 2 łyżki mąki, sól, pieprz, 3 łyżki oleju do smażenia, łyżeczka majeranku, spora szczypta melisy, łyżeczka cukru.

1. Kotlety rozbić lekko tłuczkiem do mięsa, posolić, posypać pieprzem i mąką.

2. Cebulę obrać i pokroić w cienkie plastry, podsmażyć na rozgrzanym oleju, po czym zdjąć z patelni.

3. Na pozostałym na patelni oleju usmażyć kotlety z obu stron na rumiano. Na każdym ułożyć porcję cebuli.

4. Obrać jabłka, przekroić na półówki, wykroić gniazda nasienne.

5. Na każdym kotlecie położyć półówkę jabłka przekrojem do dołu, okrywając w ten sposób cebulę. Posypać jabłko cukrem, majerankiem i melisą.

6. Podlać kotlety 3-4 łyżkami wody, zakryć patelnię przykrywką i dusić potrawę 8 minut.

Przepis:

Indycza rolada z serem

(Warszawa)

Filet z indyka (wagi ok. 1 kg), 20 dag sera żółtego w plasterkach, 2 łyżki płatków migdałowych, łyżeczka suszonego tymianku, pół łyżeczki zmielonego białego pieprzu, sól, 2 łyżki oliwy z oliwek i łyżka masła, szklanka białego wina (lub rosółu drobiowego z kostki) Jako dodatek: 4 niezbyt miękkie gruszki

1. Umyty i osuszony filet rozbić na możliwie cienki płat mniej więcej prostokątnego kształtu (uważać, aby nie przedziurawić mięsa).

2. Mięso rozłożyć na desce, posypać solą, pieprzem i tymiankiem. Plasterki sera pokroić w paski szerokości ok. 2 cm i poukładać wzdłuż płata mięsa. Posypać cały płat migdałowymi płatkami.

3. Zrolować mięso, związać białą bawełnianą nicią w taki sposób, aby zwinięte ciasno zachowało swój kształt.

4. Obsmażyć na rozgrzonym maśle z oliwą, przetożyć do brytfanny, podlać winem lub rosółem i pod przykryciem piec w piekarniku około 45 minut w temperaturze około 180 st. C.

5. Gruszki obrać ze skórki, pokroić na półowki usuwając gniazda nasienne. Pod koniec pieczenia ułożyć je obok mięsa.

6. Wyjęte z piekarnika mięso pokroić na plastry i obłożyć duszonymi gruszkami.

Podawać z borówkami do mięsa.

Przepis:

Lin w śmietanie

(Okolice Wyszkowa – wschodnie Mazowsze)

1 kg lina, 5 dag masła, łyżka mąki, $\frac{3}{4}$ szklanki śmietany, 2 kostki bułionu z warzyw, sól, pieprz, gałązka natki pietruszki

1. Rybę umyć, oczyścić ze śluzu, oskrobać (rybacy polecają sposób bez skrobania, łuska pieczonego lina rozpuszcza się), wypatroszyć. Posolić wewnątrz i włożyć rybę do brzucha gałązkę natki pietruszki.

2. Rozgrzać masło na patelni i lina obsmażyć na złoto z obu stron.

3. Kostki bulionu warzywnego rozpuścić w pół szklanki wrzątku. Wymieszać śmietanę z mąką i wlać do bulionu. Zagotować.

4. Lina ułożyć w brytfannie, polać sosem, posypać świeżo zmielonym pieprzem i wstawić do piekarnika na 20 minut. Piec w temperaturze 170 st. C. Gdy sos brązowieje – wyjąć.

Podawać z ziemniakami z wody.



Przepis:

Surówka z melona

(Warszawa)

Dojrzały melon (galia, żółty), 2 pomidory, 2 kwaszone ogórki, sól, pieprz i słodka czerwona papryka w proszku

1. Melon obrać, przepołować, łyżką do zupy wybrać pestki, obrać owoc i pokroić na plasterki układając na sporym talerzu. Posypać solą, pieprzem i sybką papryką.

2. Pomidory po sparzeniu wrzątkiem obrać ze skórki i pokroić na plasterki. Obrane ogórki pokroić także na plasterki.

3. Na ułożonych plasterkach melona ułożyć plasterki pomidorów, każdą warstwę posypując lekko solą, pieprzem i papryką. Odstawić na pół godziny. Surówka ta doskonale smakuje do pieczonego kurczaka lub innego białego mięsa.

Przepis:

Sernik złoty – najprostszy

(Warszawa)

75 dag sera trzykrotnie zmielonego, 6 jaj, 6 łyżek miodu, skórka otarta z połowy cytryny, 3 krople olejku cytrynowego, ćwierć łyżeczki mielonego cynamonu

Do posmarowania formy: łyżka oleju

Do posypania wierzchu: 2 łyżki cukru pudru

1. Wziąć jajka i oddzielić białko od żółtka. Utrzeć żółtka z miodem, dalej ucierając dodawać zmielony ser.
2. Ubić białka na sztywną pianę.
3. Wymieszać masę serową z pianą, dodać skórkę cytrynową i olejek oraz cynamon, ostrożnie wymieszać.
4. Tortownicę posmarować olejem, przelać do niej masę i w piekarniku nagrzanym do 200 st. C piec 45 minut. Warto sprawdzić przy pomocy patyczka czy ciasto jest upieczone.
5. Ostudzone ciasto przez sitko posypać cukrem pudrem.



Przepis:

Jabłka pieczone z majerankiem

(Okolice Grójca – południowe Mazowsze)

4 duże winne jabłka, łyżeczka majeranku

1. Jabłka obrać, przekroić na połówki, posypać stronę przecięcia majerankiem.
2. Złożyć obie połówki jabłek razem, każde jabłko zawinąć w arkusik folii aluminiowej i upiec w piekarniku (około 20 minut) w temperaturze 170 st. C.



A dimly lit room with a striped sofa and a wooden tray of food. The text "Bez pracy nie ma kotaczy" is overlaid on the image.

Bez pracy nie ma kotaczy

Miało być coś miłego dla każdego, stąd biała kielbaska, urozmaicone dania mięsne, ryba, surówka, desery, no i zupa. Jak je zrobić w niemal całkowitych ciemnościach? Gdybym sam był ekspertem, miałoby znaczenie, że mam doświadczenie w bezwzrokowym wykonywaniu różnych czynności, także w kuchni, ale nie jestem. Joanna dobrze gotuje. Zna się na tym. Robi wiele potraw, do których po prostu się tęskni. Ma ponadto talent, który mnie i innych ominął. Gdy odczytuje przepisy kulinarne, naprawdę wie, co oznaczają rozmaite polecenia. Ja często czytam je jak magię. Jasne, dla doświadczonego kucharza wystarczą dwa słowa. To jest specyficzny język, w którym polecenia wyraża się w krótkich, rzeczby można, żołnierskich słowach. A ja potrzebowałbym komentarzy, objaśnień, szczegółów. Tak więc żona wie jak postępować w kuchni. Co więcej, potrafi wykonać sporo czynności bezwzrokowo. Gdy się jest żoną niewidomego, i to aż przez ponad 30 lat, można było tego się nauczyć. Zamyka się oczy choćby dla próby i zrozumienia osoby niewidomej, albo dla zabawy. Przydaje się to, gdy zabraknie światła. Jednak co innego proste czynności, a co innego przygotowanie kolacji dla co prawda przyjacielskich i zapewne tolerancyjnych, ale wymagających gości. Gdybym był więc bardziej doświadczony, chociażby jak mój przyjaciel Staszek, ale nie. Przygotowuję

coś w kuchni okazjonalnie. Tymczasem on gotuje na co dzień. Jest niewidomy, co więcej, jego żona również. Kto ma więc u nich gotować? Robią to oboje – i to jak! Do tej pory pamiętam ich zupę z kalarepy. Nam nawet nie przyszło do głowy, żeby ugotować zupę na tym warzywie. A u nich – palce lizać!

Nie było wyjścia, musiałem wziąć na siebie większą niż zwykle odpowiedzialność i tyle. Zabraliśmy się do pracy. Joanna znalazła jakieś małe światełka i wystartowaliśmy.

Jak obrać kartofle bez światła? Bez nich nie byłoby przecież nawet zupy. Przy pierwszej próbie można być bezradnym, ale z czasem efekt obierania prezentuje się coraz lepiej. A jak zrobimy herbatę, gdy prądu nadal nie będzie? Jak pokroimy i upieczemy mięso? Dopiero po wielu próbach w kuchni zaczyna się coś udawać i nie trzeba będzie wołać pomocy.

– *Asia, jak zrobisz i podasz herbatę, gdy światła nie będzie aż do nocy?*

– *Ty zrobisz.*

– *Dobrze, zrobię, ale nie o to mi chodziło. Chciałem zapytać, jak ty sobie to wyobrażasz?*

– *Nie wiem, ale pewnie dałabym sobie radę, gdybym musiała. Wiedziałam jak ty to robisz.*

– *Skoro mamy ku temu dobrą okazję, opowiem ci o tym.*

Nie widzisz niczego, ale wiesz, gdzie jest czajnik, filiżanki, cukier-

nica, herbata. W uporządkowanej kuchni mają swoje miejsca i nikt ich złośliwie nie przestawia. Sięgniesz odważnie ręką na przykład po cukiernicę i znajdziesz ją, bo jest tam, gdzie należy. Gdy na nią nie trafisz – porażka, ale nie twoja. Ktoś ją przestawił. Widzący też by się zdenerwował i szukał dookoła, on wzrokiem, gdy jest widno, a ty po ciemku dłońmi. I tak wcześniej czy później cukiernica się znajdzie – nie ma obaw. Sięgniesz po czystą filiżankę i talerzyk. Postawisz je na blacie obok kuchenki i wysypiesz do filiżanki na przykład pół łyżeczki herbaty. Możesz włożyć saszetkę, gdy wolisz taką herbatę. Weźmiesz do ręki czajnik, który stoi na kuchence. Jest pewnie zimny i pusty. Podstawisz go pod kran, odkręcisz i nalejesz wodę. Sprawdzisz, czy już wystarczy. Można to usłyszeć, bo woda nie szumi jednakowo. Im jej więcej w czajniku, tym wyższy słychać ton. Można zapamiętać przecięż, jak brzmi nalewana woda, gdy jest jej wystarczająco dużo. Można sprawdzić jej poziom inaczej – czujnikiem poziomu cieczy, a nawet czystym palcem, choć to ostatnie nie spodobałoby się nikomu. Lepiej, by niewidomi z tym nie przesadzali. Należy odstawić czajnik z powrotem na kuchenkę i zapalić odpowiedni palnik. Poczekać aż czajnik zagwiżdże i zgaś gaz. Weźmiesz go wtedy w rękę i wlejesz wodę do przygotowanej filiżanki. Owszem, to trudne, ale dasz radę. Czajnik jest

gorący, tym bardziej woda. Czy jednak musisz dotykać dzióbka, zbliżyć palce do jego wylotu? Nie ma takiej potrzeby. Jedną dłonią, ja robię to zawsze prawą (ty również), ujmujesz uchwyt czajnika, a drugą podtrzymujesz filiżankę, by się nie przesuwiała. Nie podnosisz jej, a jedynie kontrolujesz. Traktujesz dzióbek czajnika jak specyficzny dotykowy czujnik. Co z tego, że jest gorący i może się z niego wylać ukropowa woda? Nie dotykasz go, więc jego temperatura nie zagraża ci. Podobnie woda. Ma ona to do siebie, że nie wypływa do góry, a jedynie w dół – na szczęście. Kierujesz dzióbek ukosnie w górę, więc para leci gdzie indziej, niż na twoją rękę. Wymacujesz dzióbkiem brzeg filiżanki i opierasz go na niej. Przesuwasz dzióbek wyżej i niżej, prostopadle do jej brzegu, by ustalić położenie jego wylotu. Starasz się, by dzióbek wychylał się w stronę środka filiżanki na odległość na przykład jednego centymetra. Można wtedy bezpiecznie przechylić czajnik i pozwolić, by wypłynęła z niego woda. Jeśli zadbasz, by przechylenie nie było zbyt gwałtowne, woda będzie wlewać się powoli. Słychać jej szemranie, którego ton się zmienia. Jest coraz wyższy. Można nauczyć się rozpoznawać ton odpowiadający właściwemu poziomowi cieczy, by za każdym razem w odpowiednim momencie odstawić czajnik. Na szczęście wstawianie wody i włączanie gazu nie muszą



być takie trudne, bo można używać czajnika elektrycznego i nie mieć problemów z gazem.

Można kupić czujnik poziomu cieczy, który po nałożeniu na brzeg filiżanki zapiszczy, gdy wody będzie dosyć. Teraz należy poczekać, aż herbata naciągnie, bo nikt nie chce pić tzw. lury. Widzący widzą kolor płynu i wiedzą na ile ma być ciemny, by mieć dobrą herbatę. Bez światła musisz sobie poradzić inaczej. Można powąchać herbatę i wyczuć, że to jest to, o co chodzi, albo wiedzieć ile czasu należy czekać, bo za każdym razem będzie to niemal ten sam czas. Odszukasz na brzegu filiżanki sznureczek od saszetki i ją wyciągniesz, by wyrzucić do kosza, gdy nie użyłaś herbaty sypanej. Jak trafisz do kosza? Nikt nie stawia go daleko od zlewu, więc i ja, i ty możemy to zrobić bez patrzenia. A pamiętasz gdzie jest cukiernica? Właśnie, my nie słodzimy, ale inni owszem. Cukiernica stoi tam, gdzie zwykle. Wy macasz w niej łyżeczkę, która powinna być w środku i nabierzesz cukru. Unosisz łyżeczkę nad filiżankę i wysypujesz do niej cukier. Bierzesz kolejną łyżeczkę, taką do herbaty i mieszasz ją.

Przyjdą goście, będzie ciemno, a my będziemy musieli podać im przygotowaną herbatę. Niewidomi biorą filiżankę po filiżance, nigdy za dużo na raz, bo może się to skończy źle i idą do stołu. Wiedzą gdzie mają trafić i trafiają. Mają dobrą tak zwaną orientację przestrzenną. Słyszą otoczenie, pamiętają położenie rzeczy i mebli, kształt pokoju i ścieżek prowadzących do każdego miejsca. Poćwicz i ty. Dzisiaj możesz mieć dobrą okazję. Dasz radę. No, gdy nie dasz, to ja to zrobię. Przygotowanie i podanie herbaty to tylko jedna z wielu czynności podstawowych, które należy umieć. Jest jedną z najprostszych, toteż nauczyli mnie tego już w szkole w Laskach. Uczyli mnie tam wielu innych rzeczy. Jakież było zaskoczenie mamy, gdy w ósmej klasie zaproponowałem, że to ja zrobię kotlety schabowe, albo placki kartoflane. Tego też nauczył mnie Jacek w Laskach. Był naszym wychowawcą i nie próżnował. Do dzisiaj korzystam z jego nauki.

W tamtą sobotę, gdy przyszło do podawania herbaty, prąd już był, światło też, ale pojawił się po wykonaniu głównej części pracy i najtrudniejszych czynności.





Sukcesy w bezwzrokowym gotowaniu

A więc było ciemno. Joanna była zmartwiona, a może nawet coś więcej? W końcu nie wiedziała, tak jak ja, co wyjdzie z naszych nieudolnych prób. Krzątała się najpierw nieporadnie, choć nie było czasu. Po paru minutach zmobilizowała się. Ja i Paweł też. Nadszedł Cyprian i narzekał.

– Dlaczego nie ma światła? Nie gra telewizor, radio, ani komputer.

– Ale działa notebook, który jest na akumulator.

– Fajnie, włączę notebook. A mogę sobie pograć w Minecrafta?

– A może lepiej nam pomagać? – wtrącił Paweł.

– Jak on może nam pomóc po ciemku? – zapytała mama.

– Właśnie. Lepiej niech sobie po-

gra, bo nie mamy co mu dać do roboty.

Gdy się chce zrobić, co wcześniej zaplanowano, należy jak najszybciej zacząć, a potem działać krok po kroku. Niezależnie od przeszkód, trzeba się starać ile się da. Zabrałem się więc do obierania kartofli. Taki pierwszy krok w naszym działaniu wymyśliłem. Nic innego nie przyszło mi do głowy, chociaż być może powinienem robić co innego. Joanna też zabrała się do pracy. Jak to wyglądało? Na początku marnie. Łatwo się domyślić, że i my bez światła tracimy głowę – jak każdy.

– Nie skaleczysz się?

– Co tam skaleczony palec. Jeszcze w szkole nauczyli mnie obierać kar-

tofle i całkiem nieźle mi to idzie. Właściwie nie powinienem być przesadnie skromny – idzie mi to świetnie. Właściwie lubię to.

– *Szkoda, że tak rzadko to robisz.*

– *Jeszcze by tego brakowało. Gdybyś wiedziała, chciałabyś, bym to robił za często, a ja nie mam kiedy się tym zajmować. Teraz jest taka sytuacja, więc biorę się do pracy.*

Ziemniaki już wcześniej opłukałem i włożyłem do zlewu. Tam je znalazłem. Wyjąłem z szuflady, tej ze sztucami, nóż do obierania kartofli, a z innej szafki, tej pomiędzy piekarnikiem i kuchenką gazową, garnek, w którym miały być gotowane. Można je wkładać po obraniu do zlewozmywaka, bo muszą być umyte. Potem już czyste włoży się do garnka. Ja wolę płukać i wkładać tam wszystkie razem, a nie myć pojedynczo. Obierki wrzucam do kosza na śmieci, a właściwie po prostu pozwalam im spadać. Otworzyłem szafkę, w której jest ten kosz, czyli stoi się przy zlewie, ma się przed sobą uchyloną szafkę i kosz, który czeka na obierkowe „skarby”. Odkrajanie skórki wykonuję dokładnie nad nim, by żadne obierki nie poleciały na podłogę. Nie ma mowy, bym nie trafił, bo jakim cudem? Mogłem skorzystać ze specjalnego nożyka do obierania, którego używa Joanna, ale ja wolę zwykły. Na czym zaś polega sztuka obierania? Nie można grubiańsko traktować kartofla, bo można go uszkodzić, na przykład przepołowić. Cho-

dzi o to, by ściąć z jego powierzchni cienką skórkę, na przykład o grubości jednego czy dwóch milimetrów. Jak to zrobić? Należy ustawić nożyk tak, by ostrze ułożyło się niemal równolegle do powierzchni ziemniaka. Dokładniej, chodzi o zgodność ze styczną do okrągłej powierzchni kartofla. Ma ono opierać się ostrą stroną na kartoflu, a jego brzeg ma się wcinać stabilnie pod powierzchnię skórki. Kciuk kontroluje ten ruch, dociskając ostrze w taki sposób, by miało ono stałe ustawienie względem ziemniaka. Inne palce i cała dłoń popychają nóż wzdłuż powierzchni kartofla i – o dziwo – wszystko się udaje. Jak wykonywać tę czynność i pilnować grubość obierek? Należy trzymać nożyk mocno pomiędzy kciukiem a resztą palców i czubkiem kciuka dotykać nie tylko ostrza, ale także ziemniaka. Należy wykorzystywać sprężystość kciuka i dłoni, by nożyk przesunął się do przodu milimetr czy dwa w głąb ziemniaka. Gdy wejdzie nieco głębiej nie trzeba panikować, należy po prostu wycofać ostrze i skorygować kąt natarcia. Podobnie gdy nożyk się omsknie i wyskoczy na zewnątrz. W miejscu, gdzie to się zdarzy, zaczynamy obieranie od nowa. Do tego trzeba mieć pewny chwyt, a więc solidny kciuk i właśnie to wymaga ćwiczeń. Ci, którzy robią to codziennie, robią to „na luzie”. Dla nich jest to łatwe. Mówi się, że się nawykło do tej czynności. W innym ra-

zie już po chwili bolą mięśnie dłoni i można nie lubić ziemniaków, a szkoda, bo to dobre warzywo.

Podobnie obiera się jabłka i gruszki. Tak samo prowadzi się ostrze równo pod powierzchnią skórki, by ją odciąć. W tym przypadku skórka jest nieco cieńsza, co utrudnia zadanie, ale za to owoce są miękkie. O ile ziemniaki mogą być obierane zaczynając od dowolnego miejsca, bo w zasadzie niczym się te miejsca nie różnią, jabłka i gruszki najlepiej zacząć od ogonka. Asia zaczyna od szypułki, ale ja wolę krążyć wokół owocu. Okrajamy je jakbyśmy okrążali globus wzdłuż równoleżników. Najpierw blisko Bieguna Północnego, Arktyki, potem kuliście, wzdłuż spiralnej ścieżki w stronę Polski. Mamy obrany pierwszy krąg, taki równoleżnikowy skórkowy pasek, potem drugi, nieco dalej od ogonka itd. Potem zbliżamy się do środka, czyli owocowego równika, gdzie paseczek jest najdłuższy, a wreszcie dojeżdżamy do szypułki, czyli Antarktydy. Wtedy zabieramy się do jedzenia, albo dzielimy owoc na ćwiartki – tak będzie kulturalniej. Najpierw kroimy owoce mocnym cięciem na pół wzdłuż pionowej osi, jakby Ziemskiej osi, a potem bierzemy kolejne połówki i dzielimy znowu na pół, wzdłuż tej samej osi. Mamy cztery ćwiartki i trochę niepotrzebnych „dodatków”. Wycinamy ogonki i szypułki oraz wykrawamy czubkiem nożyka owocnie. Ta-

kie wspaniałe ćwiartki będzie można dać gościom bez obaw, że coś się im nie spodoba.

I tak obrałem z pomocą żony wszystko, co należało. Pietruszka i marchewka poszły mi tak samo jak kartofle. Ich obieranie trochę się różni, bo one są cienkie i podłużne, a ich powierzchnie nie są równe. Gdy ziemniak jest nieregularny na powierzchni, trudno. Nic się nie stanie, gdy obierzemy trochę gorzej, to znaczy gdy skórka będzie grubsza. Nic też strasznego nie będzie, gdy nie wymacamy czarnych plamek. Mogą je usunąć widzące osoby. Najczęściej, można je jednak wyczuć dotykiem. Czy pierwszy raz w życiu przydaje się paluszek i jego opuszek? Myślę przede wszystkim o palcu wskazującym i to tym z lewej ręki. To taki prezent od Boga, by móc cieszyć się rzeczami, których bez opuszków palców by się nawet nie zauważyło. Wracając do marchewek i pietruszek – tu trzeba bardziej uważać. Z tego powodu, że są cienkie, można się zagapić i tak ściąć skórkę, że nic z tych warzyw nie zostanie. A więc bierzemy nożyk w jedną rękę (w moim przypadku prawą, bo nie jestem mańkutem i pracuję głównie prawą ręką), a marchew czy pietruszkę w drugą. Tniemy równolegle do osi warzywa, znowu blisko powierzchni – na milimetr głębokości. Przesuwamy ostrze pasek po pasku. Te paski nie układają się teraz na podobieństwo równoleżników,

jak to miało miejsce w przypadku jabłek, lecz południków – są podłużne od jednego końca warzywa do drugiego. Obracamy marchewkę o stosowną ilość stopni i tniemy znowu. Robimy to aż pokonamy 360-stopniowy obrót.

Tak uzyskałem obrane marchwie i pietruszki, i zabrałem się do czosnku. Wziąłem już wcześniej całą główkę. Jest otoczona łuską, którą należy zdjąć. Czasem schodzi sama – wystarczy potrzeć palcami, a już się odkleja. Kiedy indziej trzeba zahaczyć nożykiem i pościągać ostrzem. Uwidaczniają się wtedy cząsteczki czosnku. Rozdzielamy je palcami i bierzemy tyle, ile nakazuje przepis. Każda cząstka jest w kolejnej osłonce. Ta nie schodzi już tak łatwo. Pomagamy sobie nożykiem, który rądzi sobie poprzez skrobienie lepiej, niż potrafią nasze palce.

W chwilę potem walczyłem z melonem. Wyciągnąłem go z siatki, która leżała pod oknem. Był dojrzały, więc nie sprawił mi kłopotu. Ma grubą skórę, pod którą ukrywa się rarytas. Trzeba ją obrać, a robi się to inaczej niż z kartoflami. To znaczy ja to robię inaczej. Umyłem melon, mniej więcej wysuszyłem i przekroiłem na pół prostopadłe do jego osi. W środku melona niespodzianki – nasionka, które nie nadają się do spożycia. Należy usunąć je łyżeczką. Po takiej operacji będziemy mieli dwie duże połówki melona, które czekają na dalsze czynności. Tak też wte-

dy zrobiłem i pomyślałem, że to dopiero początek pracy, a już się zmęczyłem. Dlaczego? Gdyż nie jestem wprawiony. Gdy się rzadko robi takie rzeczy, wychodzi na jaw, że mięśnie nie są przyzwyczajone. A zmęczenie szybko daje się we znaki. Siadałem więc na krześle co kilkanaście minut i odprężałem się. Joanna szykowała w tym czasie kolejne rzeczy. Ona nie mogła odetchnąć, choć też była zmęczona. Po minucie odpoczynku wracałem do pracy. A więc miałem dwie połówki melona, ale w skórce. Ja obieram ją paskami, jak marchewkę, od „bieguna” do „bieguna”. Łatwo wyczuć, czy cała skórka została usunięta, bo jest z natury szorstka, podczas gdy jadalne wnętrze warzywa, czy według niektórych owocu, jest miękkie i śliskie.

Wziąłem do ręki cebulę, by ją obrać. To grubsza sprawa. Wiele osób narzeka na to, że przy obieraniu cebuli płacze. Ja też bym chętnie sobie popłakał, gdyby szczypały mnie oczy. W moim jednak przypadku nie zachodzi taka groźba. Z cebulą jest podobnie jak z czosnkiem. Należy ją pozbawić wierzchnich koszułek. Potem, zależnie od przepisu, czasem się ją kroi na plastry, duże części, na przykład ćwiartki, a kiedy indziej na drobną kostkę. Obrałem cebulę, umyłem pod kranem i odłożyłem do talerza, w którym trzymałem warzywa. Wziąłem też paprykę. Nie trzeba z niej zdejmować ani odkrawać osłonki, bo jej nie ma, to zna-

czy takiej skórki, która wymagałaby takiego zachodu. Papryka ma za to ogonek, który jakby wchodzi do jej wnętrza. Tam jest obłożony mnóstwem nasionek, które muszą być usunięte. Czasem dzieli się paprykę na części, wtedy można ją rozkroić, by usunąć te nasionka, ale kiedy indziej chcemy ją mieć w całości – na przykład by ją nafaszerować. Wtedy odkrawamy ogonek poprzecznie do osi warzywa. Odsłania się jego wnętrze i możemy palcem, albo nożem wyciągnąć pień z nasionkami. Wychodzi dość łatwo. Myjemy paprykę z wierzchu i od środka, by pozbyć się ostatnich nasionek, które doczepiły się do wewnętrznych ścianek. Potem trzeba potraktować paprykę zgodnie z przepisem, który realizujemy. Gulasz z fasolą wymaga na przykład pokrojenia jej w kostkę. Nic prostszego – można przekroić paprykę na osiem części wzdłuż jej osi, a następnie każdą z nich poprzecznie na kostki.

Zapewniam, że dotychczas wymienione czynności nie wymagały widzenia. Niewidomi radzą sobie z nimi nieźle, chyba że nie chcą lub nigdy tego nie robili. Podobnie widzący. Gdy zabraknie światła, zamykają oczy i przypominają sobie, jak to się robi. Wtedy i bez patrzenia robią to, do czego nawykli. Joanna dawała mi do wykonania następne czynności. Okazało się, że jestem niezrównany w krojeniu różnych rzeczy w kostkę lub w plaster-

ki. Ona tymczasem ugotowała na miękko moczona przez noc fasolę. Ja zająłem się pokrojeniem mięsa wieprzowego i boczku w kostkę na gulasz. Tę urozmaiconą kostkę troszkę posoliłem. Następnie pokroiłem w plasterki parówki. Joanna rozgrzała w garnku smalec, a następnie obsmażyła pokrojone mięsa. Z kolei ja pokroiłem marchewkę i pietruszkę w małe paseczki. Czosnkiem zajęła się żona, bo to „grubsza” sprawa – przecież nie mogę wszystkiego robić ja. Musiała go oczyścić, umyć i posiekać lub przecisnąć przez praszkę. Dostałem duży pomidor, który umyłem i obrałem ze skórki. Gdyby była oporna, musiałbym pomidor lekko sparzyć. Pokroiłem go na dosyć małe części. Czy to był rzeczywiście tylko jeden pomidor, czy kilka – nie pamiętam, ale nie ma to teraz większego znaczenia. Joanna wrzuciła wszystkie składniki do garnka z mięsem. Dusila to, aż mięso stało się miękkie. Wtedy w wielkich emocjach, bez pewności, czy dobrze trafiamy, dodaliśmy odsączoną już fasolę, posoliliśmy, popieprzyliśmy, troszkę posłodziliśmy. Na koniec Joanna dołała parę kropel soku cytrynowego. Wymieszała i zagotowała potrawę.

Zabraliśmy się do przygotowywania zupy. Ponownie przypadł mi w udziale zaszczyt krojenia w kostkę – tym razem boczku. Znowu przydała mi się deska i porządny, ostry nóż. Deskę opłukałem po poprzednich

czynnościach, bo za każdym razem zostają na niej jakieś resztki i związane z nimi smaki. Nie należy ich mieszać. Boczek stanowił jedną całość, wymagał więc podzielenia najpierw na plastry, potem paski, wreszcie pokrojenia w kostkę. Joanna w tym czasie znalazła patelnię, a nie było łatwo, bo w szafce z garnkami i innymi metalowymi przyrządami panowały egipskie ciemności, i postawiła ją na gazie. Wzięła ode mnie deskę z pokrojonym boczkiem, przesypała go na patelnię i wytopiła tłuszcz. Nie trwało to długo. Stała nad patelnią i bojaźliwie mieszała kostkę boczku. Wiecie, jak łatwo wywalić coś na kuchnię, gdy się nie widzi? Normalnie patrzy się na mięsko i widzi, że jest już gotowe, a gdy nie ma światła? Ustaliliśmy, że chociaż bez światła, zrobimy to „na oko”! Oczywiście, że chodzi o z góry ustalony czas smażenia oraz wyczucie, jak pachnie to, co przygotowujemy.

Po raz kolejny okazało się, że bez światła można żyć i pracować. W każdym razie my to już opanowaliśmy. Kapustę opłukałem wcześniej. Czekala w drugiej komorze zlewu. Zabrałem się do krojenia jej w grubą kostkę. Pokrojoną kapustę przesypałem do garnka. Joanna wzięła to ode mnie, załała wrzątkiem i przypawiła. Dodała stopiony boczek i posypała majerankiem. Można było użyć kminku, ale my wolimy ten pierwszy. Postawiła garnek na ogniu. Potrawa gotowała się kilka minut. Ziemnia-

ki czekały na mnie od jakiegoś czasu. Teraz pokroiłem je w kolejny rodzaj kostki i wsypałem je do garnka z kapustą. Oj, ileż kostek ja wtedy nakroiłem, czy to nie rekord? Zazwyczaj pomagałem w kuchni tylko troszkę, a wtedy – to zupełnie inna sprawa. Nie byłem na tyle odważny, by robić cokolwiek na patelni, więc Joanna zeszkliła na pozostałym boczku posiekaną przeze mnie cebulę. Mieszając przygotowywaną zasmażkę wsypywała po trochu mąkę. Miała być lekko zarumieniona, ale to było kłopotliwe. Jak można wiedzieć czy zasmażka jest już odpowiednio zarumieniona, gdy jest prawie ciemno? Daliśmy sobie radę. Gdy zarumienienie jest w sam raz, zasmażka specyficznie pachnie. Nie można się pomylić. Zapach jest ewidentny i charakterystyczny. Gdyby robić to za długo, pojawi się zapach przypalenia. Gdy za krótko – będzie czuć jeszcze surową cebulę. Tak samo jest z wieloma innymi produktami na patelni czy w garnku. Na koniec włożyliśmy zasmażkę do garnka z kapustą i ziemniakami oraz przyprawiliśmy zupę do smaku.

Przyszedł czas na babkę ziemniaczaną z mięsem. Potrawa ta pochodzi z okolic Ostrołęki. Podczas naszych wojaży spotykaliśmy ją w niemal każdej restauracji. Jadłem taką babkę u wujka, rodzzonego brata mojej babci, który pochodził spod Warszawy. Był rodowitym mazowszakiem i robił razem z wujenką bar-

dzo typową mazowiecką babę. Był niebywałym „gościem”. Wyobraźcie sobie, że uwielbiał tłuszczy. Gdy dostał na stół chudy boczek, taki jaki ja mógłbym zjeść, on się obrażał. Mało tego, gdy dostał boczek tłusty, potrafił się zdenerwować, że jest za chudy. Podobnie z innymi potrawami. I co, sądzicie, że z tego tytułu chorował? Skądże, żył 86 lat i nie pamiętam, by cierpiał z powodu tego tłuszczy. No, nie biorę pod uwagę ostatnich miesięcy jego życia.

Okazało się, że baby podawane w dzisiejszych restauracjach są jeszcze lepsze. Po raz kolejny sięgnąłem po ziemniaki, które wcześniej obrałem. Pokroiłem je na równe części, włożyłem do garnka i zalałem wrzątkiem. Wstawiliśmy je na gaz i ugotowaliśmy do miękkości – jak zwykle około 20 minut. Kto miał to odciedzić? Joanna chciała, ale to moje zadanie. Ja uwielbiam takie proste czynności. Wychodzą mi o wiele lepiej, niż złożone. Wziąłem garnek za uchwyty (całe szczęście, że nie metalowe, nie gorące) i przenieśliśmy na szafkę obok zlewu. Zdjąłem z szafki ręcznik, który używamy w takim celu i nałożyłem go na pokrywkę. Była gorąca, ale się nie oparzyłem. Pokrywkę nieco odsunąłem zostawiając niewielką szparę, przez którą miała szansę wylecieć gorąca woda. Uniosłem garnek nad zlew i przechyliłem. Najpierw troszkę i ostrożnie, potem więcej i bardziej stanowczo. Woda wyleciała, najpierw po-

woli, potem wartko. Buchała z niej para, ale dla pewności, że mnie nie oparzy trzymałem ręce z daleka, a do zlewu puściłem mały strumień zimnej wody z kranu. Woda gorąca i zimna się zmieszały i para ginęła.

Moi synowie w dzieciństwie przekręcali słowa. Ileż dzięki temu było śmiechu!

– Adrianu, zobacz, jak z czajnika para bucha – prosiła małego mama.

– Parabucha? – zagadnął. – A co to jest parabucha?

– Woda się zagotowuje i zaczyna wrzeć. Trzeba się odsunąć, by się nie oparzyć.

Adrian od tej pory przez jakiś czas był pewien, że gdy woda się gotuje, pojawia się „parabucha”. Lubił wymyślać swoje określenia i tak nazywał tunele „tubelami”, krawężniki „trawężnikami”, bo to przecież wokół trawnika, traktor „kraktorem”. Najweselej było, gdy rozmawialiśmy o Japonii. Adrian oznajmił nam, że „nie ma tu żadnej pani”.

Musieliśmy zostawić ziemniaki na jakiś czas, by się zdążyły ostudzić. Może po pół godzinie stosowną ich część przepuściliśmy przez praskę do ziemniaków. Nie podjąłem się podsmażenia cebuli na maśle z olejem, ale, jak nietrudno zgadnąć, siekałem te cebule wytrwale i skutecznie. Teraz należało wymieszać ziemniaki z żółtkami, a następnie doprawić solą i pieprzem. Sól i pieprz nie stanowią problemu, ale jak pozyskać w ciemnościach żółtka, to zna-

czy same żółtka, bez białka? Wyjęliśmy z lodówki cztery jajka i – stanęliśmy strapieni obok stołu. Wiele rzeczy można zrobić bezwzrokowo, lecz na tę operację nie mieliśmy pomysłu. A jednak!

– *Mamy troszkę światła, to może dasz radę to oddzielić? – zapytałem.*

– *Nie. Ta resztką światła, którą mamy, wystarczy do sprawdzenia, który mam wybrać garnek, ale dla rozbicia jajka i oddzielenia żółtka nie.*

– *No, to spróbuję ja.*

Wziąłem trzy duże kubasy, pierwszy, do którego zamierzałem wlewać białko po białku pojedynczo, drugi do wlewania białek z pierwszego, co do których będę miał pewność, że mi się udało oraz trzeci na żółtka. Tak wymyśliliśmy z żoną. Wiedziałem, że to będzie bardzo ryzykowny, bo pionierski eksperyment, ale co tam. Jeśli się nie uda, jajko do wyrzucenia, a jeśli się uda, brniemy dalej. Dokładnie umyłem wszystkie jajka. Podkładałem je pod kran i myłem mydłem. Dotykałem opuszkami palców mydła, by mieć go na nich tylko troszkę i nanosiłem na skorupkę. Nie wiedziałem, czy to dobrze, ale wolałem zrobić tak, niż wcale. Obracałem jajka pod wodą i lekko, uważnie tarłem palcami. Powierzchnie jajek były najpierw śliskie, a potem stawały się jakby podobne do papieru. Pomyślałem, że są czyste. Wysuszyłem wszystkie jajka i odłożyłem do talerzyka. Wziąłem pierwsze z nich

i nóż, którego ostrzem stuknąłem w skorupkę, prostopadłe do osi jajka. Skorupka się przełamała, choć na szczęście nie całkowicie. O to chodziło. Odłożyłem nóż, ująłem jajko dwiema rękami, by rozchylić połówki skorupki. Wymyśliłem, jedynie teoretycznie, bo skąd miałbym wiedzieć, że gdy powiększę szparę wzdłuż pęknięcia, białko samo wyleci, a żółtko pozostanie w skorupce. Mniej więcej tak się właśnie stało, ale dopiero przy drugim jajku. Po uderzeniu nożem w pierwsze, powstała mała szparka. Wykonałem to bezpośrednio nad pierwszym kubkiem i miałem rację, że wziąłem go dla bezpieczeństwa. Zaczął sączyć się z jajka płyn. Wylatywał tak wolno, że ująłem jajko kciukami i rozchyliłem szparę. Ledwo poczułem, że leci za dużo płynu, a już w skorupce nie było prawie nic. Sprawdziłem to po chwili. Rozłączyłem połówki i dotknąłem ich wnętrza – były pustawe. Joanna wylała zawartość tego kubka i go przepłukała. Białko nie może być „zabrudzone” żółtkiem.

– *Pewnie za mocno i za głęboko uderzyłeś. Przeciąłeś błonkę żółtka i poleciało.*

– *Skąd ja mogę wiedzieć, spróbuję łżej.*

Tak zrobiłem. Szparka była jeszcze mniejsza, ale na początku było tak samo. Płyn się wylewał, ale faktycznie po chwili przestał.

– *Uważaj. Obróć jajko tak, by żółtko pływało w jednej jego części.*

Ustawiłem jajko pionowo w ręku i rozchyliłem połówki. W górnej było pusto. Lekko pomacałem wnętrze dolnej. Było tam żółtko. Ku mojemu zaskoczeniu było zwarte, zamknięte w cieniutkiej błonie.

– No, to już wiemy dlaczego poprzednie jajko tak się wylało.

– Właśnie, przebiłeś tę błonkę, a nie wolno.

– Pewnie tak. Za mocno stuknąłem i przeciąłem za dużo naraz. Muszę teraz uważać.

Górną połówkę skorupki już odrzuciłem, a dolną zabezpieczyłem palcem i przechyliłem nad pierwszym kubkiem, tym na białko, nad którym wykonywałem dotychczasowe próby. Wyciekło jeszcze trochę płynu, ale czułem, że żółtko siedzi tam nadal. Potem przeniosłem się obok i przechyliłem skorupkę nad drugim kubkiem, tym na żółtko. Jeśli razem z tym żółtkiem wyleciało tu trochę białka, to nie szkodzi. Gdy jednak trochę żółtka trafi do białka, to źle. Nie można wtedy porządnie ubić piany i taki sernik, jak robiliśmy w piątek, by się nie udał.

Wylewałem więc kolejne białka do drugiego kubka, a żółtka miałem w trzecim. Skorupki wyrzucałem do kosza, a żona nie była pewna, czy wszystko jest w porządku.

– Daj spokój, na pewno nie może chodzić nam o perfekcję. Gdy nawet mamy trochę białka w żółtkach, nikt się nie otruje. Najwyżej nie będziemy mieli idealnie sztywnej piany. Poza

tym sądzę, że wszystko jest w porządku. Białko ma inną gęstość, więc musiało się wylać tam, gdzie należy. Nie ma co się bez powodu martwić, lepiej dodaj do ziemniaków podsmażoną cebulę, a ja spróbuję ubić sztywną pianę.

Wziąłem z szuflady talerz, do którego wlałem białka. Joanna podała mi ubijaczkę i trzepałem ostro i wytrwale. Skoro ktoś wymyślił ubijanie takim narzędziem, to zapewne mu to wychodziło. Mnie też musi – i wyszło. Tak czy inaczej dodaliśmy tę pianę do masy ziemniaczanej i byliśmy coraz bliżej celu.

Nie mogliśmy znaleźć czerstwej kajzerki, ale i to się udało. Namoczyliśmy ją w wodzie, a po jakimś czasie odcisnęliśmy i rozdrobniliśmy. Dodaliśmy razem z jajkiem i śmietaną do mielonego mięsa.

– A gdzie jest naczynie do zapiekania? – zapytałem. – Ja nie wiem, bo do tej pory nie było mi potrzebne, a ty?

– Gdzieś go miałam, ale teraz nie pamiętam.

– Pewnie wymyślisz, byśmy otwierali kolejne szuflady i szafki i macali?

– Normalnie jest pod piekarnikiem.

– Chętnie sprawdzę.

I sprawdziłem. Było! Oplukałem je pod kranem, wytarłem ściereczką, która zawsze jest na uchwycie przed zlewem i posmarowałem masłem. Masło używa się tak często, że nie było trudno go znaleźć. Joanna tym-

czasem sięgnęła po tartą bułkę. Posypała nią wewnątrz naczynia i przystąpiliśmy do debaty, kto ma ułożyć w nim pierwszą warstwę ziemniaków, potem na nich warstwę mięsa, a na wierzchu resztę ziemniaków.

– *I co, kto się w to bawi?*

– *Ty – odpowiedziała. – Ja mogę włączyć piekarnik, czego ty nie umiesz.*

– *Sądzę, że ty bez światła też nie.*

– *No rzeczywiście, ale tę niezbędną odrobinę światła mamy.*

Skorzystała z tej odrobinki i wpatrując się w jakieś małe cyferki ustawiła odpowiednio pokrętki i włączyła piekarnik. Więc ja ułożyłem w formce ziemniaki i mięso, na koniec wygładziłem powierzchnię, bo baba musi być równiutka. To kolejna czynność, która była w sam raz dla mnie – prosta i bezpieczna.

– *A kiedy wierzch się wystarczająco zarumieni? – zapytałem.*

– *Kto to wie? W każdym razie mamy w przepisie informację, ile to powinno zabrać czasu. Zawoła-*

ła Pawła i poprosiła, by w jakimś innym świetleku sprawdził, co też tam Piotr napisał.

– *Okolo 50 minut.*

– *No, 50 minut z brajlowskim zegarkiem w ręku.*

Paweł okazywał zmienne nastroje. Raz się złościł, że musi coś zrobić, potem, że nie ma nic do roboty, a chwilę później śmiał się z nas jak z dzieci.

– *Macie dzisiaj występy, nie ma co. Cyprian mu wtórował:*

– *No, mają, tylko kiedy wreszcie będzie to światło? Czy zrobią nam ten prąd przed wieczorną pogodą?*

On ma w zwyczaju oglądać wiadomości, a zwłaszcza pogodę na następne dni. Chodził do swojego pokoju, grał czy robił coś innego, nudził się tym i wpadał do nas, do kuchni. Zamarudził, albo o coś zapytał i znowu wracał do pokoju. Widać było, że brak światła mu dokucza. Ma taki charakter, że wszystkim się przejmuje, tzn. przejmuje się za bardzo. Co innego Paweł, który wszystko traktuje beztrosko.





Wycieczka w przeszłość

Wszyscy uwielbiają Piotra opowieści. Gdy prowadzi swoją audycję w radiu, albo jest gościem gdzie indziej i udziela wywiadu, można go słuchać i słuchać. Trudno się dziwić, że przy okazji pisania tej książki wielokrotnie prosiłem: „Piotrze, opowiadaj!” Dla nas (niewidomych), którzy z konieczności zwiedzają o wiele mniej i poznają tylko część tego, co inni, ogrom doświadczeń Piotra i możliwość opowiedzenia o rozmaitych podróżach, jest imponujący. Z każdą podróżą wiąże się wspo-

mnienia zarówno o zabytkach, historii, kulturze, spotkaniach z różnymi ludźmi, jak i poznawaniem rozmaitych kuchni, potraw i związanych z nimi smaków.

Oto kolejna jego relacja.

Mimo iście włoskich upałów, temperatura w cieniu naszej werandy przekraczała systematycznie 33 stopnie, wybraliśmy się z parą przyjaciół na kolejną wycieczkę po Mazowszu. Wprawdzie w obydwu wybranych miejscach już by-



liśmy, ale było to dwa lub nawet więcej lat temu, a i okolica, i same zabytkowe budowle są warte parokrotnego oglądania. W dodatku to zaledwie godzina jazdy od naszej nadnarcwiańskiej wsi.

Od Puttuska po Ciechanów z przyjemnością podziwialiśmy późniwny krajobraz. Przypomina obrazy malarzy abstrakcjonistów. Na polach bowiem zamiast tradycyjnych snopków, zestawionych po trzy w kopki, leżały olbrzymie walce

stomy lub równie wielkie sześciany. To rezultat pracy kombajnów i pras do stomy. Dziwny to widok, ale już oswojony, więc piękny.

We wsiach, przez które przejeżdżaliśmy, nie widzieliśmy tradycyjnego dla mazowieckiego regionu bałaganu czy brudu. Nie było też rozwalających się zabudowań. Ta część naszego kraju dogania bardziej rozwinięte tereny i zaczyna architektonicznie i cywilizacyjnie przypominać





nać Wielkopolskę.

W Opinogórze Muzeum Romantyzmu, czyli rodzinny dom Zygmunta Krasińskiego, już po remoncie. Jeszcze tylko trwa kończenie oranżerii, która będzie jednocześnie pełniła funkcję Sali Koncertowej. A neogotycki zameczek hrabiego Zygmunta i dwór rodzinny Krasińskich już przyjmują zwiedzających. Spędziliśmy u hrabiostwa na pokojach półtorej godziny. Zmęczeni wędrówką zatrzymaliśmy się na chwilę w Domku Ogrodnika, gdzie znajduje się kawiarnia. I tu obsługa nadwyzwyczaj miła. Tyle tylko, że kawa (zwłaszcza po Italii) wprost obrzydliwa. Myślę: Krasińscy przewracają się w grobach patrząc na krzywiących się gości. A przecież wystarczy kupić dobry ekspres i równie dobry gatunek kawy. To tak niewiele, a jednocześnie tak dużo.

Zostawiliśmy więc niedopite filiżanki i udaliśmy się do grobowca. W kościele (jakże pięknym) w podziemiach leżą Krasińscy i ich krewni. Są tu niezwykle urody ptaskorzeźby ilustrujące idee i tematy poruszane przez Zygmunta. Obok zaś, na cmentarzu, do dziś czynnym, obeszliliśmy stare groby towarzyszy walk napoleońskich, którzy najpierw znaleźli przytulisko w mająt-

ku Krasińskich, a potem obok ich grobów.

Z Opinogóry w kwadrans dojechaliśmy do Gototczyzny, gdzie w majątku Aleksandry Bąkowskiej jest Muzeum Pozytywizmu. Najpierw zwiedziliśmy budynek główny, który poświęcony jest m.in. oświacie organizowanej przez właścicielkę dla chłopskich córek oraz malarstwu. Potem zaś drugi dom, w którym mieszkał aż do śmierci Aleksander Świętochowski. Tu najwięcej uwagi poświęciliśmy precyzyjnie odtworzonej kuchni, w której głównym sprzętem była lodownia domowa sprzed ponad stu lat.

Wczesnym popołudniem, po wyjściu z kuchni Świętochowskiego, postanowiliśmy coś przekąsić. Najbliższe restauracje były w pobliskim Ciechanowie. Tam też zajechaliśmy zachęcenі wielkimi przydrożnymi reklamami, do „Pano-ramy”. Jedzenie było całkiem niezłe, ale sam lokal nie zachwycał.

Na deser wróciliśmy do domu, gdzie czekał nas przepyszny strudel jabłkowy zrobiony przez Basię i butelka lodowatego wina rose z winnicy barona Rothschilda. Po wizycie u mazowieckich hrabiów nie wypadało odkorkować niczego innego.





*My też tam byliśmy
Opinogóra, Przasnysz, Ciechanów
i Gołotczyzna*

Tyle wycieczek już odbyliśmy, zwiedziliśmy tyle krajów, regionów i miast, a okolice Warszawy pozostały nieznane. Nadarzyła się dobra okazja – mazowiecka kuchnia i konieczność poznania jej smaków. Tak jest, że przy okazji wakacji lub ferii zimowych planuje się dalekie wyjazdy, zapominając o swoim regionie. Potem chwalimy się znajomością różnych krajów i miast, a wszystko co bliskie, wydaje się tuzinkowe. Tymczasem prawda jest inna. Mazowsze też okazało się bardzo ciekawe. Jak miło się o tym przekonać. Piotr ma więcej doświadczeń, więc to on jako pierwszy poznał różne miejsca, opowiedział o nich i przekonał nas, byśmy też tam pojechali. Najpierw więc dowiadujemy się od niego, potem czytamy informacje w przewodnikach, a na koniec jedziemy. Kiedy jest najgorzej? Gdy wracamy i uświadamiamy sobie, że kolejne ciekawe rzeczy mamy już za sobą. Niestety!

Opinogóra leży na trzech pagórkach, będących częścią Wysoczyzny Ciechanowskiej. Jak się okazało, pierwsza o niej wzmianka pochodzi z roku 1185, a aktualna jej sława związana jest z życiem i twórczością Zygmunta Krasińskiego. W XIX wieku rezydencja Krasińskich składała się z trzech obiektów: neogotyckiego pałacyku z pierwszej połowy XIX wieku, oficyny dworskiej z tego okresu i rozległego drewnianego dworu z przełomu XVII i XVIII

wieku. Dwór był wielokrotnie przebudowywany. Do końca XIX wieku pełnił funkcję siedziby rodowej. Na początku XX wieku był w złym stanie, toteż hrabia Adam Krasiński zaplanował jego rozebranie i zbudowanie nowego. W roku 1907 ogłoszono konkurs na projekt nowego dworu. Wygrał go polski architekt Józef Gałęzowski. Nie doszło jednak do realizacji nagrodzonego projektu, gdyż hrabia zmarł. Projekt nie przepadł, bo w roku 2004 zdecydowano o budowie dworu Krasińskich według tamtego projektu, dostosowując wnętrza do potrzeb muzealnych. Jest tu ekspozycja prezentująca epokę polskiego romantyzmu. Odbývają się też koncerty muzyki i poezji, konferencje i sesje naukowe oraz uroczystości okazjonalne.

Pałacyk został zbudowany w pierwszej połowie XIX wieku przez ojca poety Zygmunta Krasińskiego – Wincentego. Ta perełka polskiego neogotyku była prezentem ślubnym generała Krasińskiego dla

Zygmunta i Elżbiety (Elizy) z Branicznych. Jest to niewielka, lekka budowla z ostrołukowymi oknami, z pomieszczeniami zdobionymi sztukateriami. Nazywany jest zamczkiem, ponieważ przed budynkiem znajduje się mur, który nadał pałacykowi obronny charakter. Już w roku 1961 otwarto w nim Muzeum Romantyzmu. Oficynę zbudowano w pierwszej połowie XIX wieku. W czasie obu wojen światowych



oficyna została poważnie uszkodzona. Po zrekonstruowaniu w roku 1990, została włączona do kompleksu muzealnego. Na piętrze budynku znajduje się biblioteka muzealna, natomiast parter zajmuje podzielona na dwie części powierzchnia ekspozycyjna.

Rezydencja Krasińskich jest otoczona parkiem. Został on założony w XVII wieku, w czasie kiedy powstał dwór. Na terenie parku obejrzelśmy pomnik Zygmunta Krasińskiego, ławeczkę Amelii Załuskiej, kamienne meble, pomnik Bolesława IV, dom ogrodnika i dom z podcieniem.

Pomnik Zygmunta Krasińskiego został odsłonięty w roku 1989, w 130 rocznicę śmierci poety. Jego autorem jest Mieczysław Welter. Jest to jedyny pomnik poety w kraju.

Marmurowa ławeczka ustawiona obok pomnika została wykonana w roku 1832 na zamówienie Amelii Załuskiej. Na ławeczce wyrzeźbiono napis: „Niech pamięć moja zawsze ci będzie miła”. Był to prezent dla Zygmunta na jego przyjazd z Genewy. Amelia, daleka krewna poety, była jego pierwszą miłością. Według relacji gości odwiedzających Opinogórę należy wierzyć, że każdy, kto dziś na ławeczce siądzie, ten się zakocha.

Z kolei kamienny fotelik pod starym modrzewiem, przy furtce prowadzącej do kościoła, nazywany jest „fotelikiem Cieszkowskiego”. Ten filozof był przyjacielem Zygmunta Krasińskiego.

Po zwiedzeniu Opinogóry dojechaliśmy do Przasnysza. Na terenie dzisiejszego miasta w XIII wieku powstała osada targowa i dwór myśliwski książąt mazowieckich, o którym wspominał Henryk Sienkiewicz w „Krzyżakach”. Nadanie nazwy miastu ma swoją legendę. Książę Konrad mazowiecki polował na zwierzynę i zabłądził w lesie. Przyjął go i ugościł młynarz Przaśnik, nie wiedząc kim jest nieznajomy. W podziękowaniu książę obdarzył Przaśnika tytułem szlacheckim, okolicznymi ziemiami, a osadę nazwał Przasnyszem. Miasto szybko rozwijało się dzięki korzystnemu położeniu na pograniczu dwóch ważnych gospodarczo terenów: Równiny Kurpiowskiej i rolniczej Wysoczyzny Ciechanowskiej. W roku 1427 Przasnysz uzyskał prawa miejskie. Największy rozkwit miasta nastąpił w XVI wieku. Przasnysz był wtedy trzecim ośrodkiem miejskim Mazowsza po Warszawie i Płocku.

W roku 1613 miasto strawił wielki pożar, rozprzestrzeniły się zarazy, a najazd Szwedów dopełnił miary nieszczęść. Miasto zaczęło się ponownie rozwijać dopiero pod koniec XVIII wieku. W czasie I wojny światowej zniszczeniu uległo 70% zabudowy. Z kolei podczas II wojny światowej wymordowano żydowskich i innych mieszkańców, zakonnice i księży.

W Przasnyszu znajduje się wiele zabytków, które obejrzelśmy z du-



żym zainteresowaniem. Kościół farny p.w. Wniebowzięcia NMP powstał w latach 1474-1485, w stylu gotyckim. Był wielokrotnie restaurowany. Jak się dowiedzieliśmy, był tutaj chrzczony święty Stanisław Kostka. Obok stoi gotycka dzwonnica, najprawdopodobniej z końca XV wieku. Zespół dawnego klasztoru bernardynów (obecnie pasjonistów), to kościół p.w. św. Jakuba i św. Anny z lat 1588-1618. W kościele znajduje się obraz Matki Boskiej z Dzieciątkiem, słynący łaskami. Obecnie jest czczony jako Niepokalana Przewod-

niczka z Przasnysza. Zespół klasztorny kapucynek to kościół p.w. św. Klary i św. Józefa z lat 1609-1616 oraz klasztor z tego okresu. Barokowo-klasycystyczny ratusz z końca XVIII wieku po I wojnie światowej został otoczony z trzech stron parterową przybudówką z podcieniami. Dziś mieści się w nim Muzeum Historyczne. Kamienice na rynku pochodzą z końca XIX i pierwszej połowy XX wieku, a most stalowy został zbudowany na rzece Węgiec po roku 1920.





Kolejnym punktem naszej wycieczki był Ciechanów, który znajduje się około 100 kilometrów na północ od Warszawy i leży nad rzeką Łydynią. Pierwszą wzmiankę o osadzie można znaleźć w dokumencie mogileńskim z roku 1065. W XII wieku gród był wielokrotnie najeżdżany przez Prusów, Pomorzan, Litwinów i Jaćwingów, a także przez Krzyżaków. Był jednym z najważniejszych ośrodków obronnych na północnym Mazowszu. Od XIII wieku był siedzibą kasztelanii. Historycy przyjmują, że prawa miejskie uzyskał w roku 1400. Rozwój miasta miał miejsce w wiekach od XIV do XVI, gdy odbywały się tu wielkie targi i zjazdy rycerstwa. Pod koniec XIV wieku książę Siemowit rozpoczął budowę zamku. Jego syn, Janusz I, sprowadził do Ciechanowa zakon augustianów, którzy w połowie XV wieku rozpoczęli budowę kościoła i klasztoru – obecnie kościół św. Tekli.

Po śmierci ostatnich książąt mazowieckich (1526), Ciechanów włączono do Korony. Miasto z okolicami przekazano królowej Bonie, która znacząco wpłynęła na rozwój tego regionu. Najazdy szwedzkie i pożary przyczyniły się do upadku miasta. Stolicą województwa został Ciechanów po drugim rozbiórze Polski, jednak po trzecim stał się on prowincjonalnym miasteczkiem. W XIX wieku ludność toczyła wiele walk powstańczych, a pod koniec tego okresu nastąpiło ożywienie gospodarcze.

Na początku września 1939 roku Niemcy zajęli Ciechanów, wcielili go do Rzeszy i przemianowali na Zichenau jako stolicę Rejencji Ciechanowskiej. Tysiące mieszkańców miasta wywieziono lub rozstrzelano. Po wojnie Ciechanów szybko się rozwijał. Powstało tu kilka filii zakładów przemysłowych z Warszawy. Dla Ciechanowa najlepszym okresem były lata po 1975, kiedy został stolicą województwa ciechanowskiego. Teraz jest miastem powiatowym.

W Ciechanowie zachowało się kilka interesujących zabytków: ruiny zamku książęcego z XIV wieku, zbudowanego na bagnistym terenie przez księcia mazowieckiego Siemowita III, kościół farny z XVI wieku, ratusz z roku 1844, w stylu neogotyckim, cmentarz rzymskokatolicki założony na początku XIX wieku z dużą ilością starych, zabytkowych grobów, cmentarz żydowski założony pod koniec XIX wieku. W czasie II wojny światowej Niemcy zdevastowali cmentarz. Chodniki w mieście wybrukowali macewami. (Macewa to żydowska stela nagrobna, najczęściej pionowa, z płaskorzeźbami i inskrypcjami.) Dla upamiętnienia zamordowanych Żydów na cmentarzu wzniesiono pomnik w formie lapidarium. Można podziwiać również średniowieczny rynek i trójkątny plac przedkolacyjny oraz kościół poaugustiański z XVI wieku i budynek dawnego klasztoru z XVII wieku.

Odwiedziliśmy Muzeum Szlachty



Mazowieckiej w Ciechanowie, które mieści się w budynku przy ulicy Warszawskiej 61, wybudowanym w 1924 roku. Jest to muzeum wielodziałowe: historia, sztuka, archeologia i etnografia, które dopiero od 1990 roku poświęciło swoją działalność szlachcie mazowieckiej. Gromadzi zbiory archeologiczne, etnograficzne, archiwalne i militarne związane z ziemią ciechanowską. Na trzech kondygnacjach eksponowane są wystawy: „Cienie macew” – wystawa poświęcona ciechanowskim Żydom, „Okruchy przeszłości naszej...” – wystawa archeologiczna, „Dawne rzemiosło wsi mazowieckiej w miniaturze”, „Garncarstwo na Mazowszu Północnym”. Muzeum posiada interesujące zbiory portretów szlacheckich z XVIII do XX wieku, konwisarstwa (dział rzemiosła obejmujący wyrób, odlewanie lub wykuwanie i obróbkę przedmiotów z cyny i spiżu) i judaiki.

Jak zwykle zwiedzanie było związane z poszukiwaniem restauracji, która oferuje dania tradycyjnej kuchni polskiej. Ile można chodzić, po-

znawać, gdy bolą już nogi, a w brzuchu burczy? Nie było jednak łatwo. Brakuje takich miejsc. Widać potrawy są za drogie, co zmniejsza liczbę chętnych. Powoduje to nieopłacalność prowadzenia takich zakładów. Faktycznie, mało kogo stać na obiad, który kosztuje około 50 złotych. Gdyby wybrać się tam całą rodziną, na przykład czteroosobową, trzeba wydać około dwustu złotych. To dużo, a dla wielu bardzo dużo. Łatwiej przychodzi to rodzinom z Warszawy, ale dla okolicznych rodzin takie ceny są niedosiężne.

Jeszcze w Opinogórze znaleźliśmy restaurację Gościniec Ogrodnika, która ma status raczej baru, a o której Piotr informował, że jest to kawiarnia. Podaje się tu ciekawą babę ziemniaczaną. Porównywaliśmy ją do tej, którą próbowaliśmy w Chrzanowie pod Makowem. Jedni uważali, że jest lepsza, inni przeciwnie. Tak czy inaczej warto ją było poznać. Po ostrzeżeniu Piotra kawy nie próbowaliśmy, ale może zdążyła się zmienić.

Przed wyjazdem do Gołotczyzny, wczesnym popołudniem, znaleźliśmy restaurację Baron w piwnicach hotelu o tej samej nazwie. Nie było łatwo zgadnąć, że może być ona tak interesująca, gdyż nie spodziewaliśmy się, że w hotelu podają tak smaczne dania kuchni mazowieckiej, a jednak. Restauracja ma imponujący wystrój. Sufit przedstawia imitację nieba, wygląda jak lustro z gwiazdami. Meble nawiązują do dziewiętnastowiecznej historii tego terenu. W menu znalazły się takie fajne potrawy, jak: śledzie w sosie tatarskim, carpaccio z łososia w sosie bazyliowym, befszytk tatarski baron, babka ziemniaczana w sosie grzybowym, pikantna zupa rybna, żurek z jajkiem podany w chlebie. Wśród głównych dań: pstrąg na chrupko w sosie ziołowym, sola na szparagach w sosie koperkowym, pierś drobiowa faszerowana szpinakiem, grillowany schab w sosie grzybowym, schab ze szpinakiem, opiekana golonka na kapuście smażonej, placek baron, czyli placek ziemniaczany z gulaszem wołowym i kaczka pieczona z jabłkami w sosie żurawinowym. Byliśmy w dziewięcioosobowym składzie, mogliśmy więc sprawdzić różne potrawy. Najlepsze oceny uzyskała zupa rybna, żurek i kaczka. Żurek jest podawany w bardzo smacznym chlebie w kształcie niskiego prostopadłościanu z zaokrąglonymi rogami. Na wierzchu przykryto go chlebowym wiekiem,

o które toczyła się walka: kto miał dostać choć mały jego kawałeczek?

Wracając do domu zajechaliśmy do Gołotczyzny, gdzie wcześniej był Piotr. Mieści się tam oddział Muzeum Szlachty Mazowieckiej. Przez niemal 30 lat żył tam i tworzył Aleksander Świętochowski, pisarz, filozof i działacz oświatowy. To czołowy ideolog i przywódca pozytywizmu, który za największe dzieło swojego życia uważał powstanie szkół w folwarku Gołotczyzna. Obiekt składa się z dwóch osobnych części: Krzewni i dworku. W willi o nazwie „Krzewnia”, pięknie usytuowanej na terenie parku, zachował się oryginalny wystrój wnętrz oraz spuścizna po pisarzu. Można obejrzeć ekspozycje prezentujące wyposażenie gabinetu, bibliotekę i jadalnię.

Zostały one uzupełnione przedmiotami codziennego użytku. Obejrzelśmy też rekonstrukcję kuchni kaflowej, kredens i stół kuchenny, pomocnik na naczynia, makatki haftowane na płótnie i inne drobne elementy wyposażenia. W budynkach inwentarskich są maszyny, pojazdy i narzędzia rolnicze z początku XX wieku.

W dworku hrabianki Aleksandry Bąkowskiej urządzono stałą ekspozycję „Szlachta mazowiecka w malarstwie i wnętrzach”. Prezentuje ona wnętrza mieszkalne i galerię portretu. Można tu obejrzeć obrazy Adama Ciemniejskiego, Jana Ciemniejskiego oraz obrazy i biżuterię



Olgerda Vetesco. Druga ekspozycja poświęcona jest samej właścicielce posiadłości, która zrezygnowała z dostatniego i wygodnego życia, by poświęcić się pracy na rzecz chłopów. Założyła szkołę gospodarstwa domowego dla dziewcząt, a potem wraz z Aleksandrem Świętochowskim szkołę rolniczą dla chłopów.

Trzecia ekspozycja Muzeum to malarstwo i rzeźba Józefa Piwowara.

Spodobała nam się możliwość porównania dwóch różnych epok w jednym dniu. Ciekawe, kiedy przyjdzie czas na zwiedzanie kolejnych miast i atrakcji w tych okolicach. Póki co, wspomnijmy o wybieżce w okolice Płońska.



Płońsk

Nie wiem, czy jest inne miasteczko, obok którego tak często przejeżdżamy i z którym się tak często spotykamy. To akurat przypadek, że mieszkamy w północnej części Warszawy i gdy tylko ruszymy na północ, mijamy Płońsk. Jest na ważnych dla nas trasach: do Gdańska i do Torunia. Gdyby kończyło się na tych

dwóch miastach... Te trasy prowadzą przy okazji do wielu innych ważnych miast: Mława, Nidzica, Ostróda, Olsztyn, wspomniany wcześniej Ciechanów, Elbląg, Trójmiasto, Hel, Bydgoszcz, Piła, a nawet Koszalin i Kołobrzeg. Właśnie tędy tam jeździmy. Gdy dodamy wyjazdy do samego Płońska, w którym bywaliśmy czę-

sto, liczba tych spotkań staje się rekordowa.

Płońsk jest jednym z najstarszych miast na północnym Mazowszu. Najciekawsze jego zabytki i miejsca to:

- zespół pokarmelicki, a więc: kościół parafialny p.w. św. Michała (dawniej klasztor), dzwonnica oraz całe wyposażenie wnętrza,

- wczesnośredniowieczne grodzisko, pozostałość XI-wiecznego grodu o wymiarach 75 na 80 metrów, zwanego dawniej Górą Szwedzką lub Górą Łysą, teraz nazywane Górą Kawałkowskiego, ewentualnie Górą Kabana,

- dom z 1721 roku, w którym wychowywał się Ben Gurion – pierwszy premier Izraela.

Ciekawy jest sam układ urbanistyczny miasta wraz ze znajdującą się na tym terenie zabudową i wyłotami ulic. My zajeżdżaliśmy zazwyczaj na rynek, dookoła którego rozpościera się urokliwa starówka. Można tam znaleźć fajną restaurację, w której warto zjeść obiad. Znajduje się właśnie w budynku, w którym mieszkał Ben Gurion.

Za którymś z kolei pobylem w Płońsku zawędrowaliśmy do Zagrody Huculskiej Ślepowrony. Czy to jest typowe dla Mazowsza miejsce? Nie bardzo, ale gdy przypomnimy sobie historię tego regionu, w której musimy uwzględnić obecność nie tylko Rosjan i Niemców, Fran-

cuzów i Szwedów, ale także Tata-
rów i Litwinów, a więc wielu różnorodnych narodów, miejsce to można uznać za nasze. Łączy w sobie klimaty z różnych stron świata. Pozwala poczuć atmosferę amerykańskiej prerii, mongolskiego stepu, a także poznać specyfikę połonin Huculczyzny. Zagroda Huculska proponuje aktywny wypoczynek na łonie natury, w okolicy obfitującej w walory krajobrazowe. Uprawianiu aktywnego wypoczynku sprzyja bliskość lasów oraz rzeki Wkry, a także nieduża odległość od Warszawy, a od Płońska tylko 10 kilometrów. Atrakcjami przewidzianymi w gospodarstwie są noclegi w raczej niespotykanych u nas: jurcie mongolskiej, indiańskim tipi, a także na polu namiotowym lub w starej stodole. Ośrodek zaprasza na uprawianie turystyki konnej i jeździectwa, przejażdżki wozem, hipoterapię, kuligi zimą, skiring i ski-skiring, polegający na ciągnięciu narciarza przez konia, na którym jedzie jeździec. Proponuje również uprawianie łucznictwa konnego. Organizuje wycieczki rowerowe i piesze po okolicy, wędkowanie, a także spływy kajakowe nad rzeką Wkrą. Zimą udostępniana jest wypożyczalnia nart biegowych oraz przygotowane trasy zarówno na terenie gospodarstwa jak i w dalszej okolicy. Po wyczerpującym dniu można odpocząć przy ognisku.



Mazowsze, czy już nie? Rozogi

Czy Rozogi to jeszcze Mazowsze? Zastanawialiśmy się przez chwilę, gdy Paweł zawyrokował:

– **Weźmy mapę Polski z zaznaczonymi regionami i będziemy wiedzieli.**

Wzięliśmy. Rozogi są już poza granicami naszego obecnego województwa, ale owszem, Kurpie to nasz, czyli mazowiecki teren od wieków. Pojechaliśmy w tamte rejony i przekonaliśmy się, że jest tam po mazowiecku. Najbardziej było to widać w restauracji, do której trafiliśmy z porady Piotra. Relacjonował:

Między Myszyńcem a Szczytnem znajduje się Zajazd Tusinek. Wyróżnia się spośród innych kilkoma kuszącymi tasu-

chów potrawami. Pierwsza to podptomyki. Ten rodzaj placzków, zastępujących niegdyś chleb i dawniej często występujących w kuchniach nie tylko wiejskich, zniknął z jadłospisów. Tu za parę złotych można kupić olbrzymią porcję, która niejednemu zastąpi cały obiad. Wśród zup – oczywiście w lecie – najwspanialsze jest zsiadłe mleko ze świeżymi kartoflami i koperkiem. Jest też grzybowa, kapuśniak, rosół z kotłunami. W sezonie są i inne dania z kuchni litewskiej, jak np. wspaniате bliny z żurawiną. Można kupić na wynos chleb z formy, grzyby marynowane lub suszone czy sery.



Ambicje amatorskiego kucharza i profesjonalnej pani domu w kuchni ciemnej jak piwnica

– Czas na białą kielbasę w piwie – powiedziała „szefowa”. – Zbiór prostych czynności się wyczerpał. Czas na wykazanie się prawdziwymi zdolnościami.

Po raz kolejny otworzyłem lodówkę, by wyjąć białe kielbaski. Zauważyłem, że w środku nadal jest zimno, chociaż być może nieco cieplej, niż zazwyczaj. W końcu izolacja nic nie pomoże na to, gdy aż tyle razy musimy otwierać drzwi. Współczesne lodówki są dobrze izolowane, na szczęście, i trzymają chłód dosyć długo. Ciekawe czy starczy go do naprawy awarii. Lepiej by było otwierać ją raz, a dobrze, czyli zaplanować, co trzeba wyjąć. Niestety, tam nie było kielbasek.

– Gdzie są nasze białe kielbaski?

– Kupiłam.

– I co z nimi zrobiłaś?

– Lepiej poszukaj ich uważniej.

– Nie jestem tu sam! Możesz sprawdzić. Szukam ich i szukam, ale nic.

– Muszą tam być – powiedziała Joanna, ale się myliła. Kielbaski zostały odnalezione po pewnym czasie w lodówce rodziców.

– A gdzie może być piwo, nie mówiąc o liściu laurowym, ziarnach pieprzu, ziele angielskiego, goździkach?

– Większość tych rzeczy zdążyłam przecież naszykować przed awarią. Położyłam je na stole, tam gdzie zwykle.

– Już dobrze. Czy ja narzekam? – a jednak marudziłem.

Byłem zmęczony, choć pogodzony z losem. Wszystko razem nie wy-





gładało źle, ale nie mam wprawy i nie umiem pracować w kuchni tak długo. Nauczony dotychczasowym doświadczeniem przestałem marudzić i zabrałem się do szykowania kolejnych cebul. Tym razem „załatwiłem” dwie. Piwa nie było na wierzchu, to znaczy jeszcze nikt go nie naszykował, ale znalazłem go w tej samej siatce, co inne zakupy – pod oknem. Żeby móc napić się piwa trzeba koniecznie otworzyć butelkę. Miała mocny, metalowy kapsel. Nic nadzwyczajnego, ale gdy nie ma światła, a ja nie wiem gdzie jest otwieracz do butelek, gdy nie ma go w szufladzie z metalowymi przyborami, mamy kłopot. Nie mamy czasu, jest ciemno, a my się denerwujemy. Pewnie dzieciaki gdzieś go położyły. Atmosfera zrobiła się jak w kabarecie absurdu. Na szczęście otwieracz znalazł się szybko. Nasadziłem go na kapsel, nacisnąłem i butelka się otworzyła. Poszło!

Musiałem umyć kielbaski i posmarować olejem. Widzicie, ile drobnych czynności trzeba wykonać, by zrobić jedną, a co dopiero kilka potraw? Trzeba wziąć olej, to znaczy butelkę z olejem, otworzyć ją i oblać kielbaski. To bardzo proste, ale gdy się wszystko ma pod kontrolą. Gdy nie ma światła, wszystko jest inaczej. Joanna nie ma bezwzrostowych nawyków, a ja profesjonalnych nawyków kucharskich. Otwarcie butelki z „niebezpiecznym” olejem może wystraszyć. Olej może się wylać, a wtedy

katastrofa. Żeby się nie wylał, trzeba wykonać wszystko ostrożnie i poważnie: odkręcić korek, odłożyć go obok tak, by za chwilę się odnalazł. Kielbaski muszą być już w brytfance, bo trudno je oblewać olejem w powietrzu. Ułożyłem je więc w żaroodpornym naczyniu, które podała mi żona. Przyprawiła potrawę, a ja ze spiętą miną nalałem do niej piwa. Znalazłem korek i zakręciłem butelkę. Olej już się nie wyleje. Nie po raz pierwszy tego popołudnia Asia nagrzała piekarnik do temperatury 200 st. C. Ja obrałem i poszatkowałem na cienkie piórka cebule, a ona je podsmażyła na oleju. Była szansa, że cebula jest podsmażona na złoto, bo pachniała w sam raz.

Był najwyższy czas na przygotowanie kotletów schabowych z jabłkami. Na dworze od jakiegoś czasu kompletnie ciemno. Joanny światła też się wyczerpywały. Ile czasu mogą świecić takie „wynalazki” jak samochodowe reflektory, komórka, a nawet, gdybyśmy ją mieli, latarka? Niepokojące było to, że jeszcze tak dużo pracy nam zostało. Było też coś pociesającego: dużo już zrobiliśmy. Co więcej, działanie po ciemku wchodziło nam w krew, to znaczy wchodziło żonie, bo o mnie należałoby powiedzieć inaczej. Ja stawałem się coraz mocniejszym punktem w drużynie pomimo amatorszczyzny, która i przedtem, i wtedy, i jeszcze teraz mnie cechuje. Paweł i Cyprian obserwując nas bawili się

coraz fajniej. Co jakiś czas pękali ze śmiechu. Szczególnie Cyprian znajdował coś wesołego dla siebie. Widząc, to znaczy słysząc co się dzieje, wpadał do kuchni coraz częściej i zostawał na coraz dłużej. Paweł był poważny, ale tylko z pozoru. On zawsze robi minę poważnego, choć nie bardzo wiadomo, co właściwie myśli.

– ***Ile kotletów należy zrobić dla dziesięciu osób? – zapytałem o to Cypriana. Wiedział, że dziesięć, a Paweł się nie zgodził.***

– ***Dla dziesięciu takich osób należy zrobić około dwunastu kotletów, jak nie więcej.***

– ***Dlaczego?***

– ***Bo niektórzy z was dużo jedzą.***

Kiedyś Adam, starszy syn, zjadł na imieninach ciotki ze sześć kotletów. Siedzieliśmy przy stole i częstowaliśmy się powoli różnymi smakołykami. Zjedliśmy zupę, a potem konsumowaliśmy drugie danie. Były kotlety schabowe, ziemniaczki i mizeria. Niektórzy wzięli surówkę z kapusty i marchewki. Na środku stał półmisek z ziemniakami na dokładkę oraz drugi z kotletami. Zanim się obejrzeliliśmy, już na nim kotletów dodatkowych prawie nie było.

– ***Ojej, gdzie są kotlety?! – zdziwiła się ciotka.***

– ***Jakie kotlety? – ktoś zapytał.***

– ***Jak to jakie, te, co tu leżały na środku. Na półmisku było ich z dzie-***

sięć, a teraz widzę trzy.

– ***Ja nie wiem. Mam swojego kotleta prawie nieruszonego.***

– ***Ja też.***

Wszyscy mieli swoje kotlety ledwo zaczęte. Przecież to dopiero początek biesiady.

– ***Nikt nie brał kotletów? To co się z nimi stało? – zapytała.***

– ***No, ja już zjadłem dokładkę – powiedział nieśmiało Adaś.***

Miał może dwanaście lat. Nie jadał dużo, ale czasem zabierał się do jedzenia, jakby wyszedł z obozu. No, co ja tu mówię, nie tyle z obozu, a raczej jakby wrócił po ciężkich robotach budowlanych.

– ***A ile tych kotlecików zjadłeś Adaś? – zapytała ciocia.***

– ***Nie wiem, chyba nie pamiętam, ale może dwa, trzy!***

– ***Rany, jak to dwa, trzy? – zapytałem. – Zjadłeś już swojego kotleta, a następnie zdążyłeś wepchnąć dwa, czy trzy, gdy my dopiero zaczęliśmy jeść pierwsze?***

– ***No, bo są bardzo dobre.***

Adam zjadł wtedy ze sześć kotletów, a nie dwa czy trzy. To był rodzinny rekord. W tamtą sobotę też należało przewidzieć dokładki, choć może nie po sześć sztuk dla każdego.

Dogadaliśmy się więc z Pawłem, że musimy mieć piętnaście kawałków.





A close-up photograph of a person's hand pointing at a detailed road map. The hand, wearing a white striped shirt cuff, is positioned in the lower-left quadrant, with the index finger pointing towards the bottom left. The map is a dense network of red and yellow lines representing roads, with various place names and numbers visible. A white, ornate, scroll-like frame is superimposed over the center of the map, containing the text 'Wyprawa na zachód'. The background is a textured, light-colored surface, possibly a tablecloth or a piece of fabric.

Wyprawa na zachód

Skoro tak fajnie udały się nam wycieczki na północ Mazowsza, nie było mowy, byśmy nie pojechali również w inne strony. Najpierw na zachód.

– *Gdzie pojedziemy dzisiaj? – zapytał Cyprian.*

– *Jedziemy prosto przed siebie – odpowiedziałem.*

– *Jak zawsze niekonkretnie i mało dowcipnie – zripostował Paweł. – Więc gdzie dokładnie?*

– *Otóż ruszymy na zachód.*

– *A co tam jest? – to Cyprian.*

– *Trzeba obejrzeć mapę – to ja.*

– *To ty nie wiesz co jest na zachód od Warszawy? – zapytał Paweł.*

– *Wiem, ale dlatego, że kiedyś oglądałem wszystkie mapy, które były dostępne. W szkole miałem mapy wypukłe, które mogłem sam oglądać, a potem wszystko pokazywała mi wasza mama na mapach graficznych.*

– *My nie mamy w domu map wypukłych – to Cyprian.*

– *Mamy, ale tylko kilka – stwierdziłem.*

Takie mapy są drogie i nie da się ich mieć więcej. Są plastikowe. Wykonuje się je metodą termoformowania. Najpierw robi się wzorec, makietę, wkłada się ją do termoformiarki, w której plastik jest nagrzewany i poddawany działaniu próżniowemu. Plastik uwypukla się i mamy tyflomapę. Inną technologią tworzenia wypukłej grafiki jest wytłaczanie jej na grubym papierze

zwanym brajlowskim. Rysunek tworzy się z pojedynczych brajlowskich punktów. Normalnie punkty te służą od niemal dwustu lat do zapisywania tekstu. Punkty ułożone są w tzw. sześciopunkt. Można uwypuklić tylko niektóre z nich tworząc ich różnorodne kombinacje. Każda z takich kombinacji oznacza inny znak, na przykład literę. Gdy zagęścimy te punkciki i zmniejszymy ich średnicę, możemy uwypuklić całe powierzchnie. Dzięki temu można uwypuklić grafikę. Na dodatek można zmusić głowicę drukarki do zróżnicowania wysokości uwypukleń. Bolec wypychający w papierze wypukły punkt może się wejść wgłębiać bardziej lub mniej. Daje to możliwość tworzenia dla niewidomych rysunków, w których „widać” różnice między oknami i ścianami obiektu, elementami bardziej i mniej oddalonymi, liniami o większym i mniejszym znaczeniu dla odczytania rysunku.

Wreszcie technologia związana z tzw. pęczniewającym papierem. Taki papier ma tę cechę, że jego ciemne miejsca pod wpływem temperatury pęcznieją, jasne nie. Im ciemniejsze miejsce, tym uwypuklenie jest wyższe. Aby wykorzystać tę technologię dla niewidomych, wystarczy na tym specjalnym papierze zamieścić czarnodrukowy rysunek, a następnie włożyć go do tzw. wygrzewarki i nagrzać. Po kilkudziesięciu sekundach otrzymujemy wypukły rysunek, w którym mamy nie tylko miej-



Kalisz

Konstancinowa

Dworzec
Łódź Kaliska



sca wypukłe i płaskie, ale wypukłości o rozmaitych wysokościach.

– ***No to gdzie pojedziemy? – to Cyprian.***

– ***Paweł, rozłóż mapę Polski na stole i zdecydujemy gdzie.***

Oglądaliśmy kilkanaście minut. Jeździliśmy moim wskazującym palcem tu i tam, a Cyprian dowiedział się, gdzie jest Żelazowa Wola, Nieborów, Niepokalanów, Sochaczew i Kampinos. Tam właśnie pojechaliśmy.

W Warszawie były korki, mimo, że była niedziela. Nawet na Trasie Toruńskiej nie można było szybko śmigać, a co dopiero na Modlińskiej. Stała w zasadzie na całej długości. Dopiero na nowej trasie S8 jechało się fajnie. Potem ciągnęliśmy się „sześć-

dziesiątką” w stronę Żelazowej Woli.

Wieś Żelazowa Wola leży w powiecie sochaczewskim, na skraju Puszczy Kampinoskiej. Jest najszynniej-szym miejscem kultu Fryderyka Chopina. Dworek, w którym urodził się Fryderyk i otaczający go park, są własnością Narodowego Instytutu Fryderyka Chopina.

Pierwsza wzmianka dotycząca Żelazowej Woli pochodzi z akt grodzkich z roku 1579. Właścicielami miejscowości byli bracia Żelazo. Następnie majątek przejęła rodzina Paprockich, potem Łuszczewskich. Kolejnym właścicielem Żelazowej Woli została rodzina hrabiów Skarbków. Guwernerem ich dzieci został Mikołaj Chopin, ojciec kompozytora. W roku 1810, jako drugie dziec-

ko Mikołaja i Justyny z Krzyżanowskich, urodził się tutaj ich syn Fryderyk. Po sprzedaniu Żelazowej Woli w roku 1834 przez Skarbków, majątek był jeszcze w rękach kilku kolejnych właścicieli. Nie dbali oni o jedyny zachowany tam budynek.

Pierwszy na ziemiach polskich pomnik poświęcony Fryderykowi Chopinowi odsłonięto w parku w Żelazowej Woli w roku 1894. Inicjatorem tego pomysłu byli: rosyjski kompozytor Milij Bałakiriew i członkowie Warszawskiego Towarzystwa Muzycznego. Status zabytku o wyjątkowym znaczeniu dla polskiej kultury przyznano obiektowi dopiero w latach dwudziestych XX wieku. W 1928 roku udało się zakupić oficynę z przyległym do niej gruntem Warszawskiemu Towarzystwu Przyjaciół Domu Chopina i Komitetowi Chopinowskiemu z Sochaczewa.

W czasie II wojny światowej w dworcu mieszkali żołnierze niemieccy. Pod koniec wojny urządzono tam szpital. Po wojnie w dworcu utworzono muzeum poświęcone pamięci Fryderyka Chopina. Odtworzono wówczas klimat polskiego dworcu z początku XIX wieku.

W Żelazowej Woli – od roku 1954 – od pierwszej niedzieli maja do ostatniej niedzieli września odbywają się koncerty chopinowskie. Natomiast od roku 2006, w tym samym letnim okresie, odbywają się „Prezentacje Muzyczne” – recitale utalentowanych młodych pianistów.

Byliśmy tu nie raz, a zawsze staliśmy się dojechać o takiej porze, by móc wysłuchać koncertu. Siedzi się nieopodal dworku, w parku, wśród zadbanych krzewów i drzew, i wciąga się do płuc wyjątkowo silny zapach, a do duszy polskie pasażer Chopina. Ostatnio muzeum zmieniło wygląd. Mniej tu teraz mebli i eksponatów do dotknięcia, więcej gablot, zdjęć i dokumentów. Jakis czas temu przeżyliśmy tutaj niebywałą przygodę. Nasza fundacja zaprosiła do Polski wybitnego niewidomego pianistę z Węgier. Tamas Ergi przyjechał, by zagrać w Zamku Królewskim w Warszawie, ale postawił jeden ważny dla niego warunek. Chciał zagrać w miejscu, gdzie urodził się Chopin. Chciał wzbogacić swoje muzyczne doświadczenie o przeżycie i przyswojenie sobie atmosfery tego miejsca. Faktycznie, fortepian brzmi w Żelazowej Woli inaczej niż gdziekolwiek indziej. Potwierdził nam to sam mistrz – Tamas, który był po koncercie bardzo szczęśliwy. My także.

Wróciliśmy do samochodu i dosyć szybko dojechaliśmy do Nieborowa. Tutaj też jest po polsku: dworek i sławny park. Gdzieś w salach słyszeć – kogo? Nietrudno zgadnąć – oczywiście Chopina. Nieborów leży w dolinie rzeki Bzury. W jego okolicach zostały odkryte stanowiska kulturowe z późnego okresu rzymskiego. W XIV-wiecznych dokumentach kościelnych widnieje nazwa Ny-



eborowo lub Nyeborow. Na początku XVI wieku zbudowano tu gotycko-renesansowy dwór, którego właścicielami był ród Nieborowskich herbu Prawda. Od roku 1694 Nieborów objął w posiadanie prymas Polski, kardynał Michał Stefan Radziejowski. Zbudował barokowy pałac. W XVIII wieku dobra nieborowskie często zmieniały właściciela, a wielu z nich wyposażało pałac w cenne przedmioty. Helena z Przeździeckich Radziwiłłowa założyła 14-hektarowy ogród romantyczny w Arkadii. Michał Piotr Radziwiłł założył manufakturę majoliki, która posłużyła do ozdabiania pałacowych pieców i łazienek. Stanowi ona cenny zespół majoliki nieborowskiej.

Od roku 1945 zespół pałacowo-parkowy oraz Arkadia jest oddziałem Muzeum Narodowego w Warszawie.

Nie mogliśmy zabawić tu zbyt długo, bo Cyprian miał już dosyć. Zdążyliśmy jednak się przekonać, że wnętrza pałacu są wspaniałe, a w salach jest bardzo dużo przedmiotów, którymi posługiwali się dawni właściciele. Na nas zrobiły największe wrażenie meble i wyposażenie kuchni, jadalni, sypialni i gabinetu. Jest tam globus zaświadczaający o wyobrażeniach o Ziemi naszych przodków sprzed ponad trzystu lat.

Czas na obiad. Nieopodal znajduje się ciekawa restauracja, w której można spędzić czas na podziwianiu staropolskich potraw.

Restauracja Dworek Biała Dama znajduje się naprzeciwko kompleksu pałacowego. Mówi się, że w Nieborowie krąży duch Białej Damy. Anna Orzelska (1702-1769) została sportretowana wraz ze swoim pieskiem przez Antoine'a Pesne'a. Ten portret wisi w Czerwonym Salonie. Nocą, przy blasku księżyca „Aniusia” z pieskiem wędruje po komnatach i korytarzach na drugim piętrze. Duch „Aniusi” jest przyjazny, dobrotliwy i opiekuńczy, toteż właściciele Dworku wybrali ją na patronkę swojej restauracji. Nie pozostawało im nic innego, jak nadać jej nazwę „Biała Dama”. Dworek serwuje dania kuchni polskiej: pasztet z dziczyzny z sosem żurawinowo-chrzanowym, śledzik po staropolsku, zupa leśniczego podgrzybkowo-borowikowa z łazankami, zrazy zawijane pod cebulką, duszone w piwie, pieczeń z jeleńnią w marynacie z żubrówki w sosie morelowo-śliwkowym czy fileć z sarny z borówkami i puszystym puree z ciecierzycy.

Nie było możliwości spróbowania tego wszystkiego, ale i tak było wspaniale. Każdy z nas zamówił inną potrawę, dzięki czemu i tak skosztowaliśmy sporo. Pojechaliśmy więc dalej, ale wrócimy tu kiedyś – na pewno.





Trudno nam ominąć
kotlety schabowe

Mięso na kotlety leżało na talerzu. Było z kością. Można kupić schab bez kości, ale tym razem nie było takiego w sklepie. Poza tym, co to za problem go wytrybować. Ja jestem w tym zawodowcem. To jedna z tych czynności, które poprawiają opinię na mój temat. Robię to „z zamkniętymi oczami”. Mieliśmy więc ponad kilogram tego schabu, a po odkrojeniu kości mięsa musiało starczyć na kilkanaście kotletów. Mieliśmy w planie usmażenie kotletów nie zwykłych, lecz specjalnych – schabowych kotletów nie panierowanych, jak zazwyczaj w polskich domach, lecz z jabłkami. Co, trudne, nierealne? Można coś spalić, zepsuć, zrzucić ze stołu i zrobić tysiąc głupich rzeczy, a wszystkie przypadkowo, niechcący, gdy nie ma światła. Ale nam się udało. Potrzebne rzeczy już mieliśmy: schab wieprzowy, nóż, tłuczek, talerze, patelnię, olej itd. Cała kuchnia czekała na skwierczenie tego pysznego mięska.

Schab ma specyficzny kształt – jest podłużny, a mięso przyczepione do kości. Typowy polski schabowy jest z kością, ale w domach najczęściej robi się je bez. Oddziela się kości od mięsa, choć gdy kupi się schab od razu bez kości, jest łatwiej. Na wypadek gdy nie mamy tego ułatwienia, lepiej wiedzieć, jak się zabrać do ich oddzielenia.

Żebra ułożone są równolegle do siebie. Oś kręgosłupa jest do nich prostopadła. Żebra wystają z niego

pod kątem 90 stopni. W schabie jest tylko część kości żebrowych. Reszta jest odcięta. Trzeba wziąć porządną nóż i ciąć mięso równolegle do osi kręgosłupa, prostopadle do żeber, możliwie jak najbliżej tych kości. Wcinamy się najgłębiej, jak tylko można. W tym celu układamy mięso tak, by żebra wystawały pionowo do góry i ciągnęły się od strony lewej do prawej, jak słupy na ulicy. Ostrze noża ustawiamy poziomo, równolegle do nas – też od lewej do prawej. Teraz jest najłatwiej przyłożyć je blisko żeber, by ciąć pionowo w dół, równolegle wzdłuż nich. Docieramy nożem do końca, czyli do miejsca, gdzie możemy ciąć już tylko kręgi. Połowę pracy mamy za sobą. Teraz należy zmienić położenie mięsa. Do tej pory leżało ono na innych kościach, niż te, które sterczą do góry. Te dwa ciągi są ustawione mniej więcej prostopadle do siebie. Obracamy mięso o 90 stopni, by pionowe kości położyły się, a drugie sterczały do góry. Wykonujemy cięcie podobne do poprzedniego. Teraz mięso jest złączone tylko cienkim paskiem z kręgosłupem. Ich oddzielenie nie jest trudne. Gdy się na to popatrzy, albo się to pomaca, wszystko staje się jasne. Po kolejnym małym cięciu w ręce będzie samo mięso, a na stole pozostaną kości. Być może z takich kości robi się zupę, albo gotuje dla psa. Nasza suczka Neli lubi, gdy kupujemy mięso z kośćmi i oddajemy jej tę twardszą część.

Mogliśmy kupić mięso bez kości, ale skoro go nie było w naszym sklepie, to sami wytrybowaliśmy schab, to znaczy ja to zrobiłem. Dobrze, że jestem oddelegowany do prostszych, albo nawet głębszych czynności. Gdyby było inaczej, musiałbym bardziej się do tego wszystkiego przyłożyć, a tak mogę zwałić winę na żonę. Tak czy inaczej mieliśmy już przygotowane mięso. Mięso ułożyłem na desce służącej nam do krojenia mięsa. Zacząłem kroić mięso na kotlety w kształcie plastrów. Muszą być w miarę cienkie, na przykład jednocentymetrowe, bo inaczej nie są tak smaczne, jak wszyscy lubią. Jak zrobisz te plastry, gdy nie widzisz więcej, niż małe światełko opodal? Nie jest to trudne, ale wymaga pewnej odwagi, szczególnie, gdy robi się to pierwszy raz.

Mięso powinno leżeć na desce równolegle do ciebie. Ustawiasz nóż prostopadle do niego, kierując ostrze w dół przy prawym końcu schabu i odkrawasz centymetrowy kawałek. Ten pierwszy kotlet nie będzie kształtny i nie będzie przypominał plastru. Co tam, to tylko końcówka, z której nie zrobisz kotleta, ale zjesz smacznie już podczas smażenia. Tniesz nożem ruchem z jednej strony prostopadłym do ziemi oraz z drugiej do schabu, aż dotrzesz do deski. Odkrawasz kolejne plastry, a wszystkie o grubości jednego centymetra. Należy trzymać nóż w jednej dłoni i sprawdzać drugą dłonią,

czy mamy poprawnie zaznaczony kolejny plaster. Jeśli na całej długości ostrza mamy odpowiednią grubość kotleta (1 cm), to można ciąć. Trudno utrzymać kierunek ostrza, ale jest to możliwe. Nie wystarczy zadbać o grubość plastru od górnej strony. Trzeba pilnować, by cięcie w dół było dokładnie pionowe. Gdy się zboczy, kotlet będzie miał na górze inną grubość, niż na dole. Może na górze mieć grubość pół centymetra, a na dole centymetr, albo odwrotnie. Te czynności trzeba po prostu ćwiczyć.

W taki sposób pokroiłem całe mięso i miałem już wszystkie kotlety. Zazwyczaj niektóre z nich się udają, inne są za grube, albo za cienkie. Każdy był trochę inny, ale wszystkie wystarczająco dobre.

Kotlety odłożyliśmy do przygotowanego wcześniej talerza. Trzeba było je zbić. Brałem kotlet po kotlecie, kładłem na tej samej desce i uderzałem płaską stroną tłuczka z kolcami. Dlaczego ja muszę robić aż tyle, a żona mniej? Nie, to tylko złudzenie. Nie piszę tu o tysiącu czynności, które należy wykonać, by móc robić te, które tu opisuję. Ona nieustannie się krzątała, szukała potrzebnych rzeczy, chociażby przypraw. Każda potrawa wymaga wielkiego zachodu. W przepisach pisze się tylko najważniejsze punkty licząc na to, że czytelnicy zrozumieją samo przez się, co i jak należy robić.

Nasze kotlety schabowe muszą

być cienkie. Nie wystarczy odkroić cienkie plastry. Te, które już przygotowałem, miały po jednym centymetrze. Kotlety muszą być rozbite, przez co stają się jeszcze cieńsze. Włókna mięsa muszą być pokiereszowane i zmiękczone. Nie trzeba widzieć, by solidnie tłuc w mięso.

Nasz przepis na kotlety był taki, że już można było je smażyć, ale gdyby się chciało mieć kotlety schabowe panierowane, trzeba jeszcze trochę popracować. Przygotowane plastry należy wtedy obtoczyć w mące, następnie w jajku, a na koniec w tartej bułce. Tartą bułkę należy wsypać na talerzyk. To prosta czynność. Gorzej z jajkiem. To już robiliśmy, gdy oddzielaliśmy białko od żółtka. Kolejne jajko należy dobrze umyć i po wylaniu do talerzyka roztrzepać widelcem. Bez względu na to, czy chcemy kotlety panierować, czy nie, można już je przyprawiać: posolić i popieprzyć do smaku. Jeśli ich nie panierujemy, powinniśmy zgodnie z naszym przepisem posypać je tylko mąką.

Przyszedł czas na kolejną cebulę, a mieliśmy je już obrane wcześniej. Od razu przygotowałem ich tyle, żeby starczyło na wszystkie potrawy. Dla kotletów cebulę należało pokroić w cienkie plastry, a nie w kostkę. Joanna wsypała ją na patelnię, by podsmażyć na rozgrzanym oleju. Gdy chodzi o olej, trzeba wziąć do ręki butelkę i wlać trochę jej zawartości na patelnię. Nie było czasu, nie

było też sensu się krępować. Przechyliłem butelkę i chlusnąłem ileś tam na patelnię. Czy dużo? A może za dużo? To akademicki spór. Musieliśmy mieć olej i tyle. Sprawdziłem opuszką wskazującego palca ile tam go było i nie byłem zawiedziony. Żona wołałaby nie używać palców, ale ją pouczyłem, że wszyscy kucharze, a ona też, ciągle coś dotykają rękami. Dlaczego ja nie miałbym tego robić, gdy nie widzę, albo ona, gdy nie ma światła? A czy wiecie, jaki jest smaczny palec, gdy tak sprawdza przygotowywane potrawy? Jego próbowanie koniuszkiem języka to rekompensata za ciężką pracę. A jest co dotykać i próbować. Gdy tylko nie wiesz, czy to, co szykujesz jest gotowe, sprawdzasz palcem. Po każdym teście lecisz do kranu i myjesz ręce. Palce musisz mieć czyste zawsze. Palcem sprawdzasz też ilość poszczególnych składników, na przykład tego oleju na patelni, albo jaka jest powierzchnia tego, co smażyysz, na przykład kawałka ryby. Gdy potrafisz robić to ostrożnie, również temperaturę potrawy. Dotykasz opuszką szybko i uciekasz. Gdy ten ruch będzie krótki, albo nawet króciutki, nie oparzysz się.

Gdy przekonałem się, że na patelni jest mniej więcej pół milimetra, uznaliśmy, że wystarczy. W trakcie smażenia trzeba kontrolować ilość oleju na patelni, tak samo i wodę w garnku. Za mało oleju, albo wody i masz przypalone mięso!

Czekaliśmy chwilę, by cebulka się zarumieniała, a gdy znowu ładnie zapachniało, zgasiliśmy gaz i wysypaliśmy ją z patelni na talerz.

Wreszcie chyba najtrudniejsze w przypadku tej potrawy – musieliśmy usmażyć po ciemku przygotowane kotlety z obu stron aż będą rumiane. Chcieliśmy wykorzystać do tego celu pozostały na patelni olej. Kotlety smaży się po kilka na raz – tyle, ile się zmieści na patelni. Czasem będą to trzy, a kiedy indziej cztery. Bywa, że schab jest tak szeroki, że kotlety, które ukroiłeś, są duże i mieszczą się tylko dwa. Wkładamy kotlety na patelnię, na ten olej, który już usmażył nam cebulę. Smażysz je po każdej stronie po kilka minut. Nie trzeba przesadzać. Kotlety mogą być nie do końca dopieczzone, nie mogą za to być przypalone. I tak trzeba było później je dogrzewać, bo w oczekiwaniu na gości nieco nam wystygły. Nie mogliśmy robić wszystkiego tuż przed godziną 19, bo nie jest to realne. Gdy robi się kilka potraw, trzeba zajmować się nimi jedna po drugiej. Wtedy tylko jedna będzie tak naprawdę gorąca jak świeżutka bułeczka. Inne muszą czekać i stygnąć. Potem można je spożywać jedynie ciepłe, a nie gorące, albo troszkę podgrzać.

Po kilku minutach smażenia na jednej stronie należy obrócić kotlety na drugą stronę. Są gorące i „nie lubią” by się je dotykało tam, gdzie nie wolno. Nie szkodzi. Można wziąć

specjalną łąpatkę i podkładając pod kolejne kotlety obracać je. Można sobie pomóc palcem drugiej ręki, by ułatwić sobie przewracanie mięsa, bo gdy dotknie się kotlet od góry, najlepiej na jego środku, nie da się oparzyć. Gdy łąpatka jest już pod kotletem, unosisz kotlet i odwracasz go na drugą stronę. Czy to trudne? W pierwszym momencie tak, ale można przecież przećwiczyć ten ruch na sucho. Unosisz łąpatkę z kotletem do góry, przekręcasz o 180 stopni szybkim ruchem i zrzuć go z powrotem na patelnię, w to samo miejsce. Ta znowu skwierczy jak nie wiem i to jest dobry znak. Skwierczy mocno ta strona, która jest jeszcze surowa. Smaży się znowu kilka minut i już gotowe.

Gdy mięso było gotowe, na każdym kawałku Joanna ułożyła porcję cebuli, a ja zająłem się jabłkami. Już wcześniej je obrałem, przekroiłem na połówki i wykroiłem gniazda nasienne. Na każdym kotlecie położyliśmy połówkę jabłka (przekrojem do dołu), okrywając w ten sposób cebulę na kotlecie. Ja już byłem zmęczony i odmówiłem posłuszeństwa. Musiałem odpocząć, a Joanna posypała jabłka cukrem, majerankiem i melisą. Pojęcia nie mam, jak ona znalazła tę melisę! Może jestem naiwny, a ona przygotowała takie rzeczy już wcześniej. Kotlety leżały więc na patelni, podlała je wodą, zakryła patelnię przykrywką i ponownie włączyła gaz, by potrawę podusić troszeczkę.



*Im dalej, tym
trudniej!*

Od dawna gęsi i kaczki smakują mi najbardziej. Kiedyś były one bardzo popularne. Ostatnio chyba mniej, ale to może wynikać z ich ceny. Co by nie rzec, kurczaki są wyraźnie tańsze, czy jednak tak samo smaczne? Gęsi i kaczki są nieco inaczej hodowane, a ich mięso jest bardzo smaczne. Polskie gęsi są cenione w Niemczech. Niemal cała polska produkcja trafia na tamten rynek. Trzeba się troszkę wysilić, by znaleźć w sklepie gęsi. Są jednak sklepy, które uważałyby za wstyd nie mieć tego drobiu.

Postanowiliśmy przygotować gęś po polsku. To głównie z tego powodu uznaliśmy, że zaproponowane przez Piotra menu jest w miarę proste. Gęś to dużo jedzenia, a stosunkowo mało pracy. Są potrawy, których nie jest dużo do podzielenia, a wymagają mnóstwa pracy. Inne odwrotnie. Wkładamy duży kawał mięsa do garnka, a potem ono samo się przygotowuje. Można powiedzieć, że gęś po polsku to samograj oraz gwarancja sukcesu.

Wyjąłem gotową gęś z lodówki. Joanna kupiła ją już sprawioną w piątek i wystarczyło czasu, by się odmroziła. Taka sprawiona gęś jest łatwa do przygotowania przez każdego. Nie ma na niej niczego, co mogłoby utrudnić zadanie. W jej klatce piersiowej znajduje się foliowy woreczek z podrobami, a więc z wątróbką, sercem, żółądkiem oraz szyjką. Jak na mój gust, gęś ma za dużo tłuszczu. Większość usuwam. Wy-

jąłem podroby i wszystko dokładnie umyłem. Położyłem ją na dużym płaskim talerzu, a Joanna natarła gęś wewnątrz i z zewnątrz solą, czosnkiem i majerankiem. Włożyliśmy ją do dużego rondla, Zalaliśmy trzema szklankami wody i dodaliśmy namoczone wcześniej śliwki. Właśnie, warto pamiętać, by suszone śliwki namaczać wystarczająco wcześniej, by były elastyczne i smakowite. Ostatnio żona kupuje takie suszone śliwki, że nie wymagają namoczenia wcześniej. Pozostało dusić gęś na małym ogniu do zmięknięcia, a to oznacza mnóstwo minut.

Nie oddam nikomu gęsi lub kaczki do przygotowania, za to chętnie oddam indyczą roladę z serem. Joanna się tym zajęła, gdy ja czyhałem na możliwość dziobania mojej gąski.

– Muszę wiedzieć, czy już zmiękła.

– Przecież wstawiliśmy ją dopiero 20 minut temu.

– Ale już pachnie.

– Pachnie i będzie pachniała coraz bardziej, ale jeszcze nie może być miękka.

Nie mogła zarówno po dwudziestu minutach, jak i po czterdziestu, ale ja lubię ją pilnować i dziobać. Gdy wreszcie dodziobię się do niemal gotowej gęsi, mogę ją smakować i smakować. Wydaje mi się, że tak traktowane dania lepiej się udają. Mama mnie tego nauczyła. Stała nad garnkami nieustannie. Mieszała, skubała, dosalała, troszkę słodziła, przyprawiała, znowu sprawdzała

i tak w kółko. W każdym razie mama nie robiła tego raz a dobrze, lecz stale, dopóki nie uznała, że może wyłączyć gaz. Żona się dziwiła po co i dlaczego, ale ja nie. Uważam, że gdy się towarzyszy potrawie, nabiera do ludzi szacunku i lepiej im służy. Tak ja, jak i wcześniej mama, dziobiemy mięsko, mieszamy zupki, smakujemy sosy. Mama dosypywała cokolwiek, byle tylko coś robić. Potrawy skwierczały, syczały, trzeszczały, przyskały tłuszczem, albo rozpryskiwały krople wody, parowały lub przeciwnie – domagały się jej dolania. Czasem strzelały nam w twarz, gdy tłuszcz na patelni nie wytrzymywał próby ognia i nękał kucharzy. Kiedy indziej potrawa przyczajała się, by nagle wybuchnąć żarem i gdyby nie przezorność kucharzy, mieliby upieczone nosy. Tak jest, w kuchni nie ma żartów i trzeba być przezornym. Tutaj toczy się autentyczna bitwa o smak. Nie poświęcisz się, to nie dostaniesz nagrody. Tylko poświęcenie gwarantuje, że z wnętrza potrawy wychyną wszelkie dostępne tam smaki. Wyjdą na wierzch, o czym poinformują, głośno to manifestując. Widzący rozpoznają to zjawisko po zmienionej barwie powierzchni potrawy, a niewidomi odczuwają zapach. Każdy zapach jest inny oraz stowarzyszony z innym wydarzeniem. To ty powodujesz kolejne, a potem obserwujesz efekty swojego działania, ale też odwrotnie – zauważasz zapach i wiesz, że kolejny

etap gotowania masz za sobą.

Biegasz po kuchni w poszukiwaniu smaku i wiesz, że czasem go znajdziesz, a czasem nie. Od czego to zależy? Od ciebie i twojego nastawienia. Czy może być tak, że dobry smak wynika tylko z dobrze wykonanych czynności? Niby tak, a jednak niekoniecznie. Dobry smak rodzi się w kuchennym ferworze i powstaje wyłącznie wtedy, gdy widzi obok godnego siebie partnera. Kucharz może mozolić się do woli, ale gdy nie ma do gotowania serca, dobry smak nie zjawi się przed jego obliczem. Zamiast znudzonego profesjonalisty przychodzi wtedy do kuchni amator, który z pomocą instrukcji doświadczonego kucharza przystępuje do pracy z sercem. Nic nie umiał do tej pory, a jego ambicja powoduje cuda. Kucharz się dziwi i nie może uwierzyć, ale wie, że od dawna braknie mu zaangażowania do pracy, gdy amator właśnie je w sobie odnalazł.

Więc mama nieustannie coś w kuchni robiła. Nie myślę o kolejnych potrawach, śniadaniach, obiadach i kolacjach, ale o drobnych czynnościach, których wykonywać nie musiała, a koniecznie chciała. Mówiliśmy, że szuka dziury w całym. Szukała! Miało być lepiej i lepiej, i najczęściej było. Gdyby tak jeszcze mogła zrobić nam tę grzybową zupę, albo prawdziwy rosół.

– Marek, podaj mi pieprz – prosiła mama.

- *Mamo, pieprz już był.*
- *Ale czegoś jeszcze mi brakuje.*
- *Mamo, potrawa jest już ostra.*
- *Bo ja wiem? Może masz rację. To podaj mi sól.*
- *Mamo, to też już było.*
- *Było, ale jakby trochę jej jeszcze brakowało.*

Wsypywała tyle dodatkowej soli, papryki, a nawet cukru, że można byłoby tego nie robić. Nikt nie odczułby różnicy, gdyż tej dokładki było mniej niż cień, a jednak mama doprawiała i doprawiała. Na tej zasadzie w kuchni toczyły się niebывałe boje, w których najczęściej mama wygrywała. Przychodzili do nas go-

ście, którzy twierdzili, że właśnie u nas jedzenie jest najlepsze. Na naszym stole można było rozkoszować się fantastyczną sałatką warzywną, karpem lub ozorkami w galarecie, faszerowanymi jajami, w których można było znaleźć tysiąc różności, znakomity rosół, albo schab ze śliwkami. Czy teraz mogę nie lubić gotowania i jedzenia? Nie mogę i nie robię tego. Lubię szukać dobrego smaku, a potem zamykać go w swoich ustach. Inni mogą to robić razem ze mną, ale prawdziwy smak to ten, który trafił do mnie, a nie gdzie indziej.





Zupy, o których może jeszcze nie styszeliście

Piotr wie, że uwielbiam zupy, w zasadzie każdą, byle tylko była interesująca i zrobiona z sercem. Obiad bez zupy jest dla mnie nudny. Wolę wziąć dokładkę zupy nawet kosztem drugiego dania, a gdy są do wyboru dwie, jestem w kropce – którą wybrać? Często zmniejszam porcję mięsa, by móc spróbować obu! Ja-

sne, że gotujemy mnóstwo różnych zup, są proste i nie wymagają wielkich umiejętności, a warto poznać kolejne. Przepisy Piotra wzbogacają nasz repertuar. Łatwo ugotować rosół i różne jego odmiany, ale można zupy wzbogacać tak, że stają się skomplikowanymi i wartościowymi daniami.

Przepis:

Pożywna zupa cebulowa

(Warszawa)

5 sporych cebul (ok. 50 dag), 3 łyżki oliwy lub oleju, pół bulwy małego selera, 3 średnie ziemniaki, 4 szklanki wywaru warzywnego lub rosółu (może być z kostki), 3 łyżki słodkiej śmietanki 12%, 2 łyżki startego żółtego sera, 2 łyżki posiekanej zielonej pietruszki lub dowolnego innego świeżego ziółka, sól, pieprz do smaku

Jako dodatek: grzanki z pokrojonej w kostkę bułki, którą należy podpiec na suchej patelni, a na zakończenie dodać pół łyżeczki masła i wymieszać.

1. Cebule posiekać i zeszklić na rozgrzanej oliwie lub oleju.
2. Bulwę selera zetrzeć na tarce jarzynowej i dodać do cebuli, uduś wszystko razem do miękkości.
3. Do uduszonych warzyw dodać rosół lub wywar i zagotować.
4. Obrać ziemniaki, pokroić w kostkę, dodać do zupy i gotować wszystko razem, aż ziemniaki zaczną się rozgotowywać, zdjęć zupę z ognia, lekko ostudzić i zmiksować na gładki krem. Doprawić solą i pieprzem.
5. Śmietankę wymieszać z kilkoma łyżkami zupy, po czym wlać z powrotem do garnka i podgrzać już nie gotując.

Zupę podajemy posypaną startym serem i siekaną zieleniną; osobno, jako dodatek – grzanki.

Przepis:

Kapuśniak wiosenny

(Serock – centralne Mazowsze)

Pół główki młodej kapusty, 4 ziemniaki, 2 marchwie, 2 łyżki masła, 2 dymki, 3 szklanki bulionu cielęcego z kostki, 4 łyżki pokrojonego w kostkę boczku, szczypta kminku, sól, pieprz, sok z cytryny do smaku, 4 kopiane łyżki siekanego koperku

1. Kapustę poszatkować, ziemniaki i marchew obrać, pokroić w cienkie plasterki, dymkę pokroić drobno wraz ze szczypiorem.

2. Na patelni rozgrzać masło, podsmażyć na nim kapustę z warzywami i ziemniakami, przelać do garnka i wlać bulion.

3. Pokrojony boczek zrumienić na pozostałym na patelni tłuszczu i przelać do zupy.

4. Gotować zupę około 15 minut, doprawić sokiem cytrynowym, kminkiem, solą, pieprzem i przed podaniem posypać zupę koperkiem.

Dodatki dopasować do własnego smaku.

Przepis:

Żur na grzybach

(Kurpie)

Szklanka suszonych grzybów, szklanka żurku, cebula, ćwierć kostki masła, 8 ziemniaków, ząbek czosnku, pół łyżeczki kminku, sól, jako dodatek 2-3 jajka na twardo

1. Namoczyć na kilka godzin umyte grzyby w szklance wody.

2. W garnku zagotować żur z 2 szklankami wody, dodać namoczone, miękkie grzyby pokrojone w paski, wraz z wodą, w której się moczyły.

3. Cebule drobno posiekać, podsmażyć na maśle, dodać do garnka z zupą.

4. Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę i po wrzuceniu do zupy wraz z kminkiem gotować aż do momentu, kiedy ziemniaki staną się zupełnie miękkie.

5. Doprawić zupę przeciśniętym przez praskę czosnkiem.

6. Podając posypać posiekanymi jajkami na twardo.

Przepis:

Chłodnik

(Okolice Czerska – południowe Mazowsze)

3 szklanki jogurtu naturalnego, szklanka śmietany 12%, duży zielony ogórek, duży ząbek czosnku, upieczona lub ugotowana pierś kurczaka, sól, pieprz, szczypta cukru, 2 łyżki siekanego koperku

1. Ugotowaną lub upieczoną pierś z kurczaka pokroić w drobne paski, obranego ogórka także pokroić w paseczki, czosnek przecisnąć przez prasę.

2. Wymieszać jogurt ze śmietaną, dodać kurczaka, ogórka, koper i czosnek, wymieszać i w zakrytym naczyniu wstawić do lodówki.

Przepis:

Botwinka

(Wschodnie Mazowsze)

2 pęczki botwinki, 1 średni burak, 2 łyżki masła, 4 szklanki bulionu warzywnego, sok z cytryny i cukier do smaku, pół szklanki śmietany, 2-3 łyżki posiekanego świeżego koperku

Jako dodatek: po jednym jajku na twardo na osobę

1. Oczyszczyć botwinę z uszkodzonych liści, oskrobać skórkę z miniaturowych buraczków, umyć, otrząsnąć z wody, pokroić buraczki, łodyżki i liście, wrzucić do garnka z roztopionym masłem. Dusić botwinę około 10 minut.

2. Do garnka wlać bulion warzywny, zagotować zupę, doprawić ją cukrem, solą, sokiem cytrynowym.

3. Wymieszać śmietanę z mąką, wlać do niej kilka łyżek gorącej zupy, starannie wymieszać, po czym wlać do garnka, doprowadzić do wrzenia, dodać koperek i podawać z pokrojonymi na ćwiartki jajkami na twardo dodanymi do każdej porcji.

Przepis:

Barszcz biały ze szczypiorkiem

(Okolice Pułtusza – Ziemia Płocka)

2 szklanki kiszonego żuru, 2 plasterki szynki, 2 plasterki chudego wędzonego i ugotowanego boczku, cebula, 2 ząbki czosnku, 2 ziarna pieprzu, ziele angielskie, liść laurowy, półszklanki śmietany, sól, pieprz, cukier do smaku, łyżka posiekanego drobno szczypiorku, 2 jajka na twardo

1. Zagotować 2 szklanki wody z pokrojoną na ćwiartki cebulą, dodać żur, pieprz, sól, ziele, liść laurowy, czosnek posiekany lub przeciśnięty przez praskę oraz cukier do smaku. Zagotować. Odstawić z ognia zupę, zaprawić śmietaną.

2. Pokroić drobno szynkę i boczek, jajko na twardo obrać i pokroić na ćwiartki.

3. W każdym talerzu lub bulionówce ułożyć po trochu posiekanej szynki i boczku oraz ćwiartki jajka, zalać zupą. Wierzch zupy posypać posiekanym szczypiorkiem.



Rady doświadczonego kucharza – Zupy

ŁADNY JASNOBRĄZOWY KOLOR NADAJE ZUPOM ORAZ SOSOM DODANIE DO NICH WYWARU Z ĆWIARTKI ROZGOTOWANEJ W WODZIE CYTRYNY.



LIŚCIE BAZYLI WARTO DOŁOŻYĆ DO SOSÓW NP. VINEGRET, ROSOŁÓW, ZUP JARZYNOWYCH I ZUPY POMIDOROWEJ, DO SURÓWEK Z ZIELONEJ SAŁATY I OGÓRKÓW LUB POMIDORÓW ORAZ POTRAW Z ROŚLIN STRĄCZKOWYCH.



MŁODE LISTKI MELISY LEKARSKIEJ UŻYWA SIĘ DO DROBIU, ZUP, NAPOJÓW, WIN, LIKIERÓW, DO KWAŚNEGO MLEKA I TWAROŻKÓW.



PAPRYKĘ W PROSZKU STOSUJE SIĘ GDY POTRAWA (ZARÓWNO ZUPA JAK I SMAŻONE MIĘSO) WYSTYGNIE. WSYPIANA DO WRZĄCEGO PŁYNU (ZUPA GULASZOWA) LUB SMAŻONEGO MIĘSA LUB GOTOWANEGO SOSU KARMELIZUJE SIĘ POWODUJĄC SIŁNĄ GORYCZ POTRAWY.



GOTOWANIE KRUPNIKU WYMAGA PAMIĘTANIA O TYM, ŻE KASZA (CZYLI KRUPY – STĄD JEGO NAZWA) BARDZO PĘCZNIEJE, DLATEGO TEŻ NA DWA LITRY WODY NIE WOLNO BRAĆ WIĘCEJ NIŻ PÓŁ SZKLANKI KASZY. NIE MOŻNA SUGEROWAĆ SIĘ RZADKOŚCIĄ ZUPY W PIERWSZEJ FAZIE GOTOWANIA, A DOSYPYWANIE PRZYNIESIE OPŁAKANE SKUTKI.



ROSÓŁ NABIERA DODATKOWEGO AROMATU GDY POD KONIEC GOTOWANIA WSYPIE SIĘ DO NIEGO ŁYŻECZKĘ SUSZONEGO LUBCZYKU.



WARTO PRZECHOWYWAĆ (ALE NIE DŁUŻEJ NIŻ TRZY DNI, W LODÓWCE) WODĘ PO GOTOWANIU WARZYW, BO MA ONA MNÓSTWO WITAMIN I MOŻE BYĆ ŚWIETNYM POCZĄTKIEM DLA ZUP LUB SOSÓW.





Zmęczeni, ale już pewni, że się uda

Owszem, wybraliśmy dosyć dużo potraw, ale żaden gospodarz nie dałby się namówić na mniej. Gdy mają przyjść ważni goście, nie możesz zaryzykować, że na stole zabraknie jedzenia. Stąd decyzja, by zrobić też indyczą roladę z serem.

Położyłem na desce umyty wcześniej filet z indyka, który potraktowałem tłuczkiem. Opukiwanie zakończyłem, gdy mięso było naprawdę cienkie – jak placek. Wykonywałem to ostrożnie, bo nie mogłem dopuścić, by w filecie pojawiła się dziurka. Miałem już niemal prostokątny placek, który straszył żonę swoją „cienkością” – był tak cieniutki, że sam nie wiedziałem, jak udało się go nie przedziurawić. Tak miało być. To ona uczyła mnie tak tłuc kotlety, by nie były grube. Miałem hołdować

zasadzie, że im cieńszy, tym lepszy i smaczniejszy. Czy to trudna sztuka? Powiem szczerze, właśnie dla niewidomego nie. Posługujemy się dotykiem i nieustannie badamy stan kotleta: jeszcze tu i ówdzie za grubo, tam już cieniutki i nie można go tłuc. Za pomocą dotyku wyszukujemy grubsze miejsca i trafiamy w nie. Czy łatwo trafić? Owszem. Niech widzący nie myślą, że dotyk jest aż tak kiepskim zmysłem. Znajdujemy grubsze miejsce palcem, najpewniej wskazującym, celujemy w nie tłuczkiem i śmiało uderzamy.

Posypałem mięso solą, pieprzem i tymiankiem, które podała mi Joanna. Najpierw wykroiłem kilka sporych plastrów żółtego sera, a następnie pokroiłem je w paski. Ułożyliśmy ser wzdłuż płata mięsa, które tak





ozdobione posypaliśmy migdałowymi płatkami. Zrolowała mięso, a następnie związała nicią w taki sposób, aby było ciasno zwinięte i zachowało kształt. Obsmażyliśmy mięso na rozgrzanym na patelni maśle z oliwą i przełożyliśmy je do brytfanny. Jak znaleźć nić, gdy nie ma światła? Byłoby to trudne, gdyby nie fakt, że nić jest tam, gdzie być powinna. Operowanie nią bez patrzenia może być niemożliwe, ale gdy ma się jakąś wprawę, idzie gładko. Co by nie rzec, każdy może wyczuć palcem nitkę, która, gdy się ją przeciągnie po skórze, rani ją.

– *Gdzie mamy wino?*

– *Wino!!! Zapomniałam o winie.*

Gdzie my je trzymamy...

– *No, chyba w barku?*

– *A gdzie mamy barek? – zażartowała.*

– *Barku nie mamy wcale, to pewnie i wina nie mamy – i ja zażartowałam.*

Joanna znalazła jednak wino – i to tam, gdzie być powinno, tylko czemu sugerowała, że nie wie gdzie jest? Wina trzymamy w niedużej szafce. Chyba chodziło o to, gdzie jest odpowiednie wino, no i o zaczepkę, bo inaczej tego nie umiałem sobie wytłumaczyć. Mogę słuchać różnych rzeczy, gdy jestem zrelaksowany, ale gdy jestem już zmęczony, nie przepadam za żartami. Nie zgadłem więc, że to żarty. Chyba ona też nie wiedziała czego chce. Widać i ona była zmęczona. Trudno się dzi-

wić. Ja – amator, ona – bez światła, a pracy, jak widzicie, dużo – może nawet za dużo.

Podlaliśmy indyka winem i piekliśmy w piekarniku. Mieliśmy wtedy na szczęście piekarnik na gaz. Mieliśmy, bo teraz już mamy elektryczny. W innym razie musielibyśmy się poddać w tamtą sobotę.

Obrałem gruszki ze skórki, a następnie pokroiłem na zgrabne połówki usuwając gniazda nasienne, a pod koniec pieczenia Joanna ułożyła je obok mięsa.

Mogliśmy zająć się następnymi czynnościami. Wyjęte z piekarnika o właściwym czasie mięso pokroiliśmy na plastry, które obłożyliśmy duszonymi gruszkami.

Przyszedł czas na lina w śmietanie. Ja i Adam uwielbiamy ryby. Nie można wyobrazić sobie przyjęcia u nas bez jakiejś rybnej potrawy. Zawsze uważałem je za zdrowsze i smaczniejsze od innych dań. Kiedyś Polska stała rybami. Od ryb uginały się stoły naszych dziadków i ich przodków. Do Warszawy sprowadzano ryby z odległych miejsc, chociażby z Mazur. Transportowano je specjalnymi łodziami, by można było sprzedawać na targu żywe okazy. Potem śnięte wkładano do lodu, który też specjalnie przygotowywano na cały rok. W ciągu minionego wieku nasze rybne tradycje zanikły, a wiele rodzin nie jada ich wcale. U nas też połowa rodziny ich unika. Ryby trzeba lubić, by nie narzekać na ich in-







tensywny zapach. Nie ma mowy, by ten zapach nie rozprzestrzenił się po domu w trakcie przygotowywania potraw. Mnie on nie przeszkadza, ale dla kogoś, kto nie jada lina, jego zapach jest trudny do zniesienia.

Mieliśmy lina, ale gdy go kupowaliśmy, nie żył. Nie wiem więc na ile był świeży. W każdym razie mieliśmy najlepszego lina, jaki był w okolicy. Mamy zaufanie do faceta, który sprzedaje ryby i to on powiedział, że lepszego, czyli świeższego, nie ma.

Nie przepadam za babraniem się w rybich wnętrznościach, ale ponieważ Joanna nie znosi tego zapachu, za każdym razem ja zabieram się do roboty. Ułożyłem lina na desce i wziąłem do ręki nóż – do prawej. Dobrze, że mam dwie ręce i to nie „obie lewe”. Zresztą lewa też mi bardzo pomaga. Gdy trzymam nóż w prawej, palce lewej kontrolują „pole operacyjne”. To te palce wyznaczają granice działania prawej ręki. Lewą ręką trzymam rybkę, a prawą odcinam ogon. Lin leży na desce, a ja jednym mocnym cięciem prostopadłym do kręgosłupa go odcinam. Nie wszyscy odcinają ogony, bo w przypadku mniejszych ryb lubią je jeść. Rzeczywiście, smażone ogonki mogą być dobre. Potem muszę zgrabnie poradzić sobie z łebkiem, któremu należy się ścięcie, a wreszcie trzeba usunąć wnętrzności. Wszystko wymaga precyzji, by rybka była smaczna. Lin ma łuski inne niż karp. Nie trzeba ich zdrapy-

wać, ale skóra wymaga oczyszczenia ze śluzu. Łuska pieczonego lina rozpuszcza się, więc nie ma potrzeby się o nią martwić, natomiast byłoby grubiaństwem drapać mocno jego skórę nożem – po co! Wreszcie mam tuszę, która nadaje się do smażenia. Kupiliśmy kilka linów, więc wymienione czynności powtarzałem aż do ostatniej rybki.

Przeniosłem liny na desce w stronę zlewu i wszystkie umyłem. Posoliłem. Wolę dobrze posolić, bo jak już napisałem, nie lubię niesolonych rzeczy. Pewnie, że to wada, ale co robić gdy się człowiek przyzwyczaił. Sól jest niezdrowa, ale mój organizm tak się zachowuje, jakby nie trawił niesłonego pożywienia. Wydaje mi się mdły i nie do strawienia. Solę więc, ale staram się nie przesadzać. Joanna w tym czasie umyła patelnię, zabrudzoną poprzednimi potrawami i rozgrzała na niej masło. Obsmażyła liny po obu stronach na złoto, choć ledwo to mogła sprawdzić, gdy światelko, które jej pomagało było już tak słabiutkie, że nie można było na nie liczyć. Powiedziała, że jej zdaniem są one już złotawe, a ja potwierdziłem, bowiem wskazywał na to zapach.

– *Nie wiem, czy mamy tu gdzieś śmietanę.*

Zabrałem się za poszukiwania. Wreszcie znalazłem charakterystyczny pojemnik na drzwiach lodówki.

– *Ile należy wlać?*

– *Nie wiem, a przepis jest nie do*



odczytania.

– Eee, Paweł coś wymyśli.

Zawołałem go, a on zabrał książkę do samochodu i sprawdził.

– Trzeba wlać śmietanę do szklanki do zapelnienia jej w trzech czwartych, ale to nie wszystko. Musicie rozpuścić dwie kostki bulionu w pół szklanki wrzątku. Potem należy wymieszać śmietanę z mąką i wlać to do bulionu.

Łatwo powiedzieć, a trudniej zapamiętać i wykonać. Wstawiliśmy czajnik na gaz i ugotowaliśmy wodę. Teraz mogliśmy rozpuszczać kostki.

Zagotowaliśmy je, a następnie połączyliśmy ze śmietaną. Teraz Joanna ułożyła liny w brytfannie i polala otrzymanym sosem. Żeby mogła posypać liny świeżo zmielonym pieprzem, musieliśmy znaleźć pieprzniczkę. Była na lewo od kuchni. Jest świetna, głównie na takie zwariowane okazje. Działa na baterie. Wystarczy wcisnąć klawisz, by pieprz miał się sam i spadał na potrawę. Teraz pozostawało czuć, czy liny mają już dosyć. Miały, gdy zaczęły tak pachnieć, że nie mogliśmy mieć wątpliwości, że dojrzały.



Sochaczew

Nacieszyliśmy się atmosferą Żelazowej Woli i obejrzelśmy Pałac w Nieborowie oraz park Arkadia, a potem, aby wykorzystać fakt, że byliśmy już tak niedaleko, zajechaliśmy do Sochaczewa, który jest jednym z najstarszych miast Mazowsza. Nazwa miasta pochodzi od słowa socha – pierwowzoru pług – lub od słowa sochacze, które oznacza suche gałęzie drzewa. Pierwsze o nim wzmianki pochodzą z roku 1138. Według zapisków księża Bolesław Krzywousty zmarł wtedy w klasztorze benedyktynów Świętej Trójcy. Kolejna notatka pozwala się domyślać, że w roku 1221 Sochaczew był stolicą kasztelanii, ówczesnego ośrodka administracji. W połowie XIV wieku zbudowano tu murowany zamek, w którym książę Siemowit III zorganizował zjazd książąt mazowieckich i innych ważnych osobisto-

ści z tego terenu. Uchwalono wtedy statut praw dla Księstwa Mazowieckiego. Prawa miejskie Sochaczew otrzymał przed rokiem 1368. W roku 1478 zakończono budowę kościoła parafialnego św. Wawrzyńca i Marii Magdaleny, a w roku 1487 drewnianego szpitala i kościoła św. Ducha.

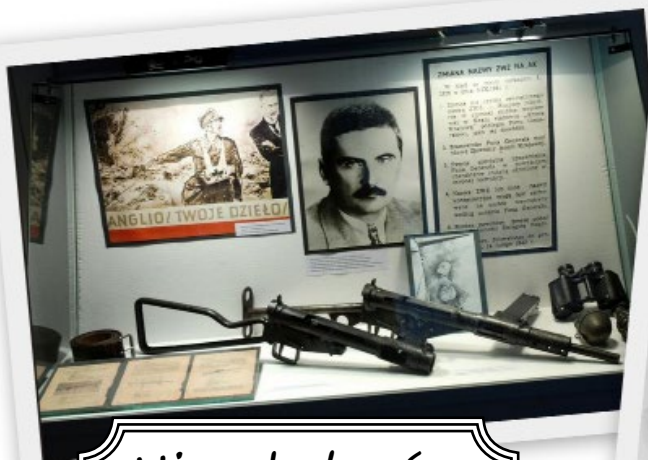
W Sochaczewie w roku 1570 stały zaledwie trzy murowane budynki: 2 kościoły i jedna kamienica. W tym czasie miasto otoczone było drewnianym parkanem. Po licznych wojnach i pożarach, od roku 1748 zaczęto budować murowane klasztory i kościoły.

Jest to miasto pełne uroku, które – niestety – nie jest dobrze znane turystom. Obejrzelśmy tam Muzeum Kolei Wąskotorowej, w którym jest kolekcja ponad dwustu zabytkowych pojazdów szynowych. Chyba was nie zaskoczę, gdy powiem, że

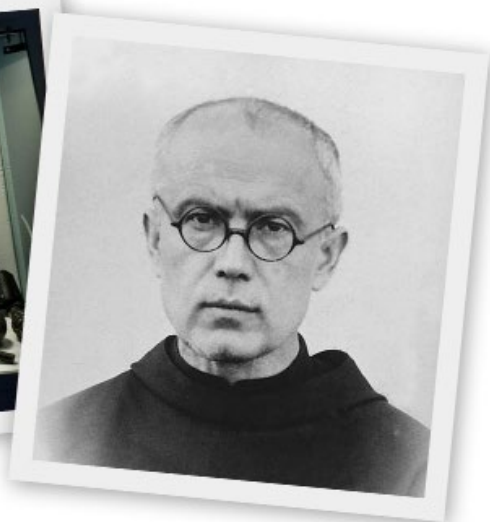
dla synków było to bardzo atrakcyjne miejsce.

W klasycystycznym budynku ratusza mieści się Muzeum Ziemi Sochaczewskiej i Pola Bitwy nad Bzurą. Można tam obejrzeć ekspona-

ty z czasów II wojny światowej, a na zewnątrz jest sprzęt bojowy Wojska Polskiego. Na wystawach czasowych prezentowana jest polska sztuka współczesna (malarstwo, rzeźba, rękodzieło), etnografia Polski i świata.



Niepokalanów



Na koniec tej wyprawy trafiliśmy do Niepokalanowa. Jest sławny z powodu sanktuarium Maryjnego. W Paprotni, na terenie Teresina franciszkanin Maksymilian Maria Kolbe założył w roku 1927 klasztor. Ziemię ofiarował na ten cel ksiądz Jan Drucki-Lubecki. Ojciec Maksymilian przeniósł tam siedzibę Rycerstwa Niepokalaniej – stowarzyszenia ludzi świeckich, zajmujących się apostołstwem pod znakiem Maryi. Utworzył tam Małe Seminarium Misyjne. Na cześć Niepokalaniej nadał ośrodkowi nazwę Niepokalanów. Maksymilian Kolbe został aresztowany i wywieziony do Oświęcimia przez hitlerowców. Tam zginął, oddając życie

za życie innego więźnia – Franciszka Gajowniczka. Hitlerowcy wybierali na apelu osoby, które miały być ukarane. Gdy współwięzień Ojca rozpacział, że ma rodzinę, dzieci, św. Maksymilian zapytał, czy może być ukarany za niego. Niemcy zgodzili się i ulokowali Ojca w celi śmierci, gdzie po strasznych męczarniach został uśmiercony. Jego bohaterstwo sprawiło, że kult św. Maksymiliana stał się po wojnie powszechny. Obecnie pielgrzymki przyjeżdżają nie tylko do bazyliki, ale także by zobaczyć celę zakonną świętego. Warto udać się do Zduńskiej Woli, już poza Mazowszem, gdzie jest dom, w którym się urodził.



*O mięsie poważnie
i odważnie*



Jak przygotować mięso, by potem długo je wspominać, marząc o potworze smacznego dania? Nie jest to proste. Gdyby namówić do pracy kogoś, kto nigdy nie miał z tym do czynienia, wszystko, co miałby zrobić, zapewne by go przeraziło. Czynności drobnych i skomplikowanych jest takie mnóstwo, że trudno je spisać. W jaki więc sposób dajemy sobie radę w kuchni? Żyjemy z tym od dziecka. Tysiące umiejętności wchodzi nam w krew i nawet nie myślimy o nich. Od dzieciństwa obserwujemy jak matki, a coraz częściej ojcowie, przygotowują jedzenie. Stopniowo zwalają na nas kolejne obowiązki. Najpierw są to najprostsze czynności, potem trudniejsze, bardziej złożone. Wreszcie w ogóle im się nie chce i mówią, by obiad zrobiła córka lub syn. Właśnie dlatego sztuka gotowania tego, co jest rodzinną tradycją, jest taka zrozumiała, jakby prosta. Tradycja ta jest w każdym narodzie ważna i wielka. Dzięki niej potrafimy zrobić potrawy, o których ludzie w innych częściach świata nie mają pojęcia. Tak samo my – nie wiemy o ich potrawach. Gdy się żyje na Mazowszu, przepisy, które tu cytujemy, są takie zwyczajne i swojskie. Proszę sobie wyobrazić, jakie są niezwykle dla Chińczyków, Chilijczyków, czy Nowozelandczyków. Z kolei to, co oni robią na co dzień, im wydaje się takie banalne, a dla nas jest egzotyczne i skomplikowane.

My przygotowujemy mięso na nasz sposób – po polsku, albo wręcz mazowiecku. Kuchnia Mazowska różni się nieco od reszty kraju. Te różnice są w wielu punktach niewielkie, ale w innych wychodzą na jaw od razu. Nie gotujemy na co dzień klupek śląskich, góralskiej kwaśnicy, czy wielkopolskich rogalików świętomarcińskich. Ich przepisy traktujemy jak ciekawostki i wykorzystujemy od święta.

W naszej kuchni wykorzystujemy mięso wołowe i wieprzowe, drób i dziczyznę. To ostatnie najrzadziej, bo jest trudniej dostępne. W przygotowywaniu mięsa wołowego i wieprzowego nie widzę istotnych różnic. Natomiast drób czy dziczyzna wymagają nieco innych procedur. O tych pierwszych gatunkach już wspominaliśmy, chociażby gdy mozołnie pracowaliśmy nad kotletami schabowymi. Mieliśmy do dyspozycji mięso z kośćmi, które niejednokrotnie wymaga wytrybowania. Można kupować mięso bez kości, ale tak samo można kupować gotowe dania i unikać gotowania w ogóle. Skoro mamy uczyć się kucharzenia, to lepiej będzie założyć, że wszystko jest niegotowe, a my mamy być specjalistami od doprowadzenia do wyznaczonego celu. Chcemy mieć mięso bez kości – sami musimy to załatwić.

Wycieliśmy już kości ze schabu, czy tak samo należy postępować w przypadku kości, które są w łopat-

ce, czy szynce? Mniej więcej tak, ale przyjrzyjmy się temu bardziej szczegółowo.

Kości schabu to kręgosłup wieprza lub krowy. Mają tę zaletę, że trzymają równoległości i prostopadłości – oczywiście mniej więcej. To znacznie ułatwia wytrybowanie kości. Jednym cięciem możemy odciąć mięso z jednej strony. Kolejne cięcie i mięso jest poluzowane z drugiej. Pozostaje dociąć go w samym zakrzywieniu przy kręgach. Jak sobie poradzić, gdy dobry przyjaciel przyniesie nam całą wieprzową szynkę? Przyjeżdża z niezapowiedzianą wizytą, wchodzi do kuchni, jeszcze nie zdjął płaszcza, a już wyjmuje z dużej siatki foliową torbę, kładzie ją na blat i mówi, że to cała szynka. Był na wsi i dostał ją od rolnika. Niby nie wolno handlować tak prywatnie, ale gdy jest to zapłata za pomoc w pracach przyzagrodowych, można. Porozmawiacie z przyjacielem jakiś czas, po czym on wróci do siebie, a wy „wysypujecie” szynkę z folii na blat. Rany, jakie to duże! I owszem, pięć, jak nie ze sześć kilogramów – po prostu cała szynka, lewa lub prawa – to akurat bez różnicy. W środku są spore kości. Czy można tę szynkę przechować w lodówce w całości? Można, ale lepiej ją wytrybować i podzielić na kawałki stosownie do tego, ile potrzeba na kolejne obiady. Najczęściej w domach rodzinnych, gdzie żyją cztery czy pięć osób, dzieli się mięso na kawałki o wadze równej jednemu ki-

logramowi. No, to zabierzmy się do pracy.

Mięso leży na czystym blacie. Warto mieć taki roboczy blat. Do różnych czynności dobrze jest użyć deski do krojenia, ale gdy się ma tak duży kawał mięsa, blat będzie wygodniejszy. Musi być czysty przed pracą, a – co też ważne – również potem. Obejrzyj, to znaczy pomagaj, mięso. Jest imponujące – to taka mocna, ściśnięta kłoda, która wzbudza szacunek, no, chyba że jest się weganinem lub wegetarianinem. Ci, którzy jedzą mięso, mają do takiej masy szacunek. To jest nasze jedzenie, dar przyrody. W niedobrych czasach nie było takiego luksusu, a teraz z pozyskaniem takiego czy innego mięsa nie ma problemu.

Zorientuj się gdzie są kości. Można to zgadnąć na podstawie tego, gdzie one wychodzą na zewnątrz. Teraz potrafisz wskazać linię, wzdłuż której są ułożone. Szyńka ma dwie strony: zewnętrzną i wewnętrzną. Odwróć ją wewnętrzną stroną do góry i tam wykonaj cięcie. Zaczynij od miejsca, gdzie wychodzi kość udowa i przesuwaj się wzdłuż linii kości. Ostrze noża musi wejść tak głęboko,

by dotykało kości swoim czubkiem. Z każdym ruchem odsłaniasz coraz większy odcinek kości i utwierdzasz się w ich położeniu. Gdy odsłonisz duży odcinek, możesz nożem odcinać mięso dookoła kości: na lewo i na prawo, by kość oddzieliła się ostatecznie. Gdy miniesz w ten sposób staw biodrowy, kość udowa zamieni się w biodrową, która nie ma tak prostego kształtu, ale postępujesz z nią tak jak do tej pory. Wykonujesz jedno cięcie wzdłuż niej, a potem odcinasz powoli dookoła. Na kości zostawiasz trochę mięsa, gdy chcesz zrobić na niej zupę. Taka „umięśniona” kość nie będzie dowodem braku umiejętności, lecz odwrotnie – raczej przemyślności, gdy lubisz zupy gotowane na takim mięsie. My odcinamy podobnie, ale w dbałości o naszego psa – będzie smaczna dla naszej Neli, która tylko na to czeka. Na koniec dzielimy masę mięsną. Dobrze jest podzielić na takie kawałki, by ich kształt pasował do tego, co planujemy ugotować.

Tak samo radzimy sobie z dowolnymi kawałkami mięsa wieprzowego i wołowego.



A photograph of a forest floor covered in green moss and a thick layer of dry, brown pine needles. In the upper left, a tree trunk is partially visible, and dense green pine branches hang down from the top. A white text box with a black border is centered in the upper half of the image.

*Kampinos i Puszcza
Kampinoska*



Kampinos jest stolicą Kampinoskiego Parku Narodowego. W roku 1377 miejscowość nazywano Białym Miastem, któremu w roku 1414 nadano prawa miejskie. Po raz pierwszy nazwa Capinoss została wymieniona już w roku 1489. Do 1557 roku Kampinos figurował w zapiskach jako miasto, a w roku 1579 już jako wieś. W Kampinosie można zwiedzić kilka zabytków: drewniany kościół p.w. Wniebowzięcia NMP, wybudowany na przełomie XVIII i XIX wieku, plebanię z ogrodem z drugiej połowy XIX wieku, zespół dworski i dwór z XVIII wieku, XI-X-wieczny park. Przed dworem postawiono pomnik ku czci żołnierzy AK, GL i AL, poległych i zamordowanych w czasie wojny. Dookoła tej miejscowości jest mnóstwo atrakcji turystycznych i przyrodniczych. Wielu ludzi lubi tu przyjeżdżać, by wędrować różnymi trasami turystycznymi lub po prostu dla zdrowia.

Jednak nie Kampinos jest głównym punktem naszego zainteresowania. Trzeba pojechać do Palmir, gdy choć trochę chcemy oddać szacunek naszemu bohaterom. Tam, już na początku wojny, zginął między innymi Janusz Kusociński, nasz wielki przedwojenny biegacz. Ale i Palmiry nie są dla nas głównym celem. Na obrzeżu Puszczy Kampinoskiej są położone Laski – wieś i zakład. Mieszkalem tam w internacie przez cztery lata i bywam tam kilka razy w roku. Znam to miejsce tak dokładnie, że mógłbym z powodzeniem opowiedzieć o nim więcej, niż tu się zmieści.



Zakład dla Niewidomych w Laskach

Samochodem można się dostać z Warszawy do Zakładu w pół godziny. Kiedyś jeździło się szybciej, bo nie było korków. Nawet autobus dojeżdżał szybciej, niż dzisiaj samochód. Gdy będziemy mieli pecha, będziemy ciągnęli się ulicami Warszawy i poza nią okropnie wolno. Wreszcie skręcimy przy kościele w wiosce Laski w prawo, potem w lewo, pojedziemy wzdłuż muru i znajdziemy się w centralnym punkcie zakładu. Teraz mamy wybór: na prawo, czy na lewo? Warto zobaczyć wszystko i pojechać najpierw w jed-

nym, a potem w drugim kierunku. Na prawo jest internat chłopców, liceum, warsztaty, dom dla dzieci niewidomych z dodatkowym inwalidztwem intelektualnym. Na lewo znajdziemy Dom Przyjaciół, bibliotekę, internat dziewcząt, szkołę podstawową, przedszkole, szpitalik, biuro centralne oraz zabytkowy kościółek i cmentarz.

Dookoła panuje specyficzny dla tego miejsca spokój. Różni ludzie tu mieszkają, spokojni i impulsywni, wykonują różne zawody, są w bardzo różnym wieku, a jednak wszyscy

zachowują się jakoś „jednakowo”, jakby się umówili – w każdym razie inaczej niż gdzie indziej. Czy wynika to z faktu, że służą ważnej i świętej misji pomagania niewidomym, czy raczej las, pole, sad i wszechogarniający zapach, raz wiosenny, potem letni, aż wreszcie jesienny i zimowy, i te charakterystyczne odgłosy, czasem dźwięki przejeżdżającego opodal samochodu, kiedy indziej dzwon wzywający na mszę, a także śmiech dzieciaków wędrujących z jednego krańca zakładu na drugi. Czy to może puszcza, która jest dookoła, czy tylko fakt, że jest tu duży teren, wiele hektarów i wyciszone rozmowy, zamysłone twarze, jakby grzeczniejsze dzieci? Mówi się, że tę atmosferę tworzy Matka Czacka i jej spuścizna. W jej pamiętniku znajdujemy słowa decydujące o charakterze miejsca – ogromna wiara i oddanie Bogu i ludziom. Czytamy te słowa i rozglądamy się dookoła – tak, to jest to. „Słowo ciałem się stało” również tutaj. Stworzyła wokół siebie tak odmienny i przyjazny ludziom świat, że nawet po stu latach działa według zapisanych przez nią słów.

Zakład dla Niewidomych w Łaskach powstał w roku 1921. Założyła go Róża Czacka, hrabianka, która straciła wzrok w wieku 22 lat. Nie zapałała się, nauczyła się alfabetu Braille’a i poznała najnowsze osiągnięcia w pracy z niewidomymi stosowane we Francji, Szwajcarii i Austrii. W roku 1911 założyła Towarzystwo

Opieki nad Ociemniałymi, najpierw w Warszawie, a potem pod Warszawą – właśnie w Łaskach.

Jako osoba głęboko wierząca w roku 1917 została zakonnicą, a w roku 1918 założyła Zgromadzenie Sióstr Franciszkanek Służebnic Krzyża. Do współpracy Róża Czacka zaprosiła księdza Władysława Kornilowicza, którego uczniem był późniejszy Prymas Tysiąclecia ksiądz kardynał Stefan Wyszyński.

Na terenie Zakładu najpierw wybudowano tylko jeden dom mieszkalny, a po dziesięciu latach istnienia było już 10 domów mieszczących około 300 osób i 8 budynków gospodarczych. Powstało gospodarstwo rolne, ogród warzywny, owocowy i kwiatowy z inspektami i cieplarnią. W czasie II wojny światowej Zakład w dużej mierze został zniszczony, mimo to prowadzono szpital polowy. Po wojnie odbudowano Zakład i zaczęto go rozbudowywać dzięki prywatnym darowiznom, zwłaszcza Polonii amerykańskiej. Zbudowano przedszkole, szkoły, internaty, warsztaty, Dom Przyjaciół Niewidomych i Bibliotekę. Wykształcono tu ponad 2000 niewidomych i słabowidzących uczniów. Niepowtarzalny klimat doceniło środowisko pisarzy i publicystów, którzy tu tworzyli. Wielu z nich zostało pochowanych na zakładowym leśnym cmentarzu. W Zakładzie znaleźli też schronienie ludzie prześladowani przez komunistyczne władze.



W centrum ośrodka stoi sławna drewniana kaplica w stylu zakopiańskim. Budowano ją w latach 1922-1925. W roku 2010, w setną rocznicę powstania Towarzystwa, zamontowano w kaplicy organy piszczałkowe. Od roku 2004 kaplica jest wpisana na listę zabytków Mazowieckiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków.

Gdy uczęszczałem do szkoły w La-

skach, odczuwałem razem z kolegami klimat tego miejsca. Nikt nie miał wątpliwości, że jest tu wyjątkowo. Atmosfera ta wpływała na wszelkie dziedziny. Mieliliśmy bardzo dobrych nauczycieli. Nauczyliśmy się znacznie więcej niż rówieśnicy w innych szkołach. Potem, już w liceum, okazało się, że umiem o wiele więcej w wielu przedmiotach nauczania: z matematyki, języka polskie-



go, historii, geografii, a nawet języka rosyjskiego. Jako niewidomy potrafiłem narysować poszczególne mapy z atlasu świata. Lekcje religii były inaczej prowadzone niż zazwyczaj, a mianowicie tak, że można było zrozumieć, co to jest wiara i jakie ma znaczenie. Ciekawe, czy jest tak do tej pory, ale jeśli podczas każdej wizyty odczuwam, że atmosfera Lasek jest niezmienną, to zapewne tak.

To nie przypadek, że niewidomi mogli tutaj uprawiać sport, na przykład lekką atletykę. To akurat nie dziwi, ale mogliśmy też jeździć na wrotkach, rowerach, grać w piłkę tzw. toczoną. Całe grupy w internacie grały w szachy, reversi, warcaby. Po moim odejściu wybudowano tu pływalnię – szkoda, że nie za moich czasów. Pływał tu podczas jakichś zawodów mój najstarszy syn. Gdybym mógł, cofnąłbym czas i też bym pływał. Na tzw. warsztatach robiliśmy rzeczy zaskakujące. Do dzisiaj mamy w domu drewniany kosz, któ-

ry wykonałem własnoręcznie w roku 1969. Upodobał go sobie mój ojciec. Wrzucał tam rozmaite krawieczkie ścinki i papierki, a kosz jest w stanie niemal nienaruszonym. W roku 1972, w ósmej klasie, nasza grupa zabrała się do wykonania detektorowych radyjek. Ileż mieliśmy z tym zabawy! Zajęcia prowadził sam pan Piotr Grocholski, późniejszy dyrektor ośrodka, przyjaciel niewidomych. Jak można inaczej określić człowieka, który pracuje dla nas ponad czterdzieści lat?

W Laskach pracowało dla niewidomych wiele znakomitości. Pan Henryk Ruszczyk, ks. Marylski, wreszcie Zofia Morawska, która pełniła tu najważniejsze funkcje. Żył 106 lat, oddając niewidomym około 80 lat swojego życia. Prezesem stowarzyszenia pn.: „Towarzystwo Opieki nad Ociemniałymi” jest Władysław Gołąb, niewidomy prawnik, który od wielu lat skutecznie wdraża idee Matki Czackiej.



Kilka chwil w Spała

Spała powstała na początku XVII wieku. W roku 1789 w tych okolicach istniały trzy osady młynarskie, które leżały przy młynach wodnych. Dwie z nich to dzisiejsze Spała i Kownewka. W okolicach polowali kiedyś królowie, carowie i prezydenci z czasów międzywojnia. W czasie zabórów obszar ten należał do Królestwa Polskiego, ale jego władcami byli carowie. Jesienią, w roku 1876, w spałskich lasach polował następca tronu – carewicz Aleksander, dla którego w roku 1884 wybudowano tu letnią rezydencję. Po odzyskaniu niepodległości pełniła ona taką samą funkcję dla prezydentów Polski Stanisława Wojciechowskiego i Ignacego Mościckiego. W miejscu, gdzie Alek-

sander III upolował swojego pierwszego jelenia, stoi pamiątkowy kamień. Można go zobaczyć i dotknąć. Z kolei po roku 1926 Ignacy Mościcki polecił przenieść żeliwny pomnik żubra do Spały. Ustawiono go w centralnym punkcie miasta. Od tej pory jest symbolem Spały. Posąg żubra naturalnej wielkości stanął pierwotnie w roku 1862 w Zwierzyńcu koło Białowieży, dla upamiętnienia upolowania przez cara Aleksandra II „wyjątkowego żubra”. W tym miejscu stoi jedynie kopia, ale za to bardzo wierna.

W Spałe obejrzeliliśmy z bliska kilka następnych zabytków: drewniany kościół w stylu zakopiańskim, nazywany przez długi czas Kapli-





cą Prezydentów RP, murowaną wieżę ciśnień i zabytkowy żelbetonowy most nad Pilicą. W centrum miasta znajduje się park w stylu angielskim. Jest tu dużo pomników przyrody, rośnie około sto dębów o obwodzie do 5 metrów. W drewnianym domu strażnika leśnego mieści się muzeum. Przebywający tu często Ignacy Mościcki wprowadził zwyczaj obchodzenia dorocznych ogólnopolskich dożynek. Pierwsze odbyły się w roku 1927. Uczestniczyło w nim około 10 tysięcy ludzi. W następnym roku, specjalnie dla potrzeb tej uroczystości, zbudowano stadion, a później halę sportową na 38 tysięcy osób. Do organizowania dożynek prezydenckich powrócono w roku 2000, po 62-letniej przerwie.

Właśnie w Spale znajduje się sławny Centralny Ośrodek Sportu i Ośrodek Przygotowań Olimpijskich, gdzie są kryte hale sportowe, basen, siłownie, gabinety odnowy biologicznej, gabinet krioterapii, korty i hotele.

I co się robi, gdy ma się dobry humor i nie żałuje czasu, który się poświęciło na wycieczkę? Szuka się Karczmy Spalskiej, którą polecił Piotr. Niby w środku miasta, a w lesie, jak to w Spale. Drewniana karczma i wiejska karta dań: żur, kwaśnica wieprzowa, golonka z grochem. Można zamówić także kaczkę i tujejszy rarytas, czyli pieczone prosię. Gdy się najedliśmy, humory dosięgły szczytów!



Jak sobie radzić z drobiem?

Drób ma inne kości niż schab i gdy kupujemy go w całości, możemy przekonać się, że ma ich dużo. Spróbujmy podzielić kaczkę na „elegancie” części. Każdy robi to inaczej, a ja opiszę swój sposób.

Po umyciu kaczki kładę ją na blacie. Ujmuję szyjkę kaczki lewą ręką i odcinam ją przy piersiach. Nie lubię, jak w dalszych czynnościach przeszkadza mi szyjka. Tak samo przeszkadzają wystające na zewnątrz skrzydełka i udka. Ujmuję w lewą rękę skrzydełko, odciągam od piersi i wyłamuję w stawie barkowym. Widzę, to znaczy czuję, gdzie jest połączenie kości i tnę prostopadłe w tym miejscu. Nie sprawia mi to trudności, bo nie tnę kości, tylko

ścięgną. Po odcięciu obu skrzydełek ujmuję udo. Tak samo odciągam je od tułowia i wyłamuję, by dokładnie wiedzieć, gdzie jest staw biodrowy. To bliźutko kręgosłupa. Tnę prostopadłe do kości udowej i znowu nie odczuwam żadnego istotnego oporu, bo nie przecinam kości. Gdybym chciał oddzielić podudzie od uda, postąpiłbym tak samo, wyłamałbym je i przeciął w stawie kolanowym. Teraz najtrudniejsze cięcie. Kaczka jest oczyszczona z wnętrzości. Najczęściej w jamie brzusznej znajdują się oczyszczone podroby. Wyjmuję je wcześniej i wysypuję z foliowej siateczki. Podroby mogą się nam przydać, gdy lubimy żołądki, szyjki itd. Gdy nie, Neli i inne psy czekają na ta-

kie rarytasy.

Wykonam teraz cięcie oddzielające część piersiową od grzbietowej wzdłuż kręgosłupa. Ten ruch jest prosty, ale tylko dla tych, którzy mają choć trochę doświadczenia. W tym przypadku będziemy ciąć kości. Nie są twarde, ale wymagają solidnego nacisku. Za każdym razem taki nacisk może zakończyć się skałeczeniem, toteż należy dokładnie przemyśleć, gdzie mają być ułożone dłonie i palce. Mają być nie tam, gdzie będzie przesuwiał się nóż. Wtedy, nawet gdy coś się nie uda, ostrze nie wpadnie na naszą skórę. Układamy kaczkę na grzbiecie i trzymamy lewą ręką jej pierś. Ustawiamy ostrze poziomo nad kręgosłupem od strony jamy brzusznej, dokładnie tak wysoko, jak dużo chcemy zostawić piersi i grzbietu. Wykonujemy poziome ruchy, które przecinają kaczkę. Nóż zagłębia się i przesuwa w stronę obojczyków. Dopiero tam jest ciężiej. Warto wyłamać obojczyki, a dopiero potem przeciąć je w miejscu złamania – będzie łatwiej. Mamy piersi oddzielone od grzbietu. Czy chcemy mieć takie duże kawałki? Jeśli nie, to przecinamy je na przykład na pół, grzbiet prostopadle do jego osi, a piersi wzdłuż mostka. Ja właśnie tak robię. Czy to jest właściwe postępowanie, nie wiem, bo nie jestem kucharzem.

Wytrybowanie tak pociętych części kaczki, czy innego drobiu wy-

maga doświadczenia. Niczym się to jednak nie różni od dotychczasowych operacji. Kiedyś jadłem znakomite faszerowane skrzydełka. Ciocia Jadzia wyjęła z nich główne kości. Uznano to za wyczyn, ale gdy ma się czas i cierpliwość, da się to wykonać. Podobnie z udami. W tym przypadku należy postąpić jak z trybowaniem szynki: jedno podłużne cięcie wzdłuż osi przedudzia i uda, a potem stopniowe wykrawanie kości. Spotkałem też nadziewaną szyjkę kurczaka. To też mistrzostwo, jednak gdy się dobrze zastanowić, wszystko da się zrobić, gdy się chce i trochę poćwiczy. Najczęściej luzuje się kości z piersi. Piersi są podczipione do płaskiej kości piersiowej. Wykonujemy ruch nożem równoległe do kości, na przykład milimetr od nich. Nie wymaga to dużej siły, bo mięso jest miękkie. Wygląda to tak, jakbyśmy zdrapywali mięso, które stopniowo odłącza się od mostka. Możemy to robić kolejno z lewą i prawą pierśią, a na koniec złapać je lewą ręką, odchylić i przeciąć przy mostku.

Powyższe czynności wykonuje się łatwiej i szybciej, gdy się widzi, ale nie ma to większego znaczenia. Bez wzroku również się to udaje. Mojej żonie nie przeszkadza to, że nie ma światła. To kwestia doświadczenia i odwagi. Mnie też wystarczy dotyk i wyczucie. Bezwzrokowe gotowanie jest po prostu bardzo zajmujące, trudniejsze, ale też fascynujące.



Kilka zdań o dziczyźnie

Różne gatunki mięsa, tak jak i wszelkie warzywa, owoce, sery, wymagają innego przygotowania. Stosujemy do nich różne przyprawy. Dzikizna wymaga bejcowania. Dzikizna jest naturalna, prawdziwa, zazwyczaj nie pozyskiwana w specjalny sposób, co w jej przypadku przejawia się między innymi tym, że jest stosunkowo twarda oraz za bardzo i niekoniecznie fajnie pachnie.

W naszych sklepach jest to rzadkość. Owszem, teraz częściej ją spotykamy, a kiedyś była niemal niedostępna. Trudno więc mówić o jej popularności. Na polskich stołach króluje wieprzowina i wołowina, drób i warzywa. Większość gospodyń dzikiznę omija, bo gdy nie ma się z nią doświadczeń, jest trudniejsza

w przygotowaniu. Pewna część smakoszy polega na restauracjach i gdy tylko znajdzie ją w menu, wybiera tylko związane z nią potrawy. Są droższe i niekonwencjonalne, więc frapujące i nobilitujące. Nie zawsze jednak spotkania z takim mięsem zadowalają. Nawet profesjonalni kucharze potrafią przygotować potrawy zbyt kwaśno, zbyt sucho lub nie pozbędą się zapachu, który może być zniechęcający. Gdy jednak kucharz jest dobry, mięso dzika, jelenia, sarny, czy bażanta może sprawić wiele radości.

Dzikizna lubi na talerzu towarzystwo kaszy gryczanej, mazurskiej, gotowanych buraczków, kapusty, albo miękkiej marchewki. Lubi też zasmażane lub pieczone

ziemniaki, albo ziemniaki w mundurkach. Miło ją jeść z pieczywem, rzadziej można ją spotkać z makaronem, kluseczkami czy pyzami. W Polsce najczęściej spotykamy mięso z dzika i jelenia. Aby znaleźć w restauracji typowo polską sarninę, zającą, a nawet mało dzikiego królika,

nie mówiąc o dzikim ptactwie, trzeba się bardziej postarać. Niestety, nawet kaczki i gęsi rzadziej bywają w sklepach. W tej sytuacji najłatwiej jest iść na kompromis i przygotowywać wołowinę, wieprzowinę i kurczaki. O innych mięsach możemy sobie marzyć i spożyć raz na jakiś czas!

Przepis:

Bejca, czyli marynata

Ćwierć litra octu (3%), pół litra wody, 10 dag cebuli, 1 liść laurowy, po kilka ziaren pieprzu, ziela angielskiego i jałowca

1. Zagotować wodę z pokrojoną cebulą, liściem laurowym, zielem angielskim, pieprzem i jałowcem, ostudzić, potączyć z octem.

2. Wybrane mięso ułożyć w emaliowanym albo kamiennym naczyniu, zalać schłodzoną marynatą, odstawić w chłodne miejsce na 2 do 4 dni. Mięso obracać codziennie.

Można przygotować inną zalewę, na przykład bardziej warzywną, z pokrojoną marchwią, pietruszką, ewentualnie czosnkiem.



Przepis:

Bażant po łowicku

(Przepis z kuchni księżnej łowickiej)

Bażant, sól, pieprz, 3 ziarna jałowca, cytryna, 5 dag pieczarek, masło, natka pietruszki, 8 szalotek, 1 łyżka oleju, 2 łyżki masła, szklanka bulionu, gałka muskatołowa

1. Sprawionego ptaka natrzeć wewnątrz solą wymieszaną z pieprzem i pottuczonym jałowcem; z zewnątrz posypać solą i pieprzem, pokropić sokiem z połowy cytryny i zostawić na pół godziny.

2. Pieczarki oczyścić, drobno pokroić i udusić w maśle. Natkę i szalotki posiekać i usmażyć na oleju. Następnie zmieszać z pieczarkami. Tą masą nafaszerować bażanta i zaszyć. Odłożyć do lodówki na 3 dni.

3. Przed upieczeniem do wnętrza ptaka włożyć tyżkę masła. Wstawić do gorącego piekarnika i piec polewając masłem.

4. Z upieczonego bażanta wyjąć farsz i włożyć do bulionu, doprawić pieprzem i gałką muszkatołową, startą skórką z cytryny oraz tłuszczem z pieczenia. Wcisnąć sok z pozostałej połówki cytryny, wymieszać i poleać ptaka na półmisku.





Wycieczka na wschód

Trudno wyróżnić w kuchni mazowieckiej jakieś subregionalne cechy, a jednak są pewne różnice. Gdy jeździ się po Mazowszu, zauważa się je. Podział nie jest precyzyjny, toteż nikt nie wskaże, gdzie są poszczególne kulinarne subkultury, ale oglądając menu w restauracjach dostrzega się pewne prawidłowości. Nikogo nie zaskoczy fakt, że im dalej na wschód, tym bardziej odczuwa się wpływ kuchni rosyjskiej. Znaleźliśmy je już w Modlinie, chociaż nie jest na wschodzie Mazowsza, a co dopiero dalej na wschód. Z kolei próżno by szukać rosyjskich potraw na zachód od stolicy. Im dalej w tamtym kierunku, tym więcej wpływów kuchni europejskiej, niemieckiej. Za to potrawy żydowskie lub polskie związane

z tą kulturą można znaleźć wszędzie. Podobnie z kuchnią włoską, z której przede wszystkim pizza święci tryumfy w całym kraju.

Gdy chodzi o wschodnią część obecnego województwa mazowieckiego, jest to teren wyraźnie biedniejszy. Jak to widać? Na przykład jest tu znacznie mniej restauracji. Więcej ich jest tam, gdzie mieszkańcy są zasobniejsi. Na wschodzie jest po prostu biedniej. Tak samo gorzej jest z drogami i zagrodami, a miasteczka i wioski są skromniejsze. Na wielu wsiach co drugi dom potrafi chylić się ku upadkowi. Dachy gdzieś już znikły, ścian nikt nie odnawia, płoty są niekompletne itd. Wielu mieszkańców wyjechało, a inni się starzeją i nie mają siły utrzymać



wszystkiego we właściwym stanie. Szkoda! Czy to jednak bardzo źle? Może nie. Może to tylko nieuchronne zmiany. W końcu trudno się dziwić, że młodzi uciekają do miasta, gdzie jest praca, towarzystwo i szanse na dorobienie się. Jednak żal, gdy jedzie się kilometrami i nie ma gdzie

zjeść obiadu. Miejmy nadzieję, że to się poprawi, gdy i tutaj są kierowane krajowe i europejskie dofinansowania.

Nasza trasa na wschód prowadziła najpierw w okolice Frankopola, a potem zawróciliśmy do Wyszkowa i Radzymina.





Zajazd Joker koło Frankopola

Przy drodze do Drohiczyzna, we Frankopolu lub, jak kto woli w Wasilowie Szlacheckim, jest zajazd Joker z dobrą restauracją i wieloma atrakcjami. Są tu konie (przechowywane w końskim hotelu) oraz wiele gatunków dzikiego i egzotycznego ptactwa. Ogród wokół zajazdu to istny raj botaniczny. A w lokalu restauracyjnym, w terrarium – wielki wąż py-

ton. Dania zaś całkiem swojskie, mazowiecko-podlaskie, czyli liczne pierogi i kiszka ziemniaczana. Za zajazdem (w stronę Drohiczyzna) piękny, malowniczy Bug.

Posililiśmy się, choć było dość wcześnie, obejrzelśmy okolicę, a gdy już starczyło wrażeń, ruszyliśmy do Wyszkowa.



Wyszków

Pierwsze wzmianki o Wyszkanie pochodzą z roku 1203. Kiedyś nazywany był Wyszkowo. Przed rozbiorami należał do biskupów płockich. W połowie XVII wieku, w czasie wojen szwedzkich, miasto zostało zniszczone. Po upadku Rzeczypospolitej najpierw znalazło się w zaborze pruskim, potem w Księstwie Warszawskim, a następnie w zaborze rosyjskim. W roku 1870 Wyszkanie stracił prawa miejskie, a odzyskał je dopiero w 1919 roku.

Przed II wojną światową połowę mieszkańców stanowili Żydzi. Na przełomie XIX i XX wieku zbudowano tu synagogę, którą zburzyli Niemcy. Na początku XIX wieku został założony kirkut – cmentarz żydowski, który zdewastowali naziści. Macewy posłużyły im do układania chodnika przy siedzibie gestapo oraz do prac melioracyjnych. Po wojnie na miejscu cmentarza urządzono kopalnię żwiru. Na terenie kirkutu, w latach 90. odsłonięto Pomnik Pamięci Żydów Wyszkania. W ścianę Pomnika wmurowano około 80 odnalezionych macew.

Ważnym zabytkiem jest Obelisk Wazów, zbudowany po 1655 roku, poświęcony Karolowi Ferdynandowi Wazie, biskupowi płockiemu, który zmarł właśnie w Wyszkanie.

Długą historię ma parafia św. Idziego, która została założona w roku 1378. Do roku 1720 wybudowano co najmniej 5 kościołów drewnianych, które kolejno zostały niszczone w wyniku wojen i pożarów. Mu-

rowany kościół zbudowano na ich miejscu w latach 1793-95. Na początku II wojny światowej kościół spłonął wraz z wyposażeniem. Po wojnie świątynia została odbudowana z zachowaniem pierwotnego stylu, a w roku 1962 kościół św. Idziego został wpisany do rejestru zabytków. W kościele znajdują się zabytki takie jak obraz NMP Niepokalanie Poczętej z XVIII wieku, pięciornamienny żyrandol z brązu z wisiorakami z kryształu, pochodzący z przełomu XVIII i XIX wieku, czy kielich Biskupa Gamrata z roku 1539.

Piotr polecił nam restaurację Leśny Dworek. Znajduje się na granicy miasta, w osiedlu Rybienko Leśne. Zarówno dom, jak i jego wnętrza mają charakter dworku. Na ścianach grafika przedstawiająca sielskie obrazki.

W menu znaleźliśmy między innymi: suma w marynacie, znakomity smalec wiejski, pierogi z mięsem, naleśniki ze szpinakiem, kołduny w rosoli, barszcz z uszkami albo krokietami, żur polski, polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, cielęcinę pieczoną z kopytkami, kaczkę po rycersku z jabłkami smażonymi. Największe zainteresowanie wzbudziły potrawy z dziczyzny: pieczeń z dzika po staropolsku albo z jelenia z warzywami i z kluseczkami oraz dzik duszony po kurpiowsku. Po raz kolejny najlepsza okazała się kaczka. Była naprawdę wyśmienita. Potrawa z jelenia też jest tu wyjątkowa.



Radzymin

Wracając do Warszawy zajechaliśmy do Radzimina. Jest po drodze, więc skorzystaliśmy z okazji. W roku 1440 książę Bolesław IV Warszawski nadał Radzyminowi przywilej lokacyjny, a w roku 1475 Radzymin otrzymał prawa miejskie. Pierwsze wzmianki o osadzie pochodzą z XIII wieku, ale najbardziej przyczyniła się do rozwoju Radzimina księżna Eleonora Czartoryska, któ-

ra żyła w wieku XVI. Ufundowała klasycystyczny kościół z dzwonnica i wyjednała u króla przywilej odbywania cotygodniowych jarmarków.

W roku 1867 połowę mieszkańców Radzimina stanowili Żydzi. Mieszkali tu już w XVII wieku. Miasto było znany ośrodkiem chasydyzmu, a do cadyka Jakowa Arie Gutermana, zwanego „cudotwórcą”, przyjeżdżali wierni



nie tylko z Polski, ale też spoza jej granic.

W rejonie Radzimina w roku 1920 odbyły się decydujące walki bitwy warszawskiej. Decydująca była bitwa z bolszewikami rozegrana 15 sierpnia 1920 roku, która zapobiegła rozszerzeniu się komunizmu na Polskę i na całą Europę. Nazwana została „Cudem nad Wisłą”.

W Radzyminie można zobaczyć klasycystyczny kościół z lat 1779-1780, z wolno stojącą dzwonnica, budynek dawnej szkoły elementarnej i przytułku dla ubogich z roku 1779, barokową figurę św. Jana Nepomucena z drugiej połowy XVIII wieku, pozostałości parku krajobrazowego z XVIII wieku, dawny dom administratora parku zwany dworkiem.

A close-up photograph of a wicker basket filled with ripe red apples. The basket is made of light-colored woven reeds and sits on a lush green lawn. Several apples are spilling out of the basket onto the grass in the foreground. The background is a soft, out-of-focus green, suggesting a garden or park setting. A small, decorative label is positioned in the lower-left corner of the image.

*Dodatkowe
smaczności*

Gdy mieliśmy zająć się surówką z melona, nadal nie było światła. Włączyli je na chwilę, ale zgasło. Joanna wzdrygnęła się, gdy się pojawiło, a ja byłem oczywiście obojętny. Nawet nie zauważyłem tego błysku. Nie zauważyłem również błysku w oczach żony – pewnie pomyślała, że niedługo będzie prąd. Wyglądało na to, że zakład energetyczny walczy z awarią i niedługo sobie z nią poradzi.

– ***Nie jestem przyzwyczajony do tak długiej pracy w kuchni.***

– ***Dokończymy melona i możesz odpocząć.***

Melona obrałem wcześniej. Cekał sobie na talerzu. Był przepołowiony, a pestki były już wybrane. Pokroiłem go na plasterki układając na sporym talerzu, jak instruował Piotr. Joanna posypała go pieprzem i sybką papryką. Sparzyła wrzątkiem pomidory, by można było łatwiej obrać je ze skórki. Pokroiła je również na plasterki. Podobnie postąpiliśmy z ogórkami. Ułożyliśmy plasterki pomidorów na melonie, a każdą warstwę posypaliśmy solą, pieprzem i papryką.

Czy próbowaliście pieczone jabłka z majerankiem? My też nie i właśnie dlatego chcieliśmy wypróbować. Jabłka już przygotowałem. Gotowe połówki leżały na talerzu. Cóż, gdy potrawy robi żona, wszystko idzie gładko i szybko. Gdy jednak nie mamy światła, a na dodatek wie-

le rzeczy robię ja, tempo drastycznie spada. Nie umiem pracować szybko. Ona po ciemku, albo prawie po ciemku, też nie jest błyskawicą. Żeby posypać jabłka majerankiem, to znaczy ich wewnętrzną stronę, tam gdzie jest przecięcie, trzeba znaleźć majerankę. Znowu pomagał nam Paweł, a wtedy poszło już łatwiej. Złożenie poówek jabłek razem nie sprawiło większych kłopotów, ale żeby je zawinąć w folię, znowu trzeba było ją znaleźć. Przydał się porządek, jaki zazwyczaj panuje w naszej kuchni. Dzięki temu mogliśmy odnajdować niezbędne składniki i rzeczy w miarę szybko. Sięgnąłem do szuflady pod słodyczami i znalazłem folię. Ułożyliśmy jabłka w brytfance i upiekliśmy.

Mieliśmy komplet potraw, choć jeszcze wiele pozostało do zrobienia i wtedy – och, światło zapaliło się na dobre!

– ***Widzisz jak to jest? Zrobiliśmy już wszystkie potrawy, a ono właśnie teraz się zaświeciło.***

– ***Złośliwość rzeczy martwych.***

– ***Teraz mogę obejrzeć nasze rezultaty twarde. Ciekawe, czy te dania nadają się do spożycia.***

Sprawdziła. Wszystko było w porządku, choć wymagało pewnych korekt. Doświadczenia uzyskane w tamtą sobotę przydają się nam do dzisiaj. Nie ma tego złego, co by na dobre nie wyszło.



Potrawy mięsne Piotra

Przepis:

Flaki wołowe

(Warszawa)

Świeże flaki wołowe, 3/4 kg mięsa wołowego na rosół, włoszczyzna bez kapusty, 1 łyżka mąki, 1 łyżka masła, pieprz, sól, majeranek, gałka muskatołowa, papryka, starty ser żółty

1. Idealnie oczyścić flaki zdzierając z nich ciemne błonki i tłuszcz. Kilkakrotnie umyć. Trzykrotnie zagotować, za każdym razem zmieniając wodę. Po obgotowaniu zalać zimną wodą i na małym ogniu gotować do miękkości (około 4 godzin).

2. Z wołowiny ugotować w mątej wodzie rosół z włoszczyzną.

3. Ugotowane flaki wystudzić i pokroić w cienkie wstążki jak makaron. Zalać flaki rosółem.

4. Z masła i mąki zrobić białą zasmażkę i potączyć z flakami w rosole. Dodać gałkę muskatołową, pieprz, paprykę, sól, majeranek. Podawać z tartym serem.

Przepis:

Befszyk mielony

(Okolice Warszawy)

50 dag mielonego mięsa wołowego, sól, pieprz, łyżka mąki, 2 cebule, 2 łyżki masła i 4 łyżki oliwy

1. Mięso mielone wymieszać z 4 łyżkami zimnej wody, dodać sól i pieprz, dobrze wyrobić masę.

2. Na rozgrzanym na patelni maśle z oliwą podsmażyć na złoto pokrojoną w krążki cebulę. Po usmażeniu cebulę zdjąć z patelni i odłożyć.

3. Uformować z masy mięsnej befsztyki grubości około 2 centymetrów, posypać lekko mąką i smażyć z obu stron na tym samym tłuszczu, na którym usmażona była cebula.

4. Poukładać cebulę na smażących się befsztykach, okryć pokrywą i dosmażyć mięso.

5. Do befsztyków najlepszym dodatkiem są posypane koperkiem ziemniaki z wody, kapusta i zielona sałata skropiona sosem vinegret.

Przepis:

Kurczak po polsku

(Warszawa)

1 kg kurczaka, 1 puszka konserwowego groszku, 15 dag mielonej cielęciny (lub innego, nie tłustego mięsa), 2 łyżki słodkiej śmietanki, sól, pieprz, 1 łyżka masła

1. Kurczaka sprawiamy, solimy i odstawiamy na godzinę.

2. Groszek z puszki dokładnie odsączamy z zalewy, przecieramy przez durszlak (najlepiej używając do tego końcówki przecierającej ręcznego miksera), do groszkowego puree dodajemy mielone mięso, sól, pieprz, słodką śmietankę i bardzo dokładnie wyrabiamy. Masą tą napełniamy kurczaka i zaszywamy sparzoną bawełnianą nitką.

3. Smarujemy kurczaka lekko masłem. Pieczemy w nagrzanym do 180 st. C piekarniku do momentu, kiedy porządnie się zrumieni, często polewając sosem spod mięsa.

Przepis:

Duszone żeberka

(Okolice Sochaczewa i Żelazowej Woli)

Około 1 kg chudych, mięsistych wieprzowych żeberek, sól, pół łyżeczki do kawy ziaren kminku, cebula, łyżeczka mąki, 2 łyżki oliwy

1. Żeberka umyć, osuszyć papierowym kuchennym ręcznikiem, podzielić na kawałki pocięte co 2-3 kostki, usunąć, na ile to możliwe, tłuszcz. Posolić i odstawić na kilka godzin do lodówki.

2. Żeberka wyjęte z lodówki lekko posypać kminkiem, oprószyć mąką.

3. Rozgrzać w rondlu oliwę, obsmażyć żeberka z obu stron, podlać kilkoma łyżkami wody, dodać pokrojoną na kilka części cebulę i dusić żeberka, aż będą zupełnie miękkie, od czasu do czasu dolewając po odrobinie wody, aby mięso się dusiło w sosie, a nie przypiekało. Sosu powinno być po uduszeniu mięsa dość sporo.



Przepis:

Faszerowane gęsie żołądki

(Okolice Puław)

50 dag mięsa (cielęcina, wołowina i wieprzowina), cebula, pieprz, sól, gałka muszkatołowa, 2 łyżeczki tartej bułki, jajko, 1 kg gęsich żołądków

1. Przemielić mięso w maszynce. Dodać drobno posiekaną cebulę, uprzednio ją przesmażając.

2. Dosypać tartą bułkę, wbić jajko, posypać przyprawami i solą. Po wstąpię masę dobrze wygniść.

3. Ugotować żołądki w osolonej wodzie. Ostudzić i napętnić farszem. Obwiązać nitką lub spiąć wykataczką. Obsmażyć.

4. Dusić pod pokrywką lub ugotować w krupniku.



Przepis:

Cielęca wątróbka z czosnkiem

(Warszawa)

50 dag cielęcej wątróbki, 3 łyżki mąki, 3 łyżki oleju lub oliwy, 2 duże cebule, 4 ząbki czosnku, 2 łyżki przecieru pomidorowego, według smaku przyprawy warzywnej, takiej jak vegeta

1. Wątróbkę pokroić na cienkie plasterki, obtoczyć w mące.
2. Na patelni rozgrzać olej, obsmażyć wątróbkę krótko z obu stron, dodać pokrojoną na bardzo drobne piórka cebulę i chwilę razem smażyć, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek.
3. Dodać przecier pomidorowy i doprowadzić do smaku przyprawą warzywną, jeśli ktoś lubi łagodne smaki – można dodać odrobinę cukru, jeśli ostre – odrobinę ostrej, sproszkowanej papryki. Dusić chwilę wszystko razem.

Przepis:

Wołowina z kurkami

(Okolice zamku czerskiego)

50 dag wołowiny bez kości, łyżka mąki, cebula, 25 dag kurek (świeżych lub mrożonych), $\frac{3}{4}$ szklanki pokrojonej w kostkę słoniny, $\frac{1}{2}$ szklanki śmietany, łyżka siekanej zielonej pietruszki, 3 łyżki oliwy, sól, pieprz, mielona słodka papryka

1. Wołowinę umyć, osuszyć kuchennym papierowym ręcznikiem, pokroić w kostkę wielkości $\frac{1}{2}$ pudetka zapatek. Oprószyć przyprawami (sól, pieprz, mielona papryka), lekko posypać mąką.
 2. Rozgrzać silnie oliwę, zrumienić na niej mięso, skropić wodą i dusić pod przykryciem aż stanie się miękkie.
 3. Cebulę pokroić w kostkę, kurki grubo posiekać.
 4. Słoninę wrzucić na patelnię, kiedy zacznie się topić dodać cebulę i kurki. Kiedy wszystko się podsmaży, dusić jeszcze chwilę pod przykryciem.
 5. Podsmażone kurki ze słoniną wymieszać ze śmietaną, dodać wszystko razem do mięsa i chwilę jeszcze gotować doprowadzając w miarę potrzeby solą i pieprzem.
- Podawać z kaszą gryczaną lub ziemniakami z wody.

Przepis:

Pasztet ze śliwkami

(Przepis nasz)

80 dag wieprzowiny, 30 dag podgardla wieprzowego lub tłustego boczku, 50 dag cielęciny lub młodej wołowiny, 50 dag piersi z kurczaka, 40 dag wątróbki, 4-5 jajek, 10 suszonych grzybków, najlepiej prawdziwków, 20 dag suszonych śliwek, 3 czerstwe bułki, sól, pieprz, gałka muszkatołowa, imbir, kilka liści laurowych, estragon, bazylia, 2-3 cebule, 3 marchwie, 3 pietruszki, 10 dag słoniny

1. Suszone grzyby moczymy w niewielkiej ilości wody. Podobnie suszone śliwki w drugim naczyniu.

2. Mięso dzielimy na nie za duże porcje i obsmażamy, a następnie wkładamy do garnka. Dodajemy pokrojoną cebulę, warzywa, grzyby, liście laurowe i zalewamy wodą tak, aby mięso było zaledwie przykryte. Gotujemy na małym ogniu około 2 godzin.

3. Gdy mięso jest miękkie, wkładamy do garnka obraną z błon i pokrojoną w plastry wątróbkę i chwilę dusimy.

4. Zestawiamy garnek z ognia, do wywaru wkładamy bułki i pozostawiamy niemal do wystudzenia.

5. Mięso, bułki, warzywa i grzyby mielimy 2 razy w maszynce z drobnym sitkiem.

6. Do masy dodajemy stopniowo przyprawy i dokładnie mieszamy, by wyrównać wszędzie smak. Dodajemy jajka i ponownie mieszamy.

7. Zmiękczone śliwki kroimy na mniejsze kawałki i wsypujemy do mięsa, znowu mieszamy.

8. Formy do pieczenia pasztetu wykładamy pergaminem zabezpieczającym przed spalaniem, na dnie układamy ozdobnie pokrojone plastry słoniny, wkładamy masę mięsną i ugniatamy ją tyżką.

9. Pasztet w formach wkładamy do piekarnika nagrzanego do 160 st. C i pieczemy około 45 minut. Gdy boki zaczynają się rumienić, pasztet jest gotowy.





Przepis:

Pieczeń urozmaicona

(Przepis nasz)

1,5 kg mielonej wieprzowiny, mała szklanka grubo posiekanego ogórka konserwowego, mała szklanka posiekanych suszonych śliwek, 2 łyżeczki sosu sojowego, sól, pieprz, trochę ostrej papryki, 2 jajka

Sos: 3 posiekane cebule, łyżka mąki, 2 łyżki smalcu lub masła, 1 szklanka wody, 1 łyżka octu (6%), 6 łyżek pasty pomidorowej, 1 łyżeczka cukru, 4 roztarte ząbki czosnku, 2 listki laurowe

1. W małym rondlu topimy smalec, dodajemy cebulę, smażymy na średnim ogniu przez 2 minuty, kilkakrotnie mieszając.

2. Cebulę posypujemy mąką, smażymy przez minutę mieszając.

3. Mieszymy pozostałe składniki sosu i powoli wlewamy do zasmażki, stale mieszając.

4. Mięso mieszamy z ogórkiem, śliwkami, sosem sojowym, solą, pieprzem i papryką oraz jajkami. Wyrabiamy ręką i wkładamy do wysmarowanej tłuszczem brytfanny.

5. Pieczeń wstawiamy do nagrzanego do 200 stopni C piekarnika, pieczemy 15 minut, wyjmujemy, smarujemy częścią sosu, zmniejszamy temperaturę w piekarniku i wstawiamy pieczeń ponownie do piekarnika. Pieczemy 45–60 minut, smarując sosem.



Mińsk

Pomyśleliśmy, że gdy jeździ się po całym Mazowszu, należy zrobić to porządnie i zwiedzić wszystko, tzn. dotrzeć do ciekawych miast i miejsc we wszystkich geograficznych kierunkach. Pojechaliśmy do Mińska Mazowieckiego. Otrzymał prawa miejskie w roku 1421. Wcześniej był osadą targową. W roku 1422 powstała parafia z drewnianym kościołem. Na jego miejscu w XVI wieku zbudowano kościół ceglany. Na przełomie XVI i XVII wieku liczne pożary zniszczyły miasto.

Pałac Dernałowiczów pochodzący z XVII wieku został wybudowany w miejscu dworku z XVI wieku. Park wokół niego został założony w roku 1867. Obecnie nosi nazwę Parku im. Rodziny Dernałowiczów.

Na rynku stoi kościół rzymskokatolicki p.w. Narodzenia Najświętszej Maryi Panny, który został zbudowany w miejscu kościoła z XV wieku. Na Placu Kilińskiego znajduje się klasycystyczny budynek dawnego starostwa z XIX wieku.



Siedlce



Ruszyliśmy dalej. W Siedlcach mieliśmy mieć prezentację na Akademii Podlaskiej, w której od lat studiuje z powodzeniem niepełnosprawni studenci. Jest wśród nich kilkoro niewidomych i niedowidzących.

Pierwsza wzmianka o miejscowości, nazywanej wtedy Siedlec, pochodzi z roku 1448, a w roku 1547 nadano Siedlcom prawa miejskie. Miasto dynamicznie się rozwijało do połowy XVII wieku, kiedy nastąpiły najazdy Kozaków, Moskali i Tatarów.

Siedlce odrodziły się dzięki Aleksandrze Ogińskiej z rodu Czartoryskich, która ożywiła życie towarzyskie i kulturalne miasta. Organizowała przedstawienia teatralne, na które była zapraszana elita z całego kraju.

Podczas zaborów mieszkańcy ofiarnie uczestniczyli w powstaniach.

Po odzyskaniu niepodległości miasto znowu zaczęło się rozwijać. W czasie II wojny światowej zniszczone zostało centrum miasta oraz połowa zabudowy Siedlec.

Przed rokiem 1730 Kazimierz Czartoryski wybudował murowany pałac. Remonty, rozbudowy i przebudowy trwały do II wojny światowej, kiedy to Pałac Ogińskich doszczętnie spłonął. Odbudowano go w roku

1950. Od roku 2006 pałac jest siedzibą Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego.

Ratusz miejski zwany Jackiem, został zbudowany w połowie XVIII wieku w stylu późnobarokowo-klasycystycznym. Zwieńczony jest ośmioroboczną wieżą, na której Atlas dźwiga kulę ziemską. Obecnie w Ratuszu swoją siedzibę ma Muzeum Regionalne.

Kaplica p.w. św. Krzyża, nazywana Kaplicą Ogińskich, została zbudowana w roku 1791. W roku 1798 została tutaj pochowana Aleksandra Ogińska – fundatorka kaplicy.

Urząd Stanu Cywilnego mieści się w klasycystycznym budynku teatru, zbudowanym na początku XIX wieku. W początkowym okresie były tu wozownie stanowiące własność Aleksandry Ogińskiej. W późniejszym okresie mieściła się tu filia dworskiego teatru hetmana Ogińskiego.

W roku 1783 z inicjatywy Aleksandry Ogińskiej została wzniesiona barokowa Kolumna toskańska, zwieńczona barokowym krzyżem. Postawiono ją, żeby wskazywała drogę do pałacu Ogińskich orszakowi króla Stanisława Augusta Poniatowskiego.



Rady doświadczonego kucharza – Mięsa

ROZMARYN JEST OSTRY W SMAKU I DODAJE SIĘ GO DO BARANINY LUB TŁUSTEJ WIEPRZOWINY.



SZAŁWIEJ STOSUJE SIĘ DO CIEŁĘCINY, NP. WŁOSKIEJ SALTIMBOCCA.



TYMIANEK DODAJE SIĘ DO POTRAW Z KRÓLIKA I DO MIĘS BARANICH.



JAŁOWIEC POSPOLITY (OWOCE) STOSUJE SIĘ DO DZICZYZNY, PIECZENI WOŁOWEJ, KIEŁBAS, PASZTETÓW, A TAKŻE DO GOTOWANEJ KWAŚNEJ KAPUSTY.



NASTURCJĘ (MARYNOWANE, ZIELONE OWOCE) UŻYWA SIĘ JAKO DODATEK DO SOSÓW I PIECZENI, NATOMIAST ZIELONE, MŁODE LISTKI JAKO DODATEK DO ZIELONEJ SAŁATY.



MIĘSO Z KURCZAKA NABIERA AROMATU I SMAKU, GDY PRZED PIECZENIEM NATRZEĆ PTAKA MIODEM I ODŁOŻYĆ NA KILKA GODZIN DO LODÓWKI. UPIECZONY MA TAKŻE PIĘKNĄ, ŻŁOCISTĄ I CHRUPIĄCĄ SKÓRKĘ.



MAKĘ DO ZAGĘSZCZANIA SOSÓW I ZUP NALEŻY WSYPĄĆ DO SŁOIKA Z ZAKRĘTKĄ, DOLAĆ WODY I PO ZAMKNIĘCIU POTRZĄSAĆ KILKA MINUT (JAK BARMAN PRZY KOKTAJLACH), DZIĘKI CZEMU NIE BĘDZIE NAJMNIEJSZYCH GRUDEK.





Blżej Lublina – Garwolin

Rodzina mojego ojca pochodzi z okolic Czarnolasu i Zwolenia. Kiedy jeździliśmy tam na wakacje, mijaliśmy po drodze Garwolin, jednak nigdy nie zatrzymywaliśmy się tam, by go zwiedzić i kulinarnie sprawdzić. Może dlatego, że nie słynie zabytkami, choć nie można powiedzieć, że niczego tam ciekawego nie ma. Na terenie dzisiejszego Garwolina znaleziono ślady osadnictwa sprzed około 2000 lat, z epoki żelaza. W roku 1423 Garwolinowi przyznano prawa

miejskie, a w XV wieku warzono tu podobno smaczne piwo. W czasie II wojny światowej i to miasto zostało zniszczone w prawie 70%, a po wojnie zostało odbudowane i rozbudowane. Znajduje się tu neobarokowy kościół zbudowany na przełomie XIX i XX wieku. Można w nim obejrzeć obrazy z XVIII i XIX wieku. Są też domy drewniane z pierwszej połowy XIX wieku oraz klasycystyczna kaplica cmentarna z 1839 roku.



Uwielbiamy
zupy

Gdy potrafisz znaleźć odpowiedni garnek, wlać do niego wodę, postawić na gazie, by się ugotowała, wcześniej zrobić zakupy, a następnie powyjmować z siatek i lodówki niezbędne składniki, wyjąć mięso i odciąć stosowny jego kawałek, umyć go pod bieżącą wodą, tak samo rybę, którą należy podobnie potraktować, to możesz z powodzeniem zrobić prawdziwą zupę. Jaką? Gdy potrafisz wykonać kilka następnych czynności, zupa może być rozmaita i zmieniać się w rosół, pomidorową, krupnik, a kiedy indziej w grzybową, fasolową, grochową lub szczawiową, a też zupę rybną.

A więc po kolei. Znajdź garnek o właściwej objętości (zależnie od tego, dla ilu osób ma jej starczyć). Każdy dostanie talerz zupy, a zazwyczaj mieści się tam około ćwierć litra. Przewidź ewentualne dokładki, bo gdy zupa ci się uda, każdy będzie chciał trochę więcej. Wlejesz do garnka wodę, podstawiając go pod kran. Jak ocenić ile wody już nalałeś, gdy nic nie widać? Można to zrobić na wiele sposobów. Można wsłuchiwać się w dźwięk wlewania wody, który zależy od jej ilości. Najpierw woda dudni o dno garnka, potem szmerze trochę basowo i coraz bardziej sycząco. Na koniec, gdy zbliża się do brzegu naczynia, słysząc tylko syczenie. Gdy woda się przeleje, zaczyna dudnić o dno zlewu. Wtedy nietrudno wiedzieć, że kran należy zamknąć, a nadwyżkę wody

wylać. Można sprawdzać wodę koniuszkiem palca, ale musi być idealnie czysty. Nawet wtedy lepiej słuchać niż macać. Możesz i tym razem skorzystać z czujnika poziomu cieczy. Jest przecież tani i dostępny dla każdego. Jego pisk pojawi się wtedy, gdy woda dotrze do dwóch metalowych elektrod i zamknie obwód elektryczny. Wypada jednak powiedzieć, że dotyk odgrywa w kuchni większą rolę, niż słuch. Niewidomi macają wszystko, więc i widzący, gdy zabraknie prądu i światła, też muszą to robić. Dotyk to znakomity zmysł.

Ludzie chowają ręce z wielu powodów. Najczęściej jest im zimno. Ręce marzną jako pierwsze. Chowamy je w rękawiczki i niczego nie możemy dotknąć. Bez rękawic, gdy mamy zimne ręce, także i latem, dotyk nie jest wyczulony. Zimne palce nie odczuwają niuansów. To źle. Dotyk to nie tylko opuszki palców. Wszędzie na ciele mamy zakończenia nerwów i możliwość odczuwania bodźców dotykowych. Zmysł ten ma taką cechę, że bodźce powtarzane są pomijane. Czy czujemy, że mamy na sobie ubranie? Przecież powinniśmy. Towarzyszy nam przez cały czas, a nie czujemy nic. Gdyby nie ta wspianiała cecha dotyku, nie moglibyśmy znieść własnego ubrania – drapałoby nas nieustannie. Zrzucilibyśmy je czym prędzej i pozostali nadzy. Nie czujemy, że trzymamy w dłoni poręcz w autobusie, albo opieramy się

łokciami na poręczach fotela, gdy siedzimy przy komputerze. Czujemy tylko to, co jest nowym bodźcem oraz gdy specjalnie chcemy to odczuwać. Mamy zdolność „włączenia” dotyku, z której korzystamy zgodnie z naszymi potrzebami. Wystarczy o tym pomyśleć, by odczuć bodźce, pomijane jeszcze przed chwilą.

Z powyższych powodów o dotyku zazwyczaj się zapomina. Niewidomi mają jednak inaczej. Muszą o nim pamiętać, bo nie mają wyboru. Pamiętają wybiórczo – tak, jak napisałem, czujemy to, co chcemy czuć.

Na zalety tego zmysłu zwrócił uwagę Louis Braille, który niemal dwieście lat temu wynalazł sposób na zapisywanie tekstu umożliwiające niewidomym jego odczytywanie. System, nazwany później brajlowskim, polega na trzech, tak samo prostych, jak genialnych, elementach:

1. można wykorzystać zmysł dotyku do rozpoznawania i w konsekwencji odczytywania układów wypukłych punktów, które niewiele się od siebie różnią, są niewielkie i mają zbliżone do siebie kształty,

2. zwykły papier umożliwia uwypuklanie małych punktów, jeden obok drugiego, w taki sposób, że można odczuwać je pojedynczo oraz łączyć ich kombinacje odbierając jako litery, które reprezentują,

3. wystarczy sześć punktów dla odzwierciedlenia w ich zbiorze wszystkich liter alfabetu, znaków interpunkcyjnych i innych.

Dzięki temu wynalazkowi dotyk stał się dla niewidomych tym, czym jest dla innych wzrok. Dzięki temu zmieniła się sytuacja tego środowiska, powstały szkoły, biblioteki, zakłady pracy. Niewidomi stopniowo przestawali żebrać, a coraz częściej zdobywali wykształcenie. Dwieście lat temu ich świat zaczął zmieniać się tak, jakby teraz ludzie przenieśli się z Ziemi na Marsa. Na kolejną rewolucję niewidomi czekali aż do odkrycia technologii komputerowej. O ile wcześniej uzyskali dzięki wynalazkowi Braille’a możliwość pisania i czytania specjalnie drukowanych, wypukłych książek, teraz mogą czytać wszystko to, co widzący. Skoro komputer wie, co ma wyświetlić na ekranie, może uruchomić specjalny brajlowski monitor, by to samo pokazać w brajlu. Nie używa się do tego celu papieru i jego uwypuklania, lecz specjalnego elektronicznego terminala, w którym odpowiednie kombinacje punktów uwypuklają się poprzez wypchnięcie w górę cienkich jak punkty szpileczek. Podnoszą się pod wpływem napięcia elektrycznego przyłożonego tylko do tych szpileczek, które wchodzi w skład litery lub innego znaku. W brajlowskim monitorze jest kilkadziesiąt modułów, jeden obok drugiego, na których można pokazać tekst całej lub części jednej linijki na ekranie komputera. Jest na nim wyświetlonych o wiele więcej informacji, które widzą widzący,

Alfabet Louisa Braille’a

a, 1	b, 2	c, 3	d, 4	e, 5	f, 6	g, 7	h, 8	i, 9	j, 0
• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
k	l	m	n	o	p	q	r	s	t
• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
u	v	x	y	z	ż		[	ź	]
• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
ą	ł	ć	ń	ę			/	ś	w
• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
,	;	:		?	!	()	„	*	”
• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
diakr.			znak wiersza	Ó	liczba	wielka litera	kursywa		
• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •	• •
• lub ’	-								
• •	• •	• •							
• •	• •	• •							
• •	• •	• •							

niewidomi mają więc o wiele trudniej. Jednak można w brajlowskim monitorze przesuwając się po ekranie jak lupą, dzięki czemu krok po kroku czytamy cały tekst. W taki sposób po niemal dwusetletnim okresie czytania dotykiem na papierze, czytamy elektronicznie. Technologia komputerowa dała nam kolejną genialną możliwość – mamy systemy lektorskie. Od pewnego czasu komputery mówią, bo są wyposażone w syntezatory mowy.

W taki sposób realizuje się genialny zamysł, by wzrok zastąpić innymi zmysłami. Dobrze wykształcony dotyk i słuch świetnie się spisują. Dzięki specjalnym zajęciom, kursom, niewidomi potrafią „wycisnąć” z nich rzeczy dla innych niewyobrażalne. Gdy jednak czytamy książki sensacyjne, przestaje nas to dziwić. Oto najlepsi agenci specjaliści muszą sobie radzić w ciemnościach i ćwiczyć inne zmysły niż wzrok. Mają świetnie wyćwiczony dotyk i słuch. Przecież mu-



Optelec

Szczupak po polsku

- 1,1 litra mleka
- 100g cukru
- 100g miodu
- 100g masła
- 100g drożdży
- 100g drożdży
- 100g drożdży
- 100g drożdży

Wszystkie składniki należy dokładnie przetrzeć. Na wierzchu polozyc...

Wszystkie składniki należy dokładnie przetrzeć. Na wierzchu polozyc...

Wszystkie składniki należy dokładnie przetrzeć. Na wierzchu polozyc...

szyć sobie poradzić również w nocy. To nie ma nic wspólnego z tym, czy mają lepszy słuch czy dotyk. Podobnie niewidomi. Zmysły lepiej wyćwiczone niekoniecznie są lepsze. Każdy może je usprawnić, a warto.

Wróćmy do gotowania. Mamy już wspaniały dotyk i słuch, pozostaje popracować nad smakiem.

Stawiasz garnek na palniku i włączasz gaz. Warto od razu posolić wodę, bo potem może być za późno – im później, tym bardziej możesz zapomnieć i nie posolić wcale, chyba że chcesz ugotować rosół, w przypadku którego składniki wkłada się do zimnej wody, a sól po zagotowaniu. Mało kto lubi ziemniaki niesolone, choć są zdrowsze i wcale nie gorsze. Warto pamiętać, że sól to przede wszystkim przyzwyczajenie. Tak samo cukier. Moje odzwyczajanie od słodkiej herbaty trwało aż 5 lat. Na początku było ciężko, ale teraz nie mogę pić herbaty z cukrem. Wydaje mi się ona krańcowo niesmaczna. Teraz walczę z solą i ciękawie ile lat z kolei to mi zajmie.

Gdy woda zacznie wrzeć, wkładasz do garnka ziemniaki, warzywa i mięso – najlepiej wołowe albo drobiowe, bo wieprzowe nie jest najzdrowsze. Z tym ostatnim jednak nie ma co przesadzać, bo można wszystko ocenić jako niezdrowe i unikać. Sami chętnie używamy wielu takich produktów, więc i mięso wieprzowe też. Faktycznie, jest bardziej tłuste, więc tym, którym nie wolno jeść tłustych

rzeczy, wieprzowiny nie polecamy. Zawsze można poznać i ugotować zupy rybne, które mogą być różnorodne, a równie smaczne jak zupy na wywarach z mięsa. Obieraniem ziemniaków i warzyw już się zajęliśmy. Radzimy sobie też z mięsem, więc pozostaje przyprawienie zupy.

Gdy szykujemy zupę gęstą, jak to bywa z krupnikiem, czy fasolową, musimy uważać, bo może się przypalić na dnie. Należy je gotować na małym ogniu oraz co jakiś czas mieszać. Rosół tego nie wymaga, a czas gotowania zależy od tego, ile smaku chcemy „wycisnąć” z włożonych do zupy składników oraz na ile one mają być miękkie.

Można dodać do wywaru cząstki kalafiora i mamy zupę kalafiorową. Weźmiesz kalafior, opłuczesz, następnie porozdzielasz go na „kwiatki”. Jeśli chcesz mieć mniejsze cząstki, nie ma problemu, można kwiatki dodatkowo pokroić, ale w całości ładniej wyglądają. Nawet w dotyku ujawnia się ich urok. Gdy ziemniaki i kalafior są miękkie, gasimy gaz i rozlewamy zupę do talerzy.

Najdłużej gotuje się mięso. Należy je włożyć do wody najwcześniej. Ziemniaki gotuje się od 10 do 20 minut. Kalafior gotuje się krótko i trzeba go wkładać na 10-15 minut przed zgaszeniem gazu.

Gdyby miała to być pomidorowa, należy do uzyskanego wywaru wlać, również niedługo przed wyłączeniem, koncentrat lub przecier pomi-

dorowy. Gdyby miała to być fasolowa lub grochowa, należy je włożyć na samym początku, bo wymagają dłuższego czasu gotowania. Pamiętaj, że należy namoczyć je w zimnej wodzie poprzedniego dnia.

Jak otworzyć puszkę z koncentratem pomidorowym, gdy nic nie wiadać? Zupełnie tak samo, jak wszelkie inne puszki. Weźmiesz do ręki otwieracz, najlepiej porządny, z wygodnym uchwytem, ostrym nożykiem, najlepiej w kształcie kółka, dociskającego dłonią do drugiego, zębatego, które nie ślizga się po metalu, lecz w niego wciska, zwiększając opór. Taki otwieracz ma pokrętło wykorzystujące dźwignię, dzięki któremu otwieranie jest proste. Nie trzeba się z nim siłować, lecz spokojnie i bez wysiłku kręcić pokrętłem. Otwieracz nasadza się na brzeg puszki w taki sposób, by jej rant znalazł się dokładnie pomiędzy kółkiem tnącym a zębatym. Lewą ręką trzymamy uchwyt, który jest w tym przypadku zbudowany z dwóch ramion. Ścisamy je do siebie, by oba kółka ścisnęły brzeg puszki. Konstrukcja tak się trzyma, że można tym uchwytem unieść puszkę i nią wywijać. Gdy kręcimy pokrętło, puszka pod wpływem tarcia sama się przesuwająca pomiędzy kółkami, a ostrze tnące blachę. Operacja jest szybka i bezbolesna. Gdy „dojedziemy” do końca, wierzchnie wieczko puszki oddzieli się od reszty. Już wcześniej, na kawałeczek

przed zakończeniem cięcia, należy wieczko nieco unieść do góry, by po jego całkowitym odcięciu nie wpadło do wnętrza puszki. Wtedy trudno je stamtąd wyjąć. Należy uważać, bo można się skaleczyć, ale gdy postępuje się uważnie i profesjonalnie, skaleczenie nie grozi.

Na koniec przyprawy. To smakowy dodatek do każdej potrawy, również zupy. Można robić pomidorową lub warzywną przez całe życie, a za każdym razem mieć co innego. To przyprawy decydują, że zupa nabiera indywidualnego smaku. Można się rozpędzić, albo postąpić wstrzeмиęźliwie, można, a nie trzeba, użyć pieprzu, listka laurowego, ziarenek ziela angielskiego, vegety, ziół prowansalskich, albo tymianku, sproszkowanej bazylii, albo sosu sojowego. Czy to wszystko? Nie, pójdiesz do sklepu i poczujesz ile tam ich jest, a każda przyprawa do czego innego służy.

Mamy gotową zupę. Gasimy gaz i przenosimy garnek na blat roboczy, albo od razu na stół. Wkładamy do garnka łyżkę wazową i powoli, bezpiecznie, czerpiemy z niego zupę. Przenosimy pełną łyżkę nad kolejne talerze, sprawdzamy ręką, czy jest nad talerzem i przechylamy, by wylać smaczny płyn. Taki mieliśmy cel również w tamtą sobotę, by po stresującej pracy sięść przy stole i łyżką po łyżce zjeść zupę.



Z wizytą u szlachetnie urodzonego Jana Ciotka

Dworek Chotynia jest położony około 65 kilometrów od Warszawy. Pochodzi z początku XIX wieku, a został „porządnie” odrestaurowany w latach 1999-2003. Obecnie w zabytkowych wnętrzach mieści się pensjonat i restauracja. Właśnie tam zawitał Piotr. Złożył nam relację, gdy namawiał nas do takiej wyprawy. Pojedziemy? Pewnie, że tak, ale już po zakończeniu tej książki. Skoro oni tam byli i ładnie nam to miejsce opisują, wykorzystaliśmy ten czas na wyjazd do innej restauracji. Jak najlepiej odwdziżyć się Piotrowi za jego rady i relacje? Poznać inne miejsce i o nim interesująco mu opowiedzieć. Najpierw jednak jego relacja.

Dzień Zaduszny był równie piękny jak i poprzedzające go dni ostatniego tygodnia października. Pełne słońce, bezwietrznie, ciepło. Tak ciągnie czteka na wieś, a tu tymczasem już po pożegna-

niu i to publicznie dokonany. Postanowiliśmy więc pojechać gdzie indziej. Np. do szlachetnie urodzonego Jana Ciotka. A jego dwór stoi w Chotyni, 10 kilometrów za Garwolinem w stronę Lublina. Następcą pierwszego właściciela, który swój dwór wybudował w 1808 roku, jest Pan Jarosław Cybulski, słynny sommelier i importer win. Dwór Chotynia po latach zaniedbań odzyskał swój blask. Otynkowane na biało mury, piękna i gruba strzecha, wybrukowany dziedziniec, pokoje dla gości wyposażone w antyki, dwuhektarowy park ze stawem i małą wyspą, a na dodatek piękne klomby – wszystko cieszy oko przybysza. A i Jana Ciotka też by zapewne cieszyło.

W Dworze jest pensjonat (zwiedzaliśmy niemal wszystkie pokoje na piętrze nad restauracją, które noszą nazwy słynnych szczepów win), restauracja i salon win.



Jarostaw Cybulski odnawiając budynki (w jednym z nich mieszka właściciel z rodziną) starał się zachować jak najwięcej starych elementów. Kupował też stare meble, a nawet stare rozbierane stodoły, by uzupełniać sufity czy obelkowania bardzo starym drewnem.

Restauracja składa się z kilku sal przeznaczonych na wielkie przyjęcia lub kameralne spotkania. My zasiedliśmy w małej sali, w której wszystkie stoliki są zrobione ze starych maszyn do szycia (naszym zdaniem to Singer). Stół pod oknem, przy którym siedliśmy we dwoje, miał nawet pod spodem pedał do rozruchu maszyny. Dziś można dzięki temu „uszyć” wspaniały romans naciskając raz ów pedał a raz – przy padkiem – stopę partnerki.

Nasza wizyta wyraźnie ucieszyła załogę Dworu, bo z powodu święta było tu pusto. Miła kelnerka zakręciła się

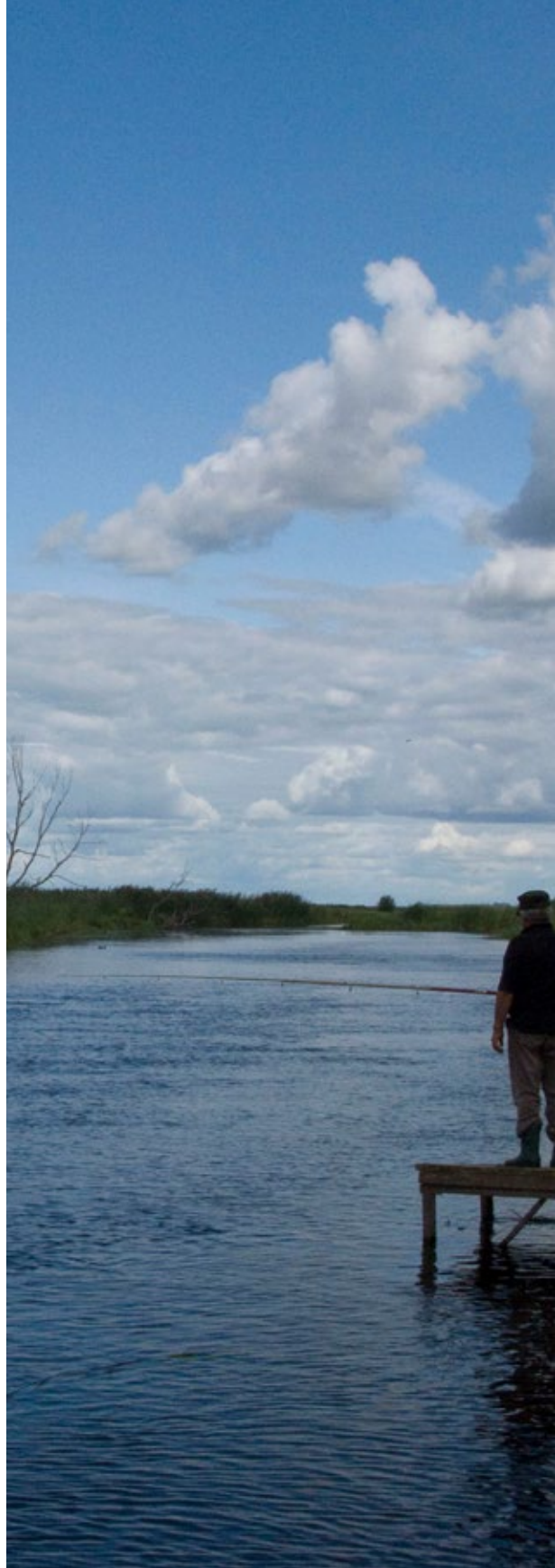
wokół nas i szybko na maszynę do szycia czy raczej picia pojawił się chleb, masło, sok z czarnej porzeczki i woda mineralna z plasterkiem cytryny. W chwilę później już zachwycaliśmy się wspaniałym smakiem prawdziwków duszonych na sposób włoski czyli w winie, pomidorach, czosnku i cebuli. Drugą przekąską stanowiły żabie udka smażone w ziołach, czosnku i odrobinie pieprzu. I tu nastąpił spór między nami jedzącymi. Basia twierdziła, że grzyby to mistrzostwo świata, a ja kategorycznie mówię, iż żabie udka świadczą o tym, że szef kuchni w Chotyni to złoty medalista olimpijski.

Przy drugim daniu spór zaostrzył się. Basi sola lekko pijana, bo tak brzmi jej nazwa w karcie (idzie o solę, nie o Basię), podana była w sosie z ziół prowansalskich z winem – co spowodowało nadzwyczajną delikatność ryby i cudny aromat. Mały kęs ryby, któ-

ry mi został udzielony, potwierdzał słuszość zachwyty. Ale zamówiony przeze mnie schabowy z kostką określony w karcie jako ulubione danie prezydenta Warszawy Aleksandra Graybnera (urzędował w latach 1837–1840) podany z zasmażaną kapustą, buraczkami i kartoflami pieczonymi w ziołach, był nie do pobicia. I mówię to z pełną odpowiedzialnością. Przestaniem jadać schabowe w restauracjach jakieś dwadzieścia lat temu odchlorowawszy danie podane mi w lokalu zbiorowego żywienia o pięknej nazwie Gastronomia. Teraz odważę się zamawiać schaboszczaki i w innych restauracjach. Schabowy w Chotyni był z kostką – co dodaje smaku mięsu, wspaniale panierowany mąką – dzięki czemu mięso nie wyschło i był tak doskonale zbity...

Deserów już nie ruszyliśmy, choć zarówno szarlotki jak i pierogi nadziewane jabłkami kusity. Ale ponieważ wina mogliśmy się napić dopiero w domu po powrocie, to ciągnęło nas na parking. Do kawy dostaliśmy kruche ciasteczka wyglądające jak te z przepisu naszej Babci Eufrozyny, ale – tu tyżka dziegciu do tej beczki miodu – nasze są lepsze. Bardziej kruche, bardziej słodkie, z cukrem bądź z cynamonem i orzeszkiem. No, po prostu lepsze, bo nasze.

Do Dworu Chotynia wybieramy się ponownie, ale dopiero wtedy, gdy ktoś z przyjaciół nas tam zawiezie swoim autem. Oczywiście rozumiecie dlaczego.





*Bez ryb ani
rusz!*

Ryby, jak się okazuje, są kontrowersyjne, wzbudzają emocje. Niektórzy za nimi przepadają, a inni nie znoszą. Pierwsi wychwalają ich bogaty smak i walory odżywcze. Gdziekolwiek są, szukają potraw z ryb i zachwycają się, gdy mogą spróbować coś, czego jeszcze nie spotkali. Ci drudzy narzekają na wszystko, co z rybami związane: a to okropny zapach, kłopoty z ośćmi itd. Ja należę do grupy pierwszej i nie wyobrażam sobie spotkania bez potraw z ryb. Jest ich mnóstwo. Wystarczy zejść do większego sklepu, w którym jest stoisko z rybami, by przekonać się, że jest tam do wyboru o wiele więcej gatunków, niż na stoisku mięsnym. Tu tylko wieprzowina, wołowina lub drób, dziczyzny trzeba szukać ze świecą, a w stoisku rybnym na dzień dobry kilkanaście gatunków. Można rybę jeść na obiad każdego dnia, bo każda z nich jest inna w smaku. Gdy usmażymy w poniedziałek dorsza, we wtorek ugotujemy zupę rybną ze szczupaka, w środę uraczymy się śledziem w oleju z cebulką, w czwartek upieczemy pstrąga, na piątek przygotujemy morszczuka w sosie śmietanowym z pieczarkami, nie znudziły się rybami. Wszystkie te dania są naprawdę różne. Do tego dochodzą ryby wędzone na gorąco i zimno, ryby w puszkach, rozmaite owoce morza i wiele dodatków, które urozmaicają wszystkie potrawy.

Kiedy kupujemy filety rybne, przygotowanie obiadu nie sprawi kłopo-

tu. Filety nie wymagają oczyszczenia i wyjmowania ości. Można je obtoczyć w panierce. Najpierw, po umyciu, gdy są mokre, obtoczyć w mące, następnie w rozbitym jajku, a na koniec w tartej bułce. Należy to zrobić po obu stronach i ułożyć na patelni z cienką warstwą rozgrzanego oleju. Po kilku minutach trzeba rybę obrócić na drugą stronę, tak jak kotlety schabowe. Podkładamy pod rybę łopatkę, podnosimy do góry i jednym żwawym ruchem przewracamy. Czy to jest trudne, gdy się nie widzi? Raczej nie. Można pomóc sobie wskazującym palcem lewej ręki, by mięso nie spadło z tej łopatki, ale nawet gdy spadnie, spróbujemy jeszcze raz. Możemy też palcem sprawdzić, czy wierzchnia strona ryby jest gorąca, miękka, a może trochę przypalona! Czy można się oparzyć? Raczej nie, gdy jesteśmy ostrożni. Im większa temperatura tego, co chcemy dotknąć, tym krócej dotykajmy. Trzeba wyćwiczyć tego rodzaju ruchy. Nie można postępować w taki sposób, jak byśmy nie wiedzieli, czy ryzykowną czynność chcemy wykonać, czy właściwie nie. Krótkie dotknięcie mięsa wystarczy, by zorientować się w sytuacji. W zweryfikowaniu, czy ryba jest już usmażona, albo czy należy przewrócić ją na drugą stronę, pomoże węch. Czujemy inny zapach w momencie, gdy należy zabrać się do przewracania, inny, gdy jest za wcześnie oraz gdy jesteśmy spóźnieni. Przy pierwszych pró-





bach nie znamy tych zapachów i nie potrafimy ich wykorzystać, jednak później, wraz z doświadczeniem, wszystko staje się jasne.

Gdy kupimy świeżą rybę w całości, musimy zająć się jej oczyszczeniem. Postąpimy tak, jak opisaliśmy przy okazji przygotowywania lina w śmietanie. Warto jednak wiedzieć, że każdy gatunek ryb jest inny. Niektóre mają mnóstwo cienkich ości ulokowanych niemal w całym ciecie, których można nie lubić, ale gdy się je połknie, nic się nie stanie, a inne mają duże i grube ości, które bezwzględnie wymagają usunięcia. Po ugotowaniu lub usmażeniu ryby ości te wychodzą najczęściej łatwo. Wystarczy pociągnąć za ich koniec, by oddzieliły się od mięsa i wyszły. Łatwo można poradzić sobie z wyjęciem kręgosłupa u większości ryb. Natniemy nożem rybę wzdłuż niego, a następnie stopniowo odetniemy mięso po obu stronach. O odcinaniu głowy czy ogona w mniejszych rybach już mówiliśmy – na każdą taką część wystarczy jedno prostopadłe cięcie. Gdy jednak ryba jest większa, odcięcie głowy nie jest najprostsze. Weźmy dla przykładu karpia. Potrafi ważyć około kilograma, ale też dwa. Bierzemy go do ręki i widzimy problem. Jest śliski i mało uległy. Nie rozważajmy żywego karpia, bo to przerasta ramy tej książki i nasze możliwości. Niech więc będzie już uśpiony. Jak odciąć głowę? Należy wymacać miejsce, w którym koń-

czy się tułów. Dalej jest już głowa, przy której znajdują się po obu stronach dwie małe płetwy. Należy dokonać cięcia dookoła głowy, tuż przy kości. Na początek nie musi być głębokie. Możemy jakby zarysować cięcie, by potem je pogłębić. Kłopoty napotkamy przy kręgosłupie. Wtedy nóż-piłka rozwiąże problemy.

Nie koniec na tym. Karp ma płetwy i łuski. Aby oczyścić go z łusek należy skrobać jego skórę nożykiem, jakby pod włos, a łuski oderwą się. Im starsza ryba, tym mocniej tkwią w skórze. Młody karp nie będzie długo się opierał. Gdy kupimy karpia w całości, musimy oczyścić jego jamę brzuszną. Przecinamy brzuch wzdłuż kręgosłupa. Wykonujemy naprawdę płytkie cięcie, aby przeciąć samą skórę i nie naruszyć trzewi. Gdy to się uda, wnętrzności można wyjąć dłonią, gdyż łatwo oddzielają się od wewnętrznej strony skóry. Teraz czas na płetwy. To dosyć trudna czynność. Szczerze mówiąc trudno chwycić karpia tak, by się nie ślizgał. Można znaleźć w sklepach specjalny przyrząd do oprawiania ryb. Wtedy warto odcinać ogon na końcu, bo właśnie za ogon

trzyma uchwyt w takim przyrządzie. Jeśli go nie mamy, musimy nauczyć się radzić sobie bez pomocy. Położmy karpia na desce grzbietem do góry, dociśnijmy go do niej lewą ręką w okolicach płetwy grzbietowej i tnijmy nożem wzdłuż niej ruchem poziomym. Aby nie marnować mięsa, cięcie powinno być jak najpłytsze. Uważajmy, by dłoń w żadnym momencie nie była ustawiona na drodze ostrza. Nasze ruchy powinny być przemyślane, krótkie i konkretne. Płetwa stopniowo oddziela się. Najtrudniej jest przeciąć kość, którą napotykamy, gdy niemal cała płetwa jest odcięta. Wtedy warto wziąć do ręki nóż-piłkę. Gdy tylko przyjdzie nam ucinać ości, bierzmy do ręki taki nóż. Kiedy indziej zwykły spisze się lepiej.

Po odcięciu głowy, ogona, płetw i po oczyszczeniu wnętrza, karpia należy porządnie umyć. W jamie brzusznej pozostaną zapewne jakieś niesmaczne błony, które trzeba koniecznie wyrzucić. Im czystsza ryba, tym smaczniejsza. Unikajmy wszystkiego, co może dodać goryczki. Podobnie postępujemy z wieloma gatunkami ryb.





Przepis:

Karp w galarecie

(Okolice Płocka)

Karp wagi do 1,5 kg, marchew, pietruszka, kawałek selera, 5 ziaren pieprzu i ziele angielskiego, 2 łyżeczki żelatyny, sól, dla amatorów 2-3 łyżki rodzynek

1. Karpia sprawić, pokroić na dzwonka, każde przeciąć na połowę wzdłuż kręgosłupa. O ile można, usunąć ości.

2. Ugotować obraną i pokrojoną marchew, seler, pietruszkę i cebulę wraz z pieprzem, ziele angielskim i solą, a także płetwami, łbami i kośćmi rybiego kręgosłupa w 5 szklankach wody. Wywar przecedzić.

3. Ułożyć w garnku kawałki ryby i zalać wrzącym wywarem. Gotować około 30 minut na bardzo małym ogniu. Pozostawić w wywarze do lekkiego ostygnięcia.

4. Rybę ostrożnie wyjąć i ułożyć na półmisku. Żelatynę namoczyć w 4 łyżkach zimnej wody. Wywar odparować, aby pozostało nie więcej niż 2,5 szklanki. Żelatynę zagotować i wymieszać z wywarem.

5. Zalać rybę (można przybrać kawałkami ugotowanej w wywarze marchwi) i odstawić do ostudzenia.

Przepis:

Sandacz po polsku

(Przepis znad Narwii i Buga)

1,5 kg ryby, 35 dag warzyw (marchew, pietruszka, seler, por), 4 jaja, 2 łyżki masła, liść laurowy, 2 ziarna ziela angielskiego, 2 ziarna pieprzu, sól, natka pietruszki

1. Sandacza umyć, oskrobać i wypatroszyć. Odciać łeb, płetwy i ogon. Rybę podzielić na dzwonka.

2. Umyć warzywa i pokroić na kawałki. Wrzucić do płaskiego rondla z zimną wodą. Dodać przyprawy i sól. Gotować pod pokrywą na silnym ogniu.

3. Gdy warzywa zmiękną, dodać dzwonka sandacza, przykręcić ogień i gotować 15-20 minut.

4. Obrąć ugotowane na twardo jaja i grubo posiekać. Ugotowaną rybę ułożyć na półmisku i obłożyć warzywami wyjętymi z gotowania, posiekаныmi jajami i natką pietruszki. Na wierzchu położyć świeże masło lub polać roztopionym.

Przepis:

Śledzie Mościckiego

(Przepis z roku 1928 otrzymany od intendenta z pałacu w Spale)

1 kg śledzi, 4 spore marchwie, 3 pietruszki, 1 średni seler, 3 cebule, po kilka ziaren czarnego pieprzu i ziela angielskiego, listek bobkowy, pół szklanki octu, dwie duże łyżki pasty pomidorowej i łyżeczka cukru

1. Warzywa pokroić w paseczki i dusić w oleju do miękkości. Wkroić cebule i jeszcze chwilę poddusić.

2. Zagotować 1/2 szklanki octu. Wsypać pieprz, ziele angielskie oraz listek bobkowy. Ostudzić, zmieszać z jarzynami dodając pastę pomidorową i łyżeczkę cukru.

3. Ostudzonym sosem i jarzynami przekładać w glinianym naczyniu warstwę śledzi, warstwę jarzyn z sosem. Na wierzchu winny znaleźć się jarzyny w sosie. Naczynie wstawić do lodówki lub chłodnej spiżarni na trzy dni.

Przepis:

Ryba w śmietanie z dodatkami

(Przepis nasz)

80 dag mintaja lub innej ulubionej ryby, 25 dag pieczarek, 2 średnie cebule, kilka kaparów, 3 zielone lub czarne oliwki, łyżka mąki, szklanka śmietany, łyżka masła, olej, sól, pieprz, ewentualnie troszkę ostrej lub słodkiej papryki

1. Przygotowujemy pieczarki i cebule: myjemy pieczarki i obieramy cebule. Pieczarki kroimy w plasterki, a cebule w półkrążki.

2. Rybę kroimy na kawałki, solimy, obtaczamy w mące, smażymy na mocno rozgrzanym oleju. Dodajemy cebulę.

3. Osobno podduszamy na maśle pieczarki i dodajemy do ryby.

4. Wlewamy śmietanę wymieszaną z resztką mąki, solimy, pieprzymy i krótko razem dusimy.

5. Dodajemy ulubione przez nas dodatki wymienione wśród składników jako ewentualne – zależnie od upodobań.



Rady doświadczonego kucharza – Ryby

LIŚCIE LAUROWE (BOBKOWE) STOSUJEMY DO RISOTTA, DUSZONYCH MIĘS I RYB.



MROŻONE FILETY Z RYB NALEŻY ROZMRAŻAĆ W TEMPERATURZE POKOJOWEJ, A NIE W MIKROFALÓWCE, BO PO TYM SZYBKIM ZABIEGU RYBY PODCZAS SMAŻENIA ROPADAJĄ SIĘ.





Po drodze na południe Mazowsza – Białobrzegi

Byliśmy już na północy, zachodzie i wschodzie Mazowsza. Przyszedł czas na południową jego część. Mój podział na te części nie jest precyzyjny, ale czy ma to jakieś znaczenie? Podziału dokonaliśmy palcem na mapie. Paweł po raz kolejny ją rozwinął, a ja machnąłem ręką tu i tam. Przecież nikomu nie zawadzi, gdy jakieś miasteczko, którego mieszkańcy uważają, że żyją na południu tego regionu, zakwalifikowałem do zachodniej części.

Tak się składa, że gdy tylko ruszymy na południe, nie możemy sobie odmówić wizyty w Białobrzegach. Dlaczego? Kilkanaście lat temu nasz przyjaciel powiedział swoim basowym głosem, że gdy chodzi o żurek, to najlepszy w kraju jest właśnie tam. Pojechaliśmy, a potem już niemal nigdy nie minęliśmy tego miej-

sca bez zjedzenia żurku. Dojeżdżaliśmy o różnych porach dnia – tzn. nie nocą i nie o świcie, to znaczy ósmej czy nawet dziesiątej rano, bo nie mamy w zwyczaju tak rano wyjeżdżać w którąkolwiek stronę. O normalnej porze można się tam zatrzymać, chwilę odetchnąć od szumu auta i zjeść zupę. Żurek jest naprawdę wspaniały. Będziemy sprawdzać, czy nadal jest taki smaczny. Przy okazji rozkoszowania się kolejnym żurkiem, zapoznaliśmy się z miasteczkiem.

Najpierw Białobrzegi nazywały się Brzegi. Dostały prawa miejskie w roku 1540 od Zygmunta I Starego. W drugiej połowie XVII wieku przyjęły nazwę Białobrzegi. W pierwszych trzystu latach istnienia było to małe miasteczko. Ludzie zajmowali się tu handlem i rolnictwem. W roku 1870

Białobrzegi stały się osadą. Pożar i I wojna światowa zniszczyły miejscowość, ale po wojnie rozpoczął się kolejny etap rozwoju osady. Przed rokiem 1958, kiedy Białobrzegi odzyskały prawa miejskie, były jedyną wsią w Polsce, która była siedzibą powiatu. W Białobrzegach nie ma

za wiele zabytków, ale można obejrzeć kościół parafialny sprzed około stu lat, rzeźbę Matki Boskiej przy kościele z końca XIX wieku, drewnianą dzwonnice z XVIII wieku, bramę kościelną i cmentarną z początku XX wieku.





Tam, gdzie biegał mój ojciec – Czarnolas

Jan Kochanowski tworzył w swoim dworcu w Czarnolesie. Ciekawe, czy wtedy traktowano ten teren jako granicę pomiędzy Mazowszem i Małopolską. Poeta miał ogromne poważanie już za swojego życia, co zapewne wymagało uczestnictwa w radach, debatach, spotkaniach, a Czarnolas nie jest blisko miast, które w szesnastym wieku miały znaczenie. Pewnie wsiadał do karety lub bryczki i jechał do Radomia, Piotrkowa, Krakowa czy Sandomierza. Do Warszawy nie miał jeszcze po co jeździć, bo rozwinęła się i stała stolicą znacznie później. O wiele łatwiej jest nam teraz wsiąść do samochodu i pojechać do jego dworcu. To tylko około 120 kilometrów od Warszawy. Rodzina ojca mieszkała ledwie kilka kilometrów stamtąd. Ileż to razy jeździliśmy do dziadków... Nie było wa-

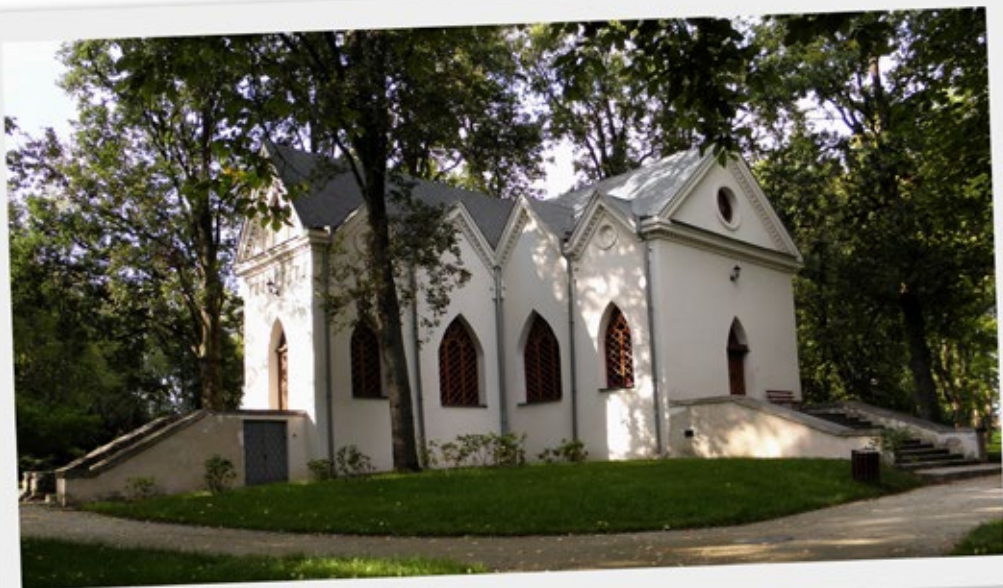
kacji bez wyjazdu do nich. Ja miałem tam kłopoty, bo jak już teraz wiem, zawsze dopadała mnie alergia i nie dawałem sobie rady z katarą. Wtedy jednak nikt nie nazywał tej przypadłości alergią i każdy się dziwił, czemu ciągle jestem przeziębiony. Jednak dobrze wspominam te pobyty. Zrywaliśmy truskawki, potem byłem głównym specjalistą od obrywania szypulek, ganialiśmy za kurami, kaczkami, a nawet świniami. Bałem się tylko koni i żrebaków, których dziadek miał zawsze sporo. Co się dziwić, miałem zaledwie kilka, a później kilkanaście lat.

Czarnolas jest w świadomości Polaków ściśle związany z Janem Kochanowskim, zwanym Janem z Czarnolasu. Wieś położona jest na równinie radomskiej. Dwór Kochanowskiego spłonął w roku 1720. Mają-

tek nabył w roku 1761 książę Józef Aleksander Jabłonowski, który odbudował dworek i kultywował pamięć poety. Po jego śmierci w roku 1777 kolejny właściciel niestety nie pielęgnował tych tradycji. W roku 1789 sprzedał posiadłość generałowi Raczyńskiemu z Wielkopolski. Po zawieruchach wojennych XVIII i XIX-wiecznych majątkiem i pamięcią po Janie Kochanowskim zajęły się córki generała. Zaczęły gromadzić dzieła poety, zbierać pamiątki pozostałe po nim i przygotowały ekspozycję biograficzną. Po kolejnych pożarach dwór ponownie odbudowano pod koniec XIX wieku. Wtedy to na nowo

zainteresowano się twórczością Jana Kochanowskiego. Przyjeżdżali tu znani poeci i pisarze. Czarnolas był jedynym w kraju miejscem z pamiątkami po twórcy literatury staropolskiej. Pomysł zorganizowania tu muzeum powstał w roku 1884, następnie w roku 1930. Ostatecznie muzeum otwarto jesienią roku 1961. Można w nim obejrzeć wydania jego dzieł, opracowania na temat jego życia i twórczości.

Na terenie posiadłości znajduje się park z neogotycką kaplicą. W miejscu, gdzie rosła słynna lipa, postawiono pamiątkowy obelisk. Przed dworkiem stoi pomnik poety.





Zwoleń

Niewielkie miasteczko Zwoleń położone jest przy trasie między Lublinem a Radomiem. Dawniej miasto to nazywało się Gotardowa Wola. Tak jak i teraz przebiegał tu szlak tranzytowy. Mała, niewiele znacząca wioska zawdzięcza nadanie praw miejskich i nową nazwę przypadkowi. W roku 1425 przejeżdżał tędy sam król Jagiełło. Musiał zatrzymać się na odpoczynek. Mieszkańcy przyjęli go tak życzliwie, że król urzeczony pięknem tego miejsca i dobrocią ludzi, postanowił ich wynagrodzić, nadając osadzie prawa miejskie i nazywając ją Zwoleniem. W Zwoleniu swoją drogę edukacyjną rozpoczął Jan Kochanowski – ojciec polskiej poezji.

Wzmianka o kościele w Zwoleniu pojawia się w dostępnej nam historii dopiero w roku 1440, a więc z okresu polokacyjnego. Jest tam mowa o świątyni drewnianej pod wezwaniem św. Krzyża i św. Katarzyny. Ostatnia wzmianka na temat patronatu św. Katarzyny pochodzi z początku XVIII wieku. Nie wiadomo dokładnie, od kiedy kościół nosi tytuł Podwyższenia Krzyża Świętego. W roku 1558 nawiedził miasto ogromny pożar, w ogniu stanął również drewniany kościół, który całkowicie spłonął. Mieszczanie otrzymali wtedy szereg przywilejów od króla, między innymi zwolnienie od podatku na czas 10 lat. W zamian za to mieli obowiązek uczestniczenia w odbudowie świątyni. Kościół obecny wznoszony był etapa-

mi. Kościół uzyskał kształt łacińskiego krzyża. Niestety, w październiku 1907 roku Zwolen po raz drugi w historii nawiedził gigantyczny pożar, który strawił ok. 400 domostw. Kościół i plebania uniknęły ognia w wręcz niewiarygodny sposób, będąc – wraz z kilkoma zaledwie budynkami prywatnymi – jedynymi nienaruszonymi obiektami w mieście. Choć pożar nie dotknął kościoła, to czas nieubłagane robił swoje, do tego w październiku 1914 roku świątynia została zajęta przez wojska niemieckie na szpital. Żołnierze zdewastowali wyposażenie kościoła, m.in. pałac parkan, konfesjonały i Wielkopiątkowy Grób Pański. Wydarzeniom tym towarzyszyło sprofanowanie przykościelnego cmentarza.

Na krótko przed odzyskaniem przez Polskę niepodległości zwoleńska świątynia znajdowała się w bardzo złym stanie. W roku 1919 kozienski starosta powiatowy nakazał całkowite zamknięcie Kościoła, a przysłani przez niego policjanci zaplombowali urzędowo wszystkie wejścia. Ten krok podjęty w trosce o stan świątyni zaowocował decyzją o jak najszybszym generalnym remoncie. Prace rozpoczęto w roku 1920. Niestety, dokonano wtedy sporo zmian na własną rękę, przez co obniżono wartość artystyczną i zabytkową kościoła. Zaprzeszczano dalszych prac, a w połowie lat dwudziestych podjęto decyzję o przebudowie i powiększeniu, gdyż miesz-

kańców przybywało, przez co kościół był zbyt mały, aby wszystkich pomieścić. W roku 1927 dobudowano dwie nawy połączone z kaplicą Owadowską i Kochanowskich. W 1928 r. dostawiono wieżę, przez co zmieniła ona ostatecznie kształt architektoniczny obiektu. W rok później otoczono świątynię parkanem, wykonano mensy do ołtarzy oraz ułożono we wnętrzu kamienną posadzkę. Po gruntownych pracach remontowych, które zostały ukończone w 1934 roku, świątynia parafialna nie wymagała już w następnych latach szerszych nakładów inwestycyjnych. Kościół przetrwał bez większych uszczerbków czas II wojny światowej.

W czasach niedalekich, w 1979 roku, na poddaszu świątyni znowu wybuchł gwałtowny pożar. Co prawda uporano się z żywiołem niemalże cudem, ale całe wnętrze obiektu zostało zalane wodą. Bardzo szybko przystąpiono do generalnego remontu, głównie dzięki ofiarności parafian. W 1998 r. terytorium parafii decyzją ks. Bp E. Materskiego Ordynariusza Diecezji Radomskiej zostało podzielone i została erygowana nowa parafia p.w. Zesłania Ducha Świętego w Zwoleniu.

Na zewnątrz można podziwiać i dotknąć pomnik (figurę) Maryi odmawiającej różaniec. W podziemiach kościoła spoczywają szczątki poety wraz z rodziną. Na rynku stoi pomnik Jana Kochanowskiego,

a przy Gimnazjum pomnik poety z Urszulką. Przy Szkole Podstawowej jest z kolei pomnik Władysława II Jagiełły.

Mieliśmy dosyć zwiedzania na ten dzień i znowu szukaliśmy najfajniejszej restauracji w okolicy. Dookoła biedny teren. Nie mieliśmy żadnej propozycji od Piotra, toteż wsiedliśmy całą grupą do samochodu i jeździliśmy pytając tu i tam o miejsce, w którym można zjeść potrawy regionalne. Długo nie mogliśmy nic znaleźć, aż wreszcie udało się – wyładowaliśmy w restauracji „U Bory-

ny”, położonej w miejscowości Zamość Stary, przy trasie Zwoleń – Puławy.

Drewniany zajazd przyciąga wzrok przejeżdżających ze względu na atrakcyjny wygląd i położenie. Budynek jest stylizowany na wiejską chatę zarówno z zewnątrz, jak i we wnętrzu. Przekonaliśmy się, że jest tam smaczna domowa kuchnia i miła obsługa. Spróbowaliśmy schabowego, golonkę, rosół, kapustę zasmażaną i inne potrawy. Co zapamiętaliśmy najbardziej? Ogromne porcje!



The background image shows a wooden building with a window. A person is visible outside the window, standing in a grassy area. The building has a rustic appearance with peeling blue and white paint on the wall. The text is centered in a white decorative box.

Muzeum Wsi
Radomskiej

Wracając ze Zwolenia i Czarnolasu zajechaliśmy do bardzo fajnego muzeum. Skansen położony jest na małym, pofałdowanym terenie, na południowo-zachodnich obrzeżach Radomia, w dolinie Kosówki. Na obszarze 32 hektarów zgromadzono ponad 60 obiektów architektury ludowej, głównie domów drewnianych charakterystycznych dla tego obszaru. Wśród unikalnych zbiorów znajdują się oryginalne budowle z dawnych czasów. Towarzyszą im także współcześnie zrekonstruowane zabudowania. Na terenie skansenu wyznaczono ścieżkę przyrodniczą biegnącą pomostami ponad mokradłami. Nad jednym ze stawów znajduje się wieża widokowa. Wyodrębnioną częścią ekspozycji jest skansen bartniczo-pszczelarski. Najstarszym z zabytków jest drewniany kościół p.w. św. Doroty z Wolańska, zbudowany w roku 1749, którego największą wartością jest iluzjonistyczna polichromia przedstawiająca bogate wnętrze murywanej barokowej świątyni. W muzeum można obejrzeć kolekcję wiatraków. Oprócz budynków w skansenie znajdują się m.in. oryginalne naczynia, przedmioty codziennego użytku, a także zwierzęta gospodarskie. Organizowane są różne imprezy, np. Święto Chleba, Święto Ziemiaka i różne inscenizacje historyczne. W obszarze skansenu znajduje

się rezerwat rzeki Kosówki, z rzadkimi gatunkami roślin, owadów i płazów.

Muzeum posiada zbiory techniki rolniczej z jedyną w Polsce kolekcją ciągników SAM, wytwarzanych w wiejskich zagrodach.

Pokręciliśmy się po tym terenie i muszę przyznać, że muzeum się nam spodobało. Nie spodziewałem się, że może być tak interesujące. Do tej pory nudziły mnie takie wycieczki, ale to może przez szkołę, gdyż tam takie wycieczki nie były ciekawie organizowane. My tymczasem jak wpadliśmy do wiejskiej chaty, jak zabraliśmy się do brania w rąk mnóstwa przedmiotów – oglądaniu nie było końca. Wreszcie trafiliśmy na remizę strażacką, taką, w której zazwyczaj odbywały się wiejskie zabawy. Chłopaki najpierw się zbierali, grupowali, potem wyposażali w niekoniecznie miłe narzędzia i szli na podryw. Potem okazywało się, że panienek było za mało, albo za mało było tych najładniejszych i chłopcy się bili. Tak mi relacjonował ojciec, który jak wiadomo żył w takiej atmosferze pod Czarnolasem.

No więc w tej remizie obejrzelismy prawdziwy wóz strażacki. Stało tam ich kilka, a trzeba wiedzieć, że wcześniej oglądałem tylko zabawki. Teraz mogłem poznać jak to wygląda w naturze. Warto więc tam pojechać, prawda?



Centrum Rzeźby Polskiej w Orońsku

Gdy byliśmy na obrzeżach Radomia, grzechem by było nie wpaść do Orońska. W skład XIX-wiecznego zespołu podworskiego wchodzi: pałac Józefa Brandta, oranżeria, kaplica, oficyna, spichlerz, wozownia i stajnie. Pałac Józefa Brandta w obecnym kształcie powstał w drugiej połowie XIX wieku. Wzniesiony na planie prostokąta z ryzalitami, parterowy, muryrowany, posiada dwie dobudowane wieże. Budowla utrzymana jest w stylu włoskiego neorenesansu. Oranżeria – wybudowana po 1869

roku, kiedyś wyposażona w odpowiedni system grzewczy pozwalający na uprawę ozdobnych egzotycznych roślin, będąca także miejscem pracy malarskiej (środkowy pawilon), stanowi jedną z galerii CRP. Odbývają się tam wystawy czasowe. Również dawna dworska kaplica, wybudowana w roku 1841, pełni funkcję galerii, gdzie mają miejsce wystawy zmienne.

Oficyna jest niewielkim budynkiem powstałym z przebudowy najstarszej orońskiej oranżerii. Miesz-



LE MARTYR MODERNE







kali w niej uczniowie Brandta, jego przyjaciele i goście. Dziś mieści się tam administracja CRP oraz siedziba Towarzystwa Przyjaciół Rzeźby. W budynku dawnej wozowni, wzniesionej w 1905 roku, znajduje się galeria rzeźby stałej. Od roku 1995 można w niej oglądać prace Magdaleny Abakanowicz, z cyklu Gry wojenne. Dawny spichlerz to dziś Dom Rzeźbiarza, dysponujący miejscami noclegowymi, stołówką i kawiarnią. Brandtowska stajnia została przebudowana na sześć pracowni – atelier rzeźbiarskich.

Orońsko ma szczególne znaczenie dla rehabilitacji osób głuchoniewidomych. W tamtejszych pracowniach, zwłaszcza ceramicznej, powstało wiele rzeźb polskich i zagranicznych artystów dotkniętych tą złożoną niepełnosprawnością. Centrum rzeźby polskiej cechuje się tym, że rzeźby czy ceramika są możliwe do obejrzenia dotykem.





Smaczne przekąski

Gdy zajeżdżamy do restauracji z rodziną, zazwyczaj mamy w planie obiad. Gdybyśmy jechali w grupie kolegów czy współpracowników, chodziłoby raczej o kolację lub atrakcyjny lunch. Gdy więc nasze wyjazdy są rodzinne, oczywiście z dziećmi, wybieramy na poszukiwanie ciekawych restauracji porę obiadową. Poznajemy wtedy najczęściej walorów restauracji, w której jesteśmy. Zasiadamy przy stole, bierzemy do rąk menu – no, nie wszyscy, bo mnie ono się nie przyda, i czytamy. W zasadzie zawsze pojawia się problem: w menu jest dużo potraw, które niekoniecznie pasują do obiadu. Są przekąski zimne i gorące, a wiele z nich jest godnych uwagi. No i zaczyna się kalkulowanie, ile damy radę spróbować, czy możemy zacząć od tego, czy innego dania, zimnej, czy raczej gorącej przekąski. Nie będę dodawał, że z deserami mamy podobny kłopot. No, całe „szczęście”, że jestem łasuchem i mogę próbować więcej, niż na zdrowy rozum powinienem. W sukurs przychodzi mi rodzina, gdyż każdy zamawia inne potrawy. Wszyscy mogą ich spróbować, po malutkiej odrobinie, by wiedzieć, co warto jeść przy kolejnej okazji.

W dziedzinie przekąsek Mazowsze nie zawodzi. Mamy tu dużo smacznych potraw. Kilka z nich proponuje nam Piotr, ale ich wachlarz dostępny w różnych restauracjach jest oczywiście o wiele obszerniejszy. Już same placki ziemniaczane występują w wielu odmianach: placek z warzy-

wami, mięsem, wędzonym boczkiem i szynką, polskimi leśnymi grzybami, kapustą przygotowaną w różnej postaci. Placki mogą leżeć „otwarte” na talerzu, albo być zawinięte na pół. Mogą stanowić jakby kieszeń, w której znajdujemy „skarby”. Można podać placki ze śmietaną i posolone, albo na słodko – takich ze śmietaną bym nie lubił, a inni jakoś lubią.

Kolejną gorącą przekąską są potrawy z grzybów – smażone lub duszone, bez lub z najróżniejszymi dodatkami: rydze, maślaki, prawdziwki, pieczarki, z cebulką, cukinią, papryką, szyneczką, usmażoną białą kiełbasą, duszonym mięsem wołowym, a może kawałkami smacznej ryby w śmietanie?

No, a naleśniki? To jest dopiero wyzwanie, wybrać z czym chcemy zjeść naleśniki: na słodko czy słono, z dżemem lub owocami, a może z warzywami, grzybami, mięsem, rybą wędzoną lub w innej postaci. A pierogi? Czy byliście w restauracji wyspecjalizowanej w przygotowywaniu pierogów, tzw. pierogarni? Nie dość, że jest tam dużo rodzajów pierogów, znaczy ich nadzienia, to jeszcze wiele sosów do wyboru.

Do tego dochodzą potrawy z sera, mięsa, warzyw. Trudno nie spróbować i nie chwalić grillowanych warzyw, oscypków lub innych serów, które mają je udawać, na przykład z żurawiną. A co powiecie na spróbowanie befsztyku tatarskiego, który w każdej restauracji jest przyrządzo-

ny inaczej? Ograniczmy się do potraw kuchni mazowieckiej.

W przedstawionych tu przepisach jest wykorzystana ogromna wiedza o umiejętnościach kulinarnych. Łątwo się pisze: posiekaj, smaż, pokrój, pomieszaj itd. O wiele trudniej to wykonać. Gdy się ma doświadczenie w kuchni, wszystko może być proste, ale gdy jest się nowicjuszem, albo nie widzi, można stracić grunt pod nogami.

Jak rozbić jajko, jak je wylać do szklanki, czy miski, oddzielić białko od żółtka, już napisaliśmy. Jak przygotować pieczarki, albo inne grzyby? Warto postępować z nimi delikatnie, są miękkie i kruche. Po zakupie nie są też czyste. Należy je oczyścić, umyć i poczekać, aż przynajmniej trochę wyschną. Jak je posiekać lub pokroić? Niezależnie od tego, na jakie kawałki mamy je podzielić, należy wykorzystać do tego celu deskę do krojenia, położyć na niej pieczarkę i trzymać ją lewą ręką. Palec wskazujący tak układamy na pieczarce, by jego koniec wskazywał linię cięcia. Nóż, który trzymamy w prawej ręce, ma się „ślizgać” po czubku tego palca i spadać prostopadle w dół, aż do powierzchni deski, ucinając stosowny kawałek grzyba. Ostrze noża i wskazujący palec są ustawione w stosunku do siebie mniej więcej pod kątem prostym. Otrzymamy w ten sposób poprzeczne plastry kapelusza i nóżki. To może wystarczyć, ale gdy przepis wymaga mniejszych części, po-

zwalamy plasterkom ułożyć się wygodnie na płasko i kroimy jakby stukając w deskę. Delikatna pieczarka nie wymaga innego traktowania, jak tylko takie stukanie. Potem odkrywamy następny plaster i tak dalej. Gdy uważamy, że na desce mamy za dużo pieczarkowych kawałków, unosimy ją nad talerz lub garnek i zsuwamy, popychając ostrzem noża. Te czynności naprawdę nie wymagają patrzenia. Wszystko jest precyzyjnie ułożone i nic złego nie może się zdarzyć.

Już wiemy jak obrać kartofle, ale jak je zetrzeć na tarce? W pierwszej reakcji każdy odradzi tę czynność. Można się poranić. Tarka jest ostra, przecież dokładnie po to jest, a tarcie wymaga poziomych ruchów dłonią, bliźutko jej niebezpiecznej powierzchni. Są różne tarki, my mamy taką, która składa się z czterech ścian, a każda ma inne nacięcia. Wkładamy tarkę do wystarczająco dużego naczynia, na przykład miski. Trzymamy tarkę za uchwyt jedną ręką, a w drugiej mamy ziemniak. Warto duże ziemniaki podzielić na połówki, bo ułatwia to zadanie, skraca dźwignię, poprzez którą działa nasza siła nacisku i mniej się męczy nasza dłoń. Wykonujemy posuwiste pionowe ruchy po powierzchni tarki, dociskając do niej ziemniak. Powoli traci on objętość, gdy metalowe nierówności ścierają jego powierzchnię. Starta masa wpada do miski. Gdy zostaje w ręku sama końcówka ziemniaka, lepiej nie ry-

zykować i ją odrzucić. Gdy szykujemy się do smażenia placków ziemniaczanych, obierzemy cebulę i ją też zetrzemy – tak samo, jak kartofle.

A jak smażymy placki? Stawiamy miskę blisko kuchenki i nakładamy masę dużą łyżką na patelnię. Najpierw wlewamy do niej troszkę oleju tak, jak w przypadku kotletów – nie za dużo. Nabieramy na łyżkę tę ziemniaczaną masę i starając się trzymać ją poziomo przenosimy ją nad patelnię. Wtedy przekreślamy łyżką i wytrząsamy z niej masę nad jednym miejscem, by ziemniaki nie rozlały się dookoła. Masa spada na dno patelni, czemu towarzyszy specyficzne „pac”. Na jednej patelni zmieszczą się 3 lub 4 placki. Wszystkie „rozklepujemy” tą samą łyżką, bo powinny być cienutkie. Takie są najlepsze – oczywiście moim zdaniem. Wielu lubi grubsze placki, ale mi wypada polecać to, co sam lubię. Teraz trzeba się skupić. Placki szybko się smażą. Można to wyczuć węchem. Wtedy należy je przewrócić tak, jak kotlety, czego już się nauczyliśmy. Po przewróceniu możemy dotknąć ich powierzchni i upewnić się, czy były gotowe do przewrócenia. Czas smażenia placków na drugiej stronie można nieco wydłużyć, gdy zorientujemy się, że pierwsza musi jeszcze troszkę „dojść”.

Kilka przepisów dotyczących smakowitych przekąsek przedstawimy niebawem, najpierw jednak kilka wspomnień o wyjazdach na południe Mazowsza.



Ratusz w Górze Kalwarii

Skoro ojciec urodził się i wychował niedaleko Czarnolasu, około 20 kilometrów od Kozienic, z oczywistych powodów miasto to odwiedziliśmy wielokrotnie. W końcu właśnie tam mieszka moja rodzina. Ponownie wybraliśmy się w podróż w stronę Kozienic, ale tym razem po drodze wysiadaliśmy z samochodu przy kilku nieoglądanych wcześniej atrakcjach, na które wcześniej nie znaleźliśmy czasu. Wiadomo, gdy jedzie się na umówione spotkanie, zawsze jest pilno. Omija się wtedy nawet najciekawsze zabytki. Należy więc zaplanować specjalny wyjazd, by obejrzeć po drodze wszystko, co jest tego warte.

Do Kozienic jedzie się z Warsza-

wy przez Konstancin albo Piaseczno. Ta druga trasa jest nowa i lepsza, ale my jesteśmy przyzwyczajeni do pierwszej, starszej i właśnie z niej nadal korzystamy. Po wyjeździe ze stolicy minęliśmy Konstancin, o którym też powinienem napisać, ale to już przy innej okazji, i dotarliśmy do ratusza w Górze Kalwarii. Trasa przebiega – jak łatwo zgadnąć – przez środek miasta. Dopiero teraz słyszymy obietnice o wybudowaniu obwodnicy, która jest bardzo potrzebna, ale kiedy będzie gotowa?!

Ratusz w Górze Kalwarii jest najświetniejszym przedstawicielem stylu klasycystycznego w tym miasteczku. Został wzniesiony w latach 1829-1834 według projektu Bonifa-

cego Witkowskiego z poprawkami Henryka Marconiego. Spłonął podczas wycofywania się z miasta oddziałów Wehrmachtu. Po zakończeniu remontu w roku 1951, budynek przeznaczono na siedzibę władz miasta i gminy oraz Urzędu Stanu Cywilnego. No właśnie, zainteresowaliśmy się ratuszem po raz pierwszy, chociaż mieliśmy wcześniej tyle okazji. Co zazwyczaj robiliśmy w Górze Kalwarii? Uważaliśmy, że jest to dobre miejsce na krótki odpoczynek. Wyjazd z Warszawy i pokonanie około 40 kilometrów zakorkowanej trasy są wystarczająco męczą-

ce, by odpocząć. Wsiadaliśmy z samochodu i kierowaliśmy się do cukierni z lodami. Ciekawe czy i dzisiaj ona tam jest – wszystko się tak szybko zmienia! Ostatnio, gdy pędziliśmy do Kozienic, by zobaczyć kilka interesujących miejsc, nie mieliśmy czasu na lody lub ciastka. Zasada była prosta: latem wpadaliśmy tam na lody, a jesienią i zimą – na ciastka. Ostatnio „udało” się nam zobaczyć nieopodal cukierni jedynie ogromny korek, przez który straciliśmy co najmniej pół godziny. Na smakołyki czasu już zabrakło.





Skansen militarny w Mniszewie

Dojechaliśmy do Mniszewa. Za każdym razem na trasie do Kozienic mijaliśmy fantastyczny czołg, ale nie zatrzymywaliśmy się. Tym razem było inaczej. W czasie działań wojennych miejscowość ta została w 90% zniszczona. Oficjalne źródła podają, iż na terenie przyczółka zginęło 3500 żołnierzy, a nieoficjalnie, że aż 20 tysięcy. W uznaniu zasług dla miejscowej ludności, Mniszew odznaczono Orderem Krzyża Grun-

waldu III klasy oraz wzniesiono unikalny obiekt – Skansen Bojowy I Armii Wojska Polskiego. Do tej pory nie wiem, czy jest on w Mniszewie, czy Magnuszewie. Na mapie te dwie miejscowości sąsiadują ze sobą, być może skansen jest częściowo w jednej i drugiej z nich. Najprawdopodobniej jednak jest w Mniszewie, a z Magnuszewem jest związany przez kampanię Magnuszewską, która miała miejsce podczas wyzwa-



lania Polski spod niemieckiej okupacji. Skansen znajduje się na terenie przyczółka warecko-magnuszewskiego, gdzie w lecie 1944 roku trwały ciężkie walki z udziałem jednostek 1 Armii Wojska Polskiego. Położony jest na piaszczystych, zalesionych sosnami wzgórzach i obejmuje 8 hektarów. Składa się z trzech części: pomnika bohaterów walk przy szosie na Kozienice, kompanijnego punktu oporu oraz ekspozycji sprzę-

tu bojowego i inżynieryjno-saperskiego. Dziś minął okres świetności obiektu. Z 23 oryginalnych eksponatów pozostało już tylko 14. Skorodowane należało usunąć, a wiele innych zostało rozkradzionych. W roku 2005 żołnierze jednostki w Dęblinie wytrwale pracowali przy odrestaurowaniu tego obiektu. Częściowo odbudowano transeje i zakonserwowano eksponaty.



Zespół pałacowo- parkowy w Kozińskich

Pojechaliśmy dalej – do Kozińskich. Miasto to słynie z powodu wielkiej elektrowni, którą tu wybudowano. Jest ona opalana węglem, toteż nie wszyscy ją lubią.

Najciekawszym obiektem w mieście jest zespół pałacowo-parkowy, który zbudowano w latach 1778-91 według projektu architekta Franciszka Placidiego dla króla Stanisława Augusta Poniatowskiego. Został przebudowany w latach 1839-1865 dla generała Iwana Dehna. Nie koniec na tym. Ponownie został przebudowany – tym razem w stylu renesansu francuskiego w latach

1896-1900 przez Franciszka Arveuf dla Olgi Dehn. W roku 1939 pałac został spalony przez Niemców, w wyniku czego w całości pozostała jedynie lewa oficyna kuchenna, wozownia, wieża i cokoły pod rzeźby z czasów stanisławowskich, przedstawiające polowania na dzika i niedźwiedzia. Rzeźby zostały obecnie zrekonstruowane. W miejscu głównego budynku zbudowano w latach 50. budynek dla władz powiatowych. Na dziedzińcu znajduje się basen w kształcie elipsy z lat 1839-1863 z piaskowca szydlowieckiego, otoczony kolumnami, pełniącymi funkcję latarni



ni. W głównym budynku mieści się Urząd Miejski w Kozienicach, do którego prowadzi długa aleja, poprzedzona bramą i wolno stojącymi kolumnami. W ocalałym skrzydle pałacu z bogatą dekoracją architektoniczną mieści się Muzeum Regionalne. Stoi tam wieża, w której utworzono Galerię Centrum Promocji Sztuki w Kozienicach. Odbudowano także całkowicie zniszczone prawe skrzydło pałacu. Ma tu siedzibę Urząd Skarbowy. Obecnie budynki nawiązują do zabytkowego założenia pałacowo-ogrodowego, w którym przyroda i architektura ściśle są

ze sobą powiązane. Park kształtował się od barokowego stylu architektonicznego do stylu angielskiego. Dziś przywrócono mu dawne piękno parku krajobrazowego, który stał się ogrodem miejskim, pełniącym funkcję spacerowo-wypoczynkową.

Na terenie kompleksu znajdują się drewniane rzeźby, które niewidomi mogą dotknąć. W cieplejsze dni odpoczynek przy stawie z fontanną, w centralnej części tego kompleksu może być przyjemną formą relaksu.



Przepis:

Jajecznica

(Mazowsze)

2 jaja, łyżeczka smalcu ze skwarkami lub masła, 1/2 łyżeczki posiekanej cebuli, 2 łyżki mleka, 1/2 łyżeczki do kawy mąki, na czubek łyżeczki do kawy pieprzu, sól

1. Jaja rozbić z mlekiem i mąką.
2. Posiekaną cebulę podsmażyć na rozgrzanym tłuszczu, nie rumiejąc.
3. Do cebuli dodać masę jajeczną, sól i pieprz. Smażyć, mieszając, aż masa zgęstnieje.



Przepis:

Naleśniki „na bogato”

(Mazowsze)

Ciasto naleśnikowe: 2 szklanki mąki, 2 jaja, 2 szklanki mleka lub jedna szklanka mleka i jedna szklanka gazowanej wody mineralnej, szczypta soli, łyżka oliwy lub oleju

Do smarowania patelni: łyżeczka oleju

Na farsz: 50 dag mielonego mięsa z indyka lub wieprzowego, 50 dag pieczarek, 2 szklanki startego na jarzynowej tarce żółtego sera, 2 cebule, sól, pieprz, ewentualnie przyprawa do mielonego mięsa, łyżeczka vegety, 3 łyżki posiekanej zielonej pietruszki, pół szklanki oleju

1. Z podanych składników przygotować ciasto miksując je w dużym naczyniu, odstawić na pół godziny. Smażyć cienkie naleśniki, najlepiej na teflonowej patelni, od czasu do czasu cieniutko smarując patelnię olejem.

2. Naleśniki ułożyć na dużym talerzu i odłożyć w ciepłe miejsce.

3. Podsmażyć na 2-3 łyżkach oleju posiekaną drobno cebulę, dodać mięso doprawiając przyprawą, podsmażać jeszcze chwilę.

4. Pieczarki posiekać i podsmażyć na 2 łyżkach oleju, dodać vegetę.

5. Na naleśnikach układać po trochu usmażonego mięsa i pieczarek oraz startego sera, zwijać w dowolny sposób: w rulon, na pół lub w chusteczkę.

6. Ułożone na żaroodpornym półmisku naleśniki posypać pozostałymi pieczarkami i startym serem. Zapiec w piekarniku do momentu, kiedy ser się rozpuści. Posypać siekaną zieloną pietruszką.



Przepis:

Placki kartoflane

(Mazowsze)

50 dag kartofli, 1 jajko, 1 łyżka mąki, 1 cebula, 4 łyżki mleka, pieprz, sól, smalec do smażenia

1. Umyte, obrane kartofle zetrzeć na tarce, osączyć i wycisnąć przez płótno lub gazę.
2. Do pozostałej masy dodać jajko, mąkę, utartą cebulę i mleko oraz uzyskany z soku kartoflanego krochmal. Posolić, popieprzyć i dobrze wymieszać.
3. Rozgrzać na patelni smalec i kłaść masę kartoflaną łyżką, rozplaszczając ją jak najcieniej. Smażyć na chrupko z obu stron.

Przepis:

Rydze z patelni

(Okolice Kampinosu, a także Puszczy Białej)

80 dag rydzów, 4 łyżki masła, sól

1. Rydze oczyścić z igieł, umyć, osączyć i odkroić nóżki.
2. Na patelni rozgrzać masło i uktadać rydze blaszkami do góry. Po kilku minutach odwrócić, by zarumienić się równomiernie. Posolić.
3. Podawać na patelni, z chlebem.

Przepis:

Gomółki z twarogu

(Okolice Radomia)

4 szklanki twarogu, 12 dag masła, 0,25 l śmietany, 2 łyżki soli, łyżeczka kminku

1. Twaróg odcisnąć, posolić i pokruszyć. Włożyć do miski i przykrywszy ściereczką trzymać w pokojowej temperaturze 3–4 dni, aż sfermentuje.

2. Dodać masło, śmietanę i utrzeć na gładką masę. Można przetrzeć przez sito.

3. Dodać kminek, wymieszać i wyrabiać małe gomółki wielkości jaja.

4. Ułożyć na desce lub w brytfannie i trzymać przez noc w letnim piekarniku. Po wyjęciu osuszyć – najlepiej na stońcu.

5. Podawać jako przekąskę.



Przepis:

Groch z kapustą

(Okolice Mławy)

1/2 kg kiszzonej kapusty, 20 dag grochu, 25 dag wędzonego boczku, 1 cebula, 1 łyżeczka mąki, sól, świeżo zmielony pieprz

1. Groch namoczyć i po 6 godzinach ugotować.

2. Kapustę gotować osobno. Ugotowaną potączyć z grochem.

3. Podsmżyć plastry boczku i odłożyć, a na tym tłuszczu usmażyć posiekaną cebulę, dodać mąkę, wymieszać, rozprowadzić 4 łyżkami zimnej wody i wlać do kapusty z grochem. Posolić i posypać pieprzem. Gotować 10 min.

4. Przełożyć do salaterki i obłożyć plastrami boczku.



Przepis:

Cukinia smażona jak kotlety

(Warszawa)

2 średnie cukinie, 2 jajka, pół szklanki tartej bułki, pół szklanki oleju, sól, odrobina pieprzu

1. Cukinię umyć, pokroić w centymetrowej grubości plasterki.
2. Na patelni rozgrzać olej.
3. W miseczce rozbić jajka z łyżką wody i odrobiną soli oraz pieprzu.
4. Plasterki cukinii maczać najpierw w rozbitym jajku, potem dokładnie obtaczać w tartej bułce i smażyć z obu stron na rumiano na rozgrzanym na patelni oleju.

Doskonałym dodatkiem do tak przyrządzonej cukinii są panierowane smażone ziemniaki: ugotowane ziemniaki pokroić w plastry, maczać w jajku i obtaczać w bułce – tak jak cukinię – i smażyć na złotisto na oleju. Smażone ziemniaki można po wierzchu lekko oprószyć solą i pieprzem.

Przepis:

Jajka sadzone na bekonie z serem

(Ziemia Płocka)

2 jaja, 1/2 łyżeczki masła, 2 plasterki bekonu lub chudego boczku wędzonego, 2 plasterki żółtego ostrego sera, sól, pieprz

1. Na rozgrzonym maśle podsmażyć wędzony boczek lub bekon i położyć na nim plasterki sera.
2. Kiedy ser zacznie się topić, wybić na każdy plasterzek po jajku. Posypać solą i pieprzem.
3. Pod pokrywą smażyć do momentu, kiedy białka są już ścięte, a żółtka jeszcze płynne.



Przepis:

Fasola po polsku

(Spała)

25 dag fasoli Jaś, cebula, 15 dag kiełbasy, plaster wędzonego boczku, łyżka masła, łyżeczka mąki, półtorej szklanki rosółu warzywnego z kostki, łyżka miodu, łyżka drobnych rodzynek, sok z połowy cytryny, ząbek czosnku, sól, pieprz

1. W przeddzień namoczyć fasolę. Ugotować. Pod koniec posolić.
2. Z masła i mąki zrobić zasmażkę. Kiedy spieni się i zbieleje wlać rosół warzywny i zagotować.
3. Pokroić drobno boczek. Podsmażyć, dodać pokrojoną w krążki kiełbasę i posiekaną bardzo drobno cebulę. Mieszając smażyć razem 5 minut. Dodać miód i posiekane rodzyнки, dodać rosół z zasmażką, pokrojony na plasterki czosnek, sól oraz pieprz. Wcisnąć do potrawy sok z cytryny oraz dosypać ugotowaną fasolę. Chwilę razem gotować.



Przepis:

Ruskie pierogi

(Wschodnie Mazowsze i Warszawa)

Na ciasto: 0,5 kg mąki, jajko, wrząca woda

Na farsz: 8 średnich kartofli, 30 dag białego sera, 1 duża cebula, sól, pieprz, olej

1. Mąkę przesiać i połowę wsypać do miseczki. Energicznie mieszając zalewać wrzątkiem, aby powstało gęste ciasto. Nie dopuścić do powstania grudek.

2. Na stolnicy potączyć zaparzone ciasto z resztą mąki. Dodać jajko. Zagnieść twarde ciasto, ale o konsystencji pozwalającej się walcować. Wykrawać z rozwałkowanego ciasta krążki (można szklanką) i zawiązać w nie farsz.

3. Obrane kartofle ugotować i jeszcze ciepłe przepuścić przez malakser lub prasę. To samo zrobić z białym serem. Obie masy potączyć w malakserze.

4. Drobną posiekaną cebulę podsmażyć na złoto. Dodać do farszu. Doprawić solą i pieprzem do smaku.

5. Brzegi pierogów smarować białkiem lub wodą, by podczas gotowania nie otwierały się.

6. Wrzucać do wrzącej wody i gotować 3 minuty od wypłynięcia na wierzch.



Przepis:

Jajka faszerowane

(Przepis nasz)

10 jajek, 0,5 kg pieczarek, 2-3 duże cebule, łyżka oleju, majonez (my preferujemy Napoleoński), sól, pieprz, ewentualnie do ozdobienia oraz smaku troszkę zielonej pietruszki, czerwonej papryki, skrawki wędzonego łososa, po jednym kaparze na jajko, po jednej połówce zielonej lub czarnej oliwki, szczypiorku, zależnie od gustu

1. Jajka myjemy, gotujemy np. 10 minut – na twardo i studzimy.
2. Cebulę i pieczarki obieramy i czystymy, drobno kroimy, dusimy na oleju, doprawiamy solą i pieprzem. Studzimy.
3. Jajka obieramy ze skorupki, przekrawamy wzdłuż na połowę. Wyjmujemy z nich żółtka, które kruszymy i mieszamy z uduszonymi cebulami i pieczarkami.
4. Połówki jajek ostrożnie napętniamy farszem, lekko dociskamy i modelujemy wypukłe włożoną masę. Układamy na półmisku farszem do góry i smarujemy majonezem.
5. Dekorujemy tym, co ładnie wygląda i przy okazji dobrze smakuje. Na przykład drobno posiekaną papryką, listkami zielonej pietruszki, drobno posiekanym szczypiorkiem itp.

Przepis:

Pierogi z kaszą i serem

(Okolice Liwca)

35 dag mąki, 10 dag kaszy gryczanej, 20 dag pieczarek, 2 jajka, 1 cebula, masło, sól, pieprz, majeranek

1. Zagnieść mąkę z jednym jajkiem, szczyptą soli i odrobiną ciepłej wody. Zrobić z niego kulę i włożyć do lodówki na godzinę.

2. Ugotować i ostudzić kaszę gryczaną.

3. Posiekać drobno cebulę. Pieczarki po umyciu pokroić w plasterki. Cebulę zeszklić na masle, dodać grzyby i dusić przez kilka minut. Doprawić solą i świeżo zmielonym pieprzem. Zdjąć z ognia, przestudzić i potączyć z jajkiem, kaszą i białym serem przepuszczonym przez praskę lub maszynkę do mięsa. Ponownie posolić i posypać pieprzem oraz pokruszonym majerankiem.

4. Wyjąć ciasto z lodówki, rozwałkować na placek, powycinać szklanką krążki. Na każdy krążek nałożyć porcję farszu i starannie zlepić brzegi tworząc falbankę.

5. Zagotować garnek osolonej wody. Wrzucać pierogi do wrzątku po kilka, by się nie sklejały. Gdy wypłyną, wyjmować i podawać ze skwarkami.

Przepis:

Leniwe kluski z cynamonem i śmietaną

(Okolice Sochaczewa)

4 spore ziemniaki, 50 dag tłustego twarogu, 2 szklanki mąki, 1 jajko, sól, cukier, cynamon, śmietana

1. Ugotować wyszorowane ziemniaki w mundurkach.

2. Po wystudzeniu obrać i przecisnąć przez praskę. Dodać mąkę, pokruszony twaróg, sól do smaku i rozbite jajko.

3. Wyrobić dokładnie ciasto i uformować z niego 3 wateczki.

4. Sptaszczone wateczki kroić na 3-cm kawałki i wrzucać je partiami do posolonego wrzątku. Gotować minutę od momentu wypłynięcia.

5. Podawać posypane cynamonem z cukrem i polane śmietaną.

Przepis:

Bakłażan zapiekany z mięsem

(Mazowsze)

60 dag mielonej wołowiny, 2 średnie bakłażany, 2 cebule, świeża ostra papryczka, cytryna, 3 ząbki czosnku, łyżeczka mielonej słodkiej papryki, łyżka majeranku, sól, pieprz, pół szklanki oliwy z oliwek

Na sos: szklanka jogurtu, 2 żółtka, pół szklanki mleka, sól i pieprz do smaku

1. Bakłażany pokroić wzdłuż na plastry do centymetra grubości, posolić i odstawić.

2. Na łyżce oliwy podsmażyć posiekaną cebulę, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i mięso. Smażyć mieszając około 15 minut.

3. Pokrojoną w drobną kostkę paprykę dodać do mięsa, wraz z solą i pieprzem. Dokładnie wymieszać.

4. Plastry bakłażana wytrzeć papierowym ręcznikiem kuchennym i obsmażyć na rozgrzanej oliwie.

5. W żaroodpornym naczyniu układać warstwami obsmażone plastry bakłażana i mięso aż do wyczerpania się składników.

6. Nagrząć piekarnik do 180 stopni i piec w nim potrawę około 30 minut.

7. Wymieszać składniki sosu i zalać potrawę, po czym zapiekać przez dalsze 15 minut.



Przepis:

Zielone kluski z twarogiem

(Okolice Tomaszowa Mazowieckiego)

25 dag mrożonego szpinaku, 15 dag tłustego twarogu, 4 łyżki masła, 35 dag mąki, 2 jajka, sól

1. Rozbić jajka, ostrożnie oddzielając żółtka od białek.
2. Żółtka utrzeć z 3 łyżkami masła. Zmieszać z rozmrożonym i osączonym z wody szpinakiem, mąką i doprawić odrobiną soli.
3. Z masy szpinakowo-mącznej wyrobić ciasto i rozsmarować je na zwilżonej desce. Odcinać nożem wąskie kluski i wrzucać do posolonego wrzątku.
4. Gotować 4 minuty od momentu wypłynięcia klusek na wierzch.
5. Podawać polane stopionym masłem i posypane pokruszonym twarogiem.





Kilka godzin
w Warce

Podczas kolejnej wycieczki na południe wybraliśmy się w stronę Radomia. Mieliśmy co oglądać po drodze, a o samym Radomiu opowiemy w następnym rozdziale. Nad Pilicą, w powiecie grójeckim, jest kolejne ciekawe mazowieckie miasto – Warka. Jest tam kilka atrakcyjnych miejsc, ale chyba dla większości czytelników Warka kojarzy się przede wszystkim z piwem. Pomyślałem, że warto przypomnieć niebywałą legendę dotyczącą nuncjusza papieskiego Hipolita Aldobrandiniego, późniejszego papieża Klemensa VIII, która głosi, że przebywając w Polsce zasmakował w wareckim piwie. Twierdził, że było wyborne, a z koloru i smaku podobne do wina. Gdy już w Rzymie poważnie zachorował i wyszeptał „...sancta piva di Polonia... sancta biera di Warka...”, duchowni, sądząc, że chodzi o jakąś nieznaną świętą, zaczęli się modlić: „Santa Piva ora pro nobis” („Święta Pivo, módl się za nami”). Chory, słysząc to, wybuchnął śmiechem. W rezultacie wrzód, z powodu którego chorował, pękł i Aldobrandini wyzdrowiał.

Z jednym z siedmiu istniejących kiedyś w mieście kościołów, po których nie ma już właściwie śladu, wiąże się kolejna osobliwa legenda. Świątynia ta stała jakoby nad Pilicą w miejscu tzw. jeziora dominikańskiego. Zapadła się pod ziemię i do dzisiaj, w rocznice ważnych dziejowych wydarzeń, z głębi wód jeziora wydobywają się dźwięki kościelnych dzwonów.

Będąc w Warce należy odwiedzić Muzeum imienia Kazimierza Pułaskiego w Winiarach, które mieści się w zabytkowym dworze. Dwór został wzniesiony około roku 1689 jako siedziba Stanisława Antoniego Szczuki, podkanclerzego litewskiego i referendarza koronnego. Pałac wielokrotnie zmieniał właścicieli i użytkowników. W XVIII wieku nabył go Józef Pułaski, ojciec Kazimierza. W okresie międzywojennym dwór odwiedzali wybitni politycy i artyści. Na podstawie dekretu o reformie rolnej, dwór wraz z parkiem przeszedł w roku 1946 na własność Skarbu Państwa, a w latach pięćdziesiątych powstało tu muzeum regionalne. Na mocy uchwały Rady Ministrów z roku 1961 w rezydencji przeprowadzono generalny remont, a w roku 1967 zostało otwarte historyczno-biograficzne Muzeum im. Kazimierza Pułaskiego. W roku 1979, w dwusetną rocznicę śmierci generała, w parku przy muzeum odsłonięto jego pomnik.

Trzeba też odwiedzić kościół z klasztorem wybudowany w latach 1630-1730, który wraz z wyposażeniem jest najcenniejszym zabytkiem w Warce. Kościół jest związany z rodziną Pułaskich, szczególnie Kazimierza, a także Piotra Wysockiego, bohatera powstania listopadowego, który spędził dzieciństwo w pałacu w Winiarach. W klasztorze mieszkał bł. ks. Rafał Chyliński, franciszkanin, słynący z heroicznego wspierania ubogich. W podziemiach kościoła złożone są



szczątki książąt mazowieckich z XIV wieku, w tym księcia Trojdena, który ustanowił prawa miejskie dla Warki. Za udział w powstaniu styczniowym usunięto franciszkanów z kościoła. Zarządzono kasatę klasztoru i kościoła, a ludność Warki na znak żałoby pomalowała ołtarze świątyni na czarno. Właśnie w tym kościele jest przechowywany stary obraz Matki Bożej Wareckiej z wieku XV lub XVI.

Warecki, niezwykle piękny, klasycystyczny ratusz z roku 1805 mieści się przy południowej pierzei rynku. Ma dwie kondygnacje z namiotowym blaszanym dachem, którego szczyt tworzy platformę widokową. Jego okna i drzwi mieszczą się w arkadowych wgłębieniach.

Kolejną atrakcją jest budynek remizy strażackiej. Sam budynek chyba nie mógł wywołać we mnie istotnych emocji, ale znajdujące się tam stare wozy strażackie – i owszem. Niewiedomi mogą ich swobodnie dotykać. Można też posłuchać dźwięku dzwonu, jako pierwowzoru dzisiejszej sy-

reny. Nie wolno ominąć wareckiego Muzeum Karawanningu. To całkiem nowy obiekt, który został otwarty w weekend majowy 2009 roku. Jest pierwszym muzeum w swojej kategorii w Europie i jednym z niewielu na świecie. Jest tam kilkanaście niezwykłych eksponatów – od historycznych przyczep po wiekowe campery. Najstarszy model ma ponad 50 lat. Zwiedzających zachwyci amerykański wóz Winnebago z 1973 roku, czy Opel Blitz, przerobiony ponad 50 lat temu z samochodu strażackiego na turystyczny, z zaledwie 20 tysiącami kilometrów na liczniku. Wśród przyczep jest m.in. jeden z pierwszych modeli Dethleffs'a, z drewnianym wnętrzem i grawitacyjnym zbiornikiem na wodę. Niebawem atrakcją dla dzieci i niewidomych jest bogaty zbiór miniaturowych modeli camperów i przyczep.

Na ulicy Długiej znajduje się dworek szlachecki z XIX wieku, w którym mieści się Narodowe Centrum Kultury.



Historyczny i bohaterski Radom

Radom nie tylko był świadkiem ważnych historycznych wydarzeń, ale też wykazał się bohaterską postawą za czasów PRL-u, co jest może najbardziej znane w Polsce i na świecie. Nie będę ukrywał, że o historycznych wydarzeniach, które miały tu miejsce nie słyszałem wcześniej za wiele, a o odwadze radomskich robotników tak.

Radom leży nad rzeką Mleczną. Już w środkowej i młodszej epoce kamienia na tym terenie znajdowały się siedliska ludzkie, o czym świadczą znaleziska archeologiczne. W VIII wieku w rejonie dzisiejszego Starego Miasta istniała wiejska osada. Pod koniec IX wieku została przeniesiona na pobliskie wzgórze, gdzie w wieku X zbudowano gród obronny, który

w kolejnym stuleciu ogrodzono wałami ziemno-drewnianymi i fosą. Po raz pierwszy o Radomiu wspomniano w bulli wrocławskiej papieża Hadriana IV z 1155 roku. W 2 połowie XIII wieku Radom otrzymał od Bolesława Wstydliwego średzkie prawo lokacyjne, a za panowania Kazimierza III Wielkiego miasto przeżyło rozkwit. W roku 1350 dokonał on lokacji Nowego Miasta z rynkiem, ratuszem i zamkiem, otoczonego murami obronnymi z 25 prostokątnymi basztami, otwartymi do wewnątrz miasta. Wybudowano kościół p.w. św. Jana Chrzciciela i Zamek Królewski. Dzisiaj pozostał tylko jego fragment, który jest plebanią kościoła Jana Chrzciciela.

W roku 1364 zmieniono przesta-

rzałe wówczas prawo średzkie na magdeburskie. Było ono bardziej korzystne dla mieszkańców, zwłaszcza na przykład z podatków.

W roku 1376 Radom był siedzibą starostwa. Odbывały się tu zjazdy szlacheckie, sejmy, podpisywano umowy, przyjmowano posłów. Tutaj właśnie obrano królem Polski Jadwigę Andegaweńską, córkę Ludwika Węgierskiego. W roku 1401 w Radomiu zawarto unię wileńsko-radomską, potwierdzającą wolę połączenia Polski z Litwą.

Za czasów panowania Kazimierza Jagiellończyka zbudowano drewniany klasztor i kościół Bernardynów. W roku 1507 cały kompleks był murowany. Jeszcze na początku wieku XVII Radom miał duże znaczenie administracyjne i gospodarcze w województwie sandomierskim. Po potopie szwedzkim i podpaleniu miasta pozostało niewiele domów i mieszkańców. Z tamtego okresu pozostał dom Gąski, w którym mieszkał król szwedzki Karol X Gustaw. Zniszczony został również zamek i klasztor benedyktynek. Radom został zajęty przez Rosjan – po klęsce Napoleona – którzy zdewastowali miasto.

Pierwszą garbarnię, która dała początek przemysłowi skórzanemu i obuwniczemu, zbudowano w roku 1917. Po roku 1932 Radom został włączony do Centralnego Okręgu Przemysłowego, co pozwoliło na powstanie wielu fabryk, m.in.: broni, obuwia, telefonów, zakładów prze-

mysłu tytoniowego i gazowni miejskiej. W czasie wojny miasto poniosło dotkliwe straty.

Radom stał się znanym ośrodkiem opozycji antykomunistycznej pod koniec czerwca 1976 roku. To, co się wówczas działo, nazywamy „wydarzeniami radomskimi”. Strajkowały wtedy wszystkie zakłady pracy. Ogłoszono w mieście stan wyjątkowy. W odpowiedzi na ulice wyszło kilkadziesiąt tysięcy ludzi. Sytuacja została opanowana dopiero przez służby ZOMO, które użyły gazu łzawiącego i armatek wodnych. Aresztowano mnóstwo ludzi, których poddawano torturom zwanym „ścieżkami zdrowia”.

Najstarszym zabytkiem w Radomiu jest kościół świętego Wacława z XIII wieku. Po licznych pożarach był wielokrotnie odbudowywany i przebudowywany, toteż wygląda zupełnie inaczej niż kiedyś. Po pierwotnej osadzie z przełomu VIII i IX wieku pozostały resztki drewnianych domów i obwarowań. Po murach obronnych zbudowanych przez Kazimierza Wielkiego pozostały również tylko fragmenty. Można je zobaczyć na tyłach Muzeum Okręgowego. Z kolei Muzeum Sztuki Współczesnej mieści się w Domu Gąski i Domu Esterki w Rynku. Stoi tam też budynek Kolegium Pijarów z XVII wieku, z frontonem z lat 1818-1820. W pobliżu znajduje się wspomniany klasztor i kościół oo. Bernardynów z roku 1481.



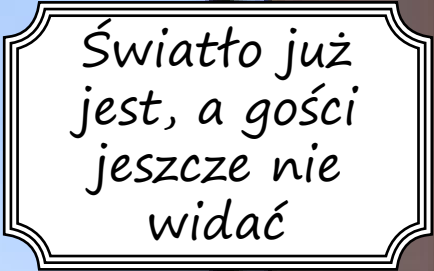


MUSEUM
LEŻYŃSKI WSPÓLNOTY

Poznaj Świat: Chiny
w Muzeum im. Leżyńskiego w Poznaniu
Wystawa Podziemia - Głęboko 12m







Światło już
jest, a gości
jeszcze nie
widać

Gdy zapaliło się światło, Joanna zobaczyła wielki bałagan w kuchni. Fajnie, że tyle zrobiliśmy niemal po ciemku, ale co po tej pracy tam zostawiliśmy, och! Wszędzie brudne naczynia, garnki, sztućce, noże, talerze i talerzyki. Dobrze, że oboje mamy dobre nawyki i wszystko było tam, gdzie kładziemy zazwyczaj. Było tego wszystkiego jednak stanowczo za dużo. Od czasu szkoły w Laskach potrafię myć naczynia. Nawet w jakimś sensie to lubię. Mogę wtedy myśleć o czym chcę. Zazwyczaj muszę skupiać się na pracy, czyli myśleć nie o tym, co sam wybieram, lecz do czego jestem zobowiązany. Przy myciu można brać rzecz po rzeczy bez większego skupienia, myć mechanicznie i myśleć: co zrobić następnego dnia, gdzie zadzwonić, o czym zapomniałem, jak odpowiedzieć na maila, a może jak napisać książkę kulinarną o kuchni mazowieckiej. Zabrałem się więc do mycia. Stałem dzielnie przy zlewie i brałem rzecz po rzeczy. Podobnie w Laskach, w internacie. Mieliśmy tygodniowe dyżury zmywania naczyń i sztućców. Było nas ponad stu i tyle właśnie talerzy głębokich i płytkich, kubków na kompot, łyżek, widelców i noży trzeba było umyć. Jeden z nas mył, a drugi wycierał. Trwało to ponad godzinę. Mieliśmy tego dosyć, a każdy chciał się wykpić. Jednak już wtedy zauważyłem, że to jedna z lepszych okazji do odizolowania się od reszty grupy

i bieżących problemów. Wspomnienie o zmywaniu w Laskach, gdy teraz stoję przy zlewie w domu, powoduje, że nie narzekam. Co innego zmyć te kilka talerzy, a co innego gdy piętrzy się ich przed tobą ponad sto jednego rodzaju.

Joanna sprzątała kuchnię, układała umyte rzeczy i ogarniała potrawy, które zrobiliśmy. Ich przygotowanie składa się z wielu etapów. Nie wystarczy coś pokroić i wsadzić do garnka, włączyć gaz i już. Dodatkowych czynności jest mnóstwo: krojenie, dzielenie na porcje, układanie na talerzach, a potem ustawianie na stole. Wszystko musi być ładne, inaczej praca nie ma sensu. Joanna krzątała się i nie było widać końca. Pomyśleliśmy, że brak światła mniej przeszkadza podczas gotowania, niż sprzątania i układania. Asia zawołała do pomocy synków, którzy już korzystali ze światła, włączyli to, na co czekali od poranka, czyli jeden z nich komputer, a drugi telewizor. Adam pomagał nam niewiele, bo szykował się do egzaminu. Teraz mógł wreszcie wzmocnić swoje wy-

siłki „biegając” po sieci.

– ***Wracajcie, potrzebna jest wasza pomoc!***

Z trudem się pojawili. Adam wyniósł śmieci, Paweł pozamiatał, Joanna umyła podłogę, ja skończyłem zmywanie, a Cyprian ogarnął swoje rzeczy, które znalazły się tu i tam nie wiadomo skąd. Wreszcie wszystko się unormowało.

Wyszedłem na taras, bo nie czułem się za dobrze. Jak już mówiłem, nie jestem przyzwyczajony do tak długotrwałej aktywności w kuchni. Prowadzę siedzący tryb życia, a tu tyle pracy. Na tarasie, w tę niemal zimową, choć listopadową sobotę było bardzo przyjemnie. W ogrodzie spokojnie i cicho – tylko nasze drzewa szumiały. Na trawie leżało mnóstwo liści – nie widzę ich, ale wiem, że są. Miały być posprzątane, ale czy Adam miał czas i chęć na koszenie trawy i grabienie liści? Ojciec przychodził do nas i słusznie gderał, że Adam mógłby to zrobić, a nie tylko obiecywać. Czy jednak można liczyć na obietnice chłopaka, który nie ma 30 lat?





Itza

W południowej części województwa, w powiecie radomskim, na północnym krańcu Wyżyny Kieleckiej znajdujemy małe, historyczne miasteczko Iłża. Historycznie należało do Małopolski. Leży nad rzeką Iłżanką, przy północnym krańcu Przedgórze Iłżeckiego, a jego część jest już na Równinie Radomskiej. Jest jednym z najdalszych miejsc, o których tu piszemy – około 130 kilometrów od Warszawy i 30 od Radomia.

Iłża istniała już we wczesnym średniowieczu. Od XII wieku do 1789 roku była to własność biskupów krakowskich. Osada była zniszczona w 1241 i 1260 roku przez najeżdżających kraj Tatarów. Prawa miejskie na prawie magdeburskim zostały nadane w roku 1294. Już w XIII wieku istniał tu gród obronny, a około roku 1340 zbudowano zamek.

Dawno temu zasłynęła iłżecka ceramika. Powstał miejscowy cech garncarzy. Z racji atrakcyjnego położenia, w XVI i XVII wieku miasto mogło wykorzystywać handel dla swojego rozwoju. Znajdowało się na szlaku handlowym: z głębi kraju w kierunku portów na Wiśle w Solcu, Zawichoście i Sandomierzu oraz w przeciwnym kierunku – do Gdańska. Na iłżeckim zamku, z którego po wielu zniszczeniach mało co pozostało, gościli polscy królowie: Władysław Jagiełło, Aleksander Jagiełłończyk, Zygmunt III Waza i Władysław IV, a także biskupi, uczeni i wybitni humaniści, na przykład Jan Ko-

chanowski. Potop szwedzki i najazd wojsk Jerzego II Rakoczego spowodował upadek miasta i zniszczenie zamku.

Po III rozbiórze Polski Iłża znalazła się w zaborze austriackim, w latach 1809-1815 w Księstwie Warszawskim, a po jego upadku w Królestwie Kongresowym w zaborze rosyjskim, w którego skład wchodziła do roku 1915. W 1823 roku osiedlił się tutaj Żyd z Anglii, Levi Selig Sunderland, który założył słynną fabrykę fajansu. W ramach sankcji carskich za udział mieszkańców w powstaniach listopadowym i styczniowym miasto straciło prawa miejskie w 1867 roku. W 1870 powstała synagoga, a w 1897 Żydzi stanowili 49% ogółu mieszkańców. W czasie rewolucji 1905 roku Iłża znalazła się w granicach tzw. Republiki Ostrowieckiej. W 1921 miasto odzyskało prawa miejskie.

Od 1987 roku, dla upamiętnienia związków z tym miastem wybitnego poety (Bolesława Leśmiana), odbywają się tutaj Dni Leśmianowskie, a od roku 1997 w ruinach zamku biskupiego odbywają się coroczne turnieje rycerskie.

Niedaleko zamku znajduje się kościół Św. Ducha zbudowany pierwotnie w roku 1448, a odbudowany z łamanego kamienia w roku 1922. W dawnym budynku szpitalnym z 1754 roku, który zbudowano na miejscu poprzedniego z XV wieku, mieści się Muzeum Regionalne.

Kulinarne
różnaitości

Po przedstawieniu przepisów na potrawy mięsne i rybne, a także na smaczne przekąski, a jeszcze przed ciastami, zaprezentujemy kolejne ciekawe przepisy Piotra. Nie bardzo wiedzieliśmy do jakiej kategorii je zaliczyć i stworzyliśmy nową o nazwie kulinarne różnorodności. Mogą

się przydać w różnych sytuacjach. Ozdobią każdy stół i odbywające się przy nim spotkanie. Dla każdego coś miłego: śliweczki, buraczki, ogóreczki, soczewica czy kasza gryczana to zestaw, w którym wszyscy mogą znaleźć coś dla siebie i swoich przyjaciół.



Przepis:

Buraczki zasmażane

(Całe Mazowsze)

**1 kg buraków (powinny być mniej więcej jednakowej wielkości),
1,5 łyżki masła i tyleż mąki, sok z cytryny, około szklanki mleka, sól,
cukier**

1. Buraki wyszorować, ugotować w skórcie, ostudzić, obrać ze skórki, zetrzeć na tarce lub w malakserze (można zetrzeć na drobnej lub grubej tarce jarzynowej).

2. Stopić masło w garnku, dodać mąkę i kiedy zasmażka spieni się i zbieleje, dodać buraki, mleko, sok cytrynowy, sól i cukier do smaku. Smażyć, aż buraczki zgęstnieją.

Przepis:

Marynowane śliwki węgierki

(Okolice Grójca)

1 kg dorodnych, twardych śliwek, półtorej szklanki cukru, szklanka octu 10%, 2 szklanki wody, pół łyżeczki soli, 5-6 goździków, ewentualnie łyżeczka ziaren gorczycy

1. Stoiczki umyć, wyparzyć, osuszyć.
2. Śliwki umyć, osuszyć, każdą kilkakrotnie nakłuć wykałaczką. Zagotować w garnku wodę z octem, solą i cukrem. Do tak przygotowanej marynaty dodać śliwki i na bardzo małym ogniu gotować 5 minut.
3. Wyjąć śliwki łyżką cedzakową i od razu powkładać je do przygotowanych stoików. Do zalewy dodać goździki i lekko skruszone ziarna gorczycy, gorącą pozalewać ułożone w stoikach śliwki, zakręcić przykrywką. Pasteryzować 15 minut w wodzie nie przekraczającej temperatury 90 stopni.



Przepis:

Ćwikła

(Całe Mazowsze)

6 średnich buraków, 3 łyżki ostrego, świeżo startego chrzanu (może być chrzan ze słoiczka, wówczas trzeba wziąć o 1 łyżkę więcej), pół cytryny, szczypta soli i cukier do smaku. Dla amatorów tej przyprawy szczypta ziaren kminku

1. Buraki wyszorować szczoteczką, ugotować w skórce. Ostudzić.
2. Zimne buraczki obrać ze skórki, utrzeć na grubej jarzynowej tarce, doprawić chrzanem, wyciśniętym z cytryny sokiem, solą i cukrem oraz dla amatorów – kminkiem.

Przepis:

Ogórki z czosnkiem

(Z warszawskiej Woli)

3-4 krótkie ogórki, 1 ząbek czosnku, 1/2 płaskiej łyżeczki soli, 1 łyżka siekanego koperku

1. Ogórki obrać, pokroić w ćwiartki.
2. Czosnek utrzeć z solą. Posmarować mieszanką starannie z każdej strony ćwiartki ogórków. Posypać koperkiem.



Przepis:

Sałatka z papryki pieczonej

(Warszawa)

4 duże, mięsiste papryki (2 czerwone, 2 żółte), 1/2 szklanki oliwy z pestek winogron, 3 łyżki octu balsamicznego lub sok z 1/2 cytryny, 6 ząbków czosnku, sól

1. Paprykę umyć, osuszyć i piec w całości w mocno nagrzanym piekarniku przez 30 minut, aż na skórce pojawią się pęcherze i zacznie czernieć.
2. Opieczoną paprykę włożyć do woreczka do pieczenia i szczelnie go zamknąć. Trzymać 30 min. Następnie obrać ze skórki, pokroić w paski i lekko posolić.
3. Czosnek obrać i wycisnąć przez prasę. Oliwę zmieszać z octem lub sokiem cytrynowym, solą i masą czosnkową. Sos dokładnie wymieszać i zalać nim paprykę.
4. Trzymać w szczelnym naczyniu lub woreczku w lodówce. Podać do wędlin i mięs na zimno.



Przepis:

Surówka z kapusty i marchwi

(Warszawa)

Ćwiartka białej kapusty, 3 marchwie

Na sos: 6 łyżek soku z pomarańczy, łyżka musztardy, 3 łyżki majonezu, sól, pieprz, cukier

1. Wymieszać dokładnie wszystkie składniki sosu.
2. Obrać marchew, oczyścić kapustę, zetrzeć na tarce jarzynowej o grubych oczkach.
3. Połączyć starte warzywa z sosem. Wymieszać.

Przepis:

Gryczany krupnik

(Wschodnie Mazowsze, okolice Siedlec)

25 dag wieprzowych żeberek lub innego rodzaju mięsa, 6 szklanek wody, 1,5 szklanki kaszy gryczanej, kostka rosołu drobiowego, marchew, pietruszka, cebula, kawałek selera, 6 ziemniaków, sól, 2 łyżki siekanego koperku

1. Żeberka pokroić na niewielkie kawałki pomiędzy kośćmi, zalać zimną wodą, dodać kaszę i gotować około 30 minut. Po tym czasie dodać kostkę rosołu drobiowego oraz obrane i pokrojone na grube kawałki warzywa. Gotować 15 minut.
2. Ziemniaki obrać, pokroić w drobną kostkę i dodać do krupniku. Gotować 10 minut. Doprawić w razie potrzeby solą, dodać siekany koperek.

Przepis

Gulasz jarski z soczewicy

(Wschodnie Mazowsze)

25 dag soczewicy, 2 duże ziemniaki, średnia cukinia, 2 duże pory, kawałek selera, cebula, 2 ząbki czosnku, sok z cytryny do smaku, 2 i pół szklanki wody, średnia cebula, 2 łyżki oliwy z oliwek, sól, pieprz, 2 kopiate łyżki siekanej zielonej pietruszki

1. Soczewicę umyć, zalać chłodną wodą i pozostawić na dobę, po czym odlać wodę, wlać 2 i pół szklanki świeżej i ugotować soczewicę do miękkości.

2. Pokroić w kostkę ziemniaki, seler i cukinię w niezbyt cienkie plasterki, por w makaronik. Dodać warzywa do ugotowanej już soczewicy, doprawić solą i pieprzem i razem gotować jeszcze 20 minut.

3. Posiekaną cebulę podsmażyć na złoto na oliwie, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek. Dodać do soczewicy. Doprawić danie sokiem z cytryny i siekaną zieloną pietruszką. Gotować jeszcze 2 minuty.

Przepis:

Cukinia z czosnkiem i zieloną pietruszką

(Mazowsze)

2 cienkie nieduże młode cukinie wagi około 50 dag łącznie, 2 ząbki czosnku, 2 łyżki siekanej zielonej pietruszki, 2 łyżki oliwy z oliwek lub oleju, sól, pieprz, kilka kropel soku cytrynowego do smaku

1. Cukinie pokroić w plasterki.

2. Na rozgrzaną oliwę wrzucić pokrojoną cukinię, podsmażać przez 3 minuty.

3. Czosnek przeciśnąć przez praskę lub drobniutko posiekać, dodać do podsmażonej cukinii i razem smażyć jeszcze 3 minuty, doprawiając solą, pieprzem, sokiem cytrynowym i siekaną zieloną pietruszką.

Cukinia tak przyrządzona jest znakomitą dodatką do dań mięsnych i rybnych. Można ją podawać na gorąco lub lekko ostudzoną.

Przepis:

Kotlety z kaszy gryczanej i twarogu

(Przepis nadbużański)

3 szklanki kaszy gryczanej (ugotowanej), 20 dag tłustego twarogu, 2 cebule, 3 ząbki czosnku, puszka pomidorów w zalewie, 15 dag pieczarek, 1 jajko, olej, tymianek, bazylia, zielona natka pietruszki, bułka tarta, sól, pieprz, cukier

1. Obrać i posiekać jedną cebulę oraz czosnek, a następnie zeszklić na oleju. Dodać pomidory z puszki wraz zalewą i dusić 20 minut.

2. Przyprawić według gustu posiekanymi ziołami, solą, świeżo zmielonym pieprzem i cukrem. Jeszcze poddusić parę minut.

3. Drugą cebulę obrać, posiekać i zeszklić na oleju. Umyte pieczarki drobno pokroić, dodać do cebuli i podsmażyć. Ostudzić.

4. Ugotowaną kaszę gryczaną połączyć z twarogiem, dodać jajko, posiekaną natkę pietruszki i zeszkloną cebulę z pieczarkami. Posolić, doprawić świeżo zmielonym pieprzem i wyrobić jak ciasto.

5. Formować z tej masy kotlety, obtaczać w tartej bułce i smażyć na złoto na oleju.

6. Przed podaniem można polać sosem pomidorowym.

Przepis:

Kasza gryczana ze słoniną

(Wschodnie Mazowsze)

25 dag kaszy gryczanej, 0,5 l wody, 2 łyżki stołowe smalcu, 10 dag słoniny

1. Zagotować wodę. Zalać kaszę wrzątkiem. Dodać smalec i słoninę. Gotować aż kasza wchłonie wodę.

2. Przykryć i wstawić do piekarnika. Piec 40 minut w temperaturze 180 st. C.

3. Podawać polaną stopioną słoniną ze skwarkami. Popijać zsiadłym mlekiem.

Rady doświadczonego kucharza – Rozmaitości

LUBCZYK STOSUJEMY DO ZUP, KLUSEK, PIZZY, RÓWNIEŻ DO RYB I SAŁAT.



KOLENDRE SIEWNĄ (OWOCE) UŻYWAMY DO PIERNIKÓW, A TAKŻE PRZY PEKLOWANIU MIĘSA, KASZANKI, PASZTETÓW, MARYNOWANIU ŚLEDZI, DO SOSÓW, JAJ, MARYNAT Z OGÓRKÓW, GRZYBÓW CZY ŚLIWEK.



CEBULA I OCET SĄ NIEZBĘDNE NIE TYLKO W KUCHNI. DZIAŁAJĄ DOSKONALE NA UŚMIERZENIE BÓLU PO UŻĄDLENIU OWADÓW LUB OPARZENIU POKRZYWAMI. WYSTARCZY NA UGRYZIONE MIEJSCE PRZYŁOŻYĆ PLASTEREK CEBULI LUB POSMAROWAĆ ODROBINĄ OCTU.



TWARÓG DŁUŻEJ ZACHOWUJE ŚWIEŻOŚĆ I NIE PLEŚNIEJE, GDY TRZYMAMY GO W CHŁODNYM MIEJSCU NA TALERZYKU POSYPANYM WARSTWĄ GRUBOZIARNISTEJ SOLI, KTÓRA ŁATWO POCHŁANIA WILGOĆ.



POMIDORY BEZ TRUDU DAJĄ SIĘ OBIERAĆ ZE SKÓRKI GDY SĄ LEKKO NADKROJONE NA KRZYŻ I POLANE ODROBINĄ WRZĄTKU. INNY SPOSÓB TO POTARCIE POMIDORA TĘPĄ STRONĄ NOŻA.



LASAGNE BYWAJĄ CZĘSTO ZBYT TWARDE. ABY JE DOPROWADZIĆ DO WŁAŚCIWEJ MIĘKKOŚCI (LECZ OCZYWIŚCIE AL DENTE), MOŻNA MAKARON TEN OBGOTOWAĆ W OSOLONYM WRZĄTKU LUB PO PRZYGOTOWANIU DANIA, ALE PRZED PIECZENIEM ODSAWIĆ NA GODZINĘ POD PRZYKRYCIEM.



RÓŻNE GATUNKI SERA NALEŻY PRZECHOWYWAĆ NA RÓŻNE SPOSOBY. PEŁNOTŁUSTY, PÓŁTWARDY SER KROWI RACLETTE (PODAJE SIĘ GO NA GORĄCO I W STANIE PÓŁPŁYNNYM) NIE TRACI NA JAKOŚCI PRZECHOWYWANY W LODÓWCE, A NAWET ZAMROŻONY, DO OŚMIU TYGODNI.



TRUDNĄ SZTUKĘ ZROBIENIA SAJGONEK Z GOTOWYCH PLACKÓW RYŻOWEGO CIASTA UŁATWIA ZANURZENIE KAŻDEGO Z NICH NA TRZY SEKUNDY W LETNIEJ WODZIE. PO-

TEM – KONIECZNIE NA DESCE, A NIE NA ŚCIERECZCE – TRZEBA DELIKATNIE POSMAROWAĆ PLACEK ROZKŁÓCONYM JAJKIEM, UŁOŻYĆ NA NIM WARSTWĘ DOWOLNEGO FARSZU (ZOSTAWIĆ 1,5 CM MARGINESY), PRZYKRYĆ PRAWYM I LEWYM CZYSTYM SKRZYDEŁKIEM I ZROLOWAĆ ORAZ UŁOŻYĆ NA PATELNI Z ROZGRZANYM OLEJEM.



PAPRYKĘ MOŻNA MROZIĆ. STRĄKI NALEŻY UMYĆ, USUNĄĆ PESTKI NASION, OŚĄCZONE POKROIĆ I WŁOŻYĆ DO PLASTIKOWEGO WORECZKA. ROZMROŻONA NIEWIELE SIĘ RÓŻNI OD ŚWIEŻEJ.



OLEJ, W KTÓRYM BYŁY MARYNOWANE PAPRYKI, NABIERA ICH SMAKU I JEST ŚWIETNY DO SAŁATEK ORAZ SMAŻENIA.



CIEŻKOSTRAWNĄ SKÓRKĘ PAPRYKI NAJŁATWIEJ OBRAĆ PO OPALENIU JEJ NAD PŁO-MIENIEM LUB W PIEKARNIKU AŻ DO POJAWIENIA SIĘ CZARNYCH BĄBLI. OBIERAĆ PO WYSTYGNIĘCIU.



ROBIĄC ZAPIEKANKĘ Z WARZYSW (A PUSZCZAJĄ ONE BARDZO OBFICIE SOK) NALEŻY NA DNO BRYTFANNY WŁOŻYĆ KROMKI PIECZYWA TOSTOWEGO, BY WCHŁONĘŁY NADMIAR PŁYNU.



GOTOWANY KALAFIOR SKUSI NAWET NIECHĘTNYCH MU NIEJADKÓW, GDY DO ZASMAŻKI DODAMY ZAMIAST TARTEJ BUŁKI STARTY PARMEZAN Z OROBINĄ DROBNO POSIEKANEJ NATKI PIETRUSZKI.



GOTOWANY KALAFIOR BRZYDKO PACHNIE, WARTO WIĘC DO GARNKA WLAĆ ŁYŻKĘ MLEKA, BY DOMOWNICY NIE CZULI DYSKOMFORTU.



SOS PESTO GENOVESE MOŻNA PRZECHOWYWAĆ KILKA DNI W LODÓWCE, JEDNAK TRUDNO SPOWODOWAĆ, BY ZACHOWAŁ JASNOZIELONY KOLOR. MOŻNA PRZED UCIERANIEM ZBLANSZOWAĆ LISTKI BAZYLI, ALE WÓWCZAS ZMNIJSZA SIĘ ICH ZAPACH. MROŻONE PESTO ZACHOWUJE PIĘKNY AROMAT, ALE SILNIE – NIESTETY – CIEMNIEJE.



*Szydłowiec – to już
ostatnie z odwiedzonych
przez nas miast*



Na Mazowszu, wbrew powszechnemu mniemaniu, jest wiele interesujących miejsc i zabytków. Dlaczego się je lekceważy? A może jednak nie, a tylko mi się tak wydaje? Może gdy mieszka się w stolicy słyszy się tylko o innych regionach. Może gdybyśmy mieszkali gdzie indziej, słyszelibyśmy częściej o Płońsku, Pułtusku, Opinogórze, Wyszkanie, Siedlcach, Nieborowie, Spale, Radomiu czy Szydłowcu. Może inni pamiętają o tych miejscach i przyjeżdżają tu na wycieczki, a tylko ja jakoś tego nie zauważyłem. W każdym razie przy okazji pisania tej książki, która jest ni to kucharska, ni to rehabilitacyjna, a wreszcie nie jest też przewodnikiem turystycznym, zwiedziłem z przyjaciółmi i rodziną miejsca, których wcześniej nie znałem. Okazały się bardzo fajne i ciekawe. Na przykład ostatnie spośród wspomnianych tu miasteczek – Szydłowiec. Chociażby dla samego zamku, który jest w trakcie renowacji, oraz muzeum instrumentów muzycznych, który znajduje się na jego terenie, warto tu przyjechać.

Szydłowiec został założony najprawdopodobniej w wieku XII. W obrębie wyspy leżącej w rozlewiskach rzeki Korzeniówki wybudowano wtedy niewielki gród. Istnienie grodu wiąże się z działalnością rodu Odrowążów. W roku 1548, poprzez małżeństwo córki Krzysztofa, Elżbiety, z Radziwiłłem "Czarnym", miasto z otaczającymi je dobrami przeszło

w posiadanie Radziwiłłów. Nowy właściciel otrzymał od cesarza Ferdynanda I Habsburga tytuł hrabiego na Szydłowcu. Pierwsza połowa XVII wieku była okresem rozkwitu miasta i prosperity jego mieszkańców. Z kolei do początku XVIII wieku trwał głęboki kryzys. Wynikał z kilku epidemii oraz toczonych przez Rzeczpospolitą wojen. Radziwiłłowie starali się ożywić Szydłowiec i nadawali jego mieszkańcom kolejne przywileje. Stopniowo przybywało ludności żydowskiej, która z czasem zdominowała życie gospodarcze tego miasta.

Po bezpotomnej śmierci M. Radziwiłła w roku 1800 Szydłowiec przeszedł w ręce Anny z Zamoyskich Sapieżyny, która zakupiła dobra hrabstwa szydłowieckiego wystawione przez rząd austriacki na publicznej licytacji. Zakupiła także szydłowiecki zamek.

Został on wybudowany przez Stanisława Szydłowieckiego w latach 1470-1480. Usytuowany jest na sztucznie usypanej wyspie, otoczony fosą, w środku Parku Radziwiłłowskiego. W latach 1515-1526 nastąpiła przebudowa gotyckiego zamku na renesansową rezydencję. Kolejnymi właścicielami zamku byli Radziwiłłowie, którzy dokonali kolejnej rozbudowy w XVII i XVIII wieku. W 1802 roku zamek, razem z dobrami szydłowieckimi, zakupiła wspomniana już księżna Anna Sapieżyna Zamoyska, która po wielu ważnych dokonaniach na rzecz zamku i mia-







sta odsprzedała go w 1828 roku skarbowi Królestwa Polskiego. Wkrótce potem zamek został wydzierżawiony Maurycemu Engermanowi, który urządził tu magazyn piwa. Nieużytkowany od połowy XIX wieku popadał w ruinę. Dopiero w latach 60. XX wieku miał miejsce pełny remont budowli. Obecnie jest siedzibą Szydłowieckiego Centrum Kultury oraz jedynej w swoim rodzaju w Europie Muzeum Ludowych Instrumentów Muzycznych. Okresy rozwoju i kryzysu w mieście przeplatały się, o czym można się przekonać badając historię poszczególnych budowli i instytucji.

Kościół farny został wybudowany u schyłku średniowiecza, w roku 1401, w południowej pierzei rynku. Początkowo był drewniany, ale w 1493 roku Jakub Szydłowiecki rozpoczął budowę murowanej świątyni. W czasach Radziwiłłów dobudowano do niej kruchtę zachodnią oraz

sygnaturkę. Jej późnogotycka bryła nie sugeruje, że wnętrze ma wystrój renesansowy. Na szczególną uwagę zasługują złożone ołtarze, późnogotycki poliptyk oraz nietypowy dla gotyckich kościołów płaski, modrzewiowy strop. W kościele znajduje się wiele oryginalnych zabytków, m.in. płyta nagrobna Mikołaja Szydłowieckiego oraz pomnik nagrobny Mikołaja Radziwiłła i jego żony Marii w kształcie śpiącej Ariadny. Kościół posiada również XIX-wieczne organy, używane także do celów koncertowych.

Ratusz jest zlokalizowany w centrum miasta, w Rynku Wielkim. Powstał w latach 1602-1629 i należy do najlepiej zachowanych późnorenesansowych zabytków w Polsce. Jest zbudowany na planie prostokąta i posiada w każdym rogu niewielką wieżyczkę. W części wschodniej umieszczona jest wysunięta na zewnątrz wieża, wzniesiona na planie kwadratu, u góry ośmioboczna. Wie-



za sklepiona jest renesansowym hełmem z sygnaturką. Poniżej znajduje się balkon, a pod nim cztery zegary. Na piętrach umieszczone są łukowate okna w attyce z kamiennymi obramieniami i gzymsami. W wykutej w skale piwnicy ratusza znajduje się kawiarnia Piwnica Szydłowiecka. Nieopodal ratusza, w zachodniej części rynku, znajduje się tzw. Dom pod Dębem wybudowany w roku 1819. Z kolei pomnik Tadeusza Kościuszki zachował się w pierwotnym miejscu. Znajduje się w południowej części Rynku Wielkiego, w Skwerze Rynkowym. Pomnik został wzniesiony w 1921 roku.

Przed gmachem ratusza znajduje się pręgierz. Jest to późnorenesansowa kolumna wykonana z szydlowieckiego piaskowca. Zdobia go maskarony z metalowymi uchwytami i kula na szczycie. W ostatnich latach powróciła na Rynek Wielki Kolumna Zośki. To dawny pomnik mieszczy

szydlowieckiej (Zośki), pochodzący najprawdopodobniej z okresu pierwszych Radziwiłłów.

Na południe od miasta znajduje się cmentarz parafialny, który jest nazywany cmentarzem chrześcijańskim. Został założony na początku XIX wieku. Najstarsze nagrobki pochodzą sprzed 1811 roku. Podzielony jest na trzy części: stary, środkowy i nowy. Prócz grobów katolickich znajdują się tam groby protestantów i prawosławnych. W północno-wschodniej części miasta, zamieszkaną dawniej przez szydlowieckich Żydów, znajduje się kirkut, który jest jednym z największych cmentarzy mozaistów w Polsce. Zachowały się liczne stele nagrobne (macewy), zdobione płaskorzeźbami przedstawiającymi symbole odnoszące się do pochodzenia i życia zmarłych. Cmentarz jest obecnie rozległym lapidarium gromadzącym około 3000 nagrobków.



Potrawy z mąki

Nie mam talentu do ciast. Nawet za nimi nie przepadam, tyle tylko, że oznacza to co innego w ustach łasucha, niż w innych. Nie przepadając za ciastami, gdy mam wybór pomiędzy nimi i czymś innym do zjedzenia, wybieram to drugie, ale poza tym niemal codziennie jem słodkości. Nie ma to jak słaby charakter.

– Asiu, kup pączuszki, te z cukierni obok szkoły Pawła – mówiłem przez kilka lat, gdy Paweł chodził do szkoły podstawowej. Teraz od września mówię w zasadzie to samo, tylko nieco inaczej: – Asiu, pamiętasz, że koło dawnej szkoły Pawła jest ta cukiernia, która ma bodaj najlepsze pączki w okolicy? Może byś tam zaszła i kupiła pączuszki?

A ona odpowiada:

– Przecież mamy jeszcze kawałek sernika.

– Tak, naprawdę? To czemu ja nic o tym nie wiem?

– Wiesz, bo jadłeś nie dalej jak wczoraj na kolację, a teraz jest ledwo po śniadaniu.

– No, może masz rację, ale to nie to samo, co tamte pączki.

I jedzie biedna do cukierni koło byłej szkoły Pawła i przywozi pączki, które mogą się śnić po nocach. Jednego zabiorę ja, drugiego koniecznie ojciec, czyli dziadek, trzeciego Adam. Reszta poczeka na chętnych. Ale często się zdarza, że i kolejnego zabieram ja. Jednak gdy Joanna zrobi rybkę w śmietanie z pieczarkami, albo schabowe kotlety z cebulką

i jabłkiem, rzucam się raczej na nie, niż na ciasta.

Dlaczego je tak drugorzędnie traktuję? Chyba nie przypadkowo. O ile wędlina czy mięso były w latach 70. czy po 80. lepsze niż obecnie, ciasta były najczęściej mało atrakcyjne. Podobnie z lodami. W tamtych czasach można było kupić gałki lodowe wyłącznie w trzech smakach: śmietankowe, czekoladowe i owocowe, przy czym owocowe znaczyło truskawkowe. Niektórzy mieli wtedy bliżej niż my do Hortexu, gdzie lody były znacznie lepsze. O lodach z Hortexu się marzyło. Ojciec jeździł na Marszałkowską, stawał w kolejce i kupował ambrozję, albo Hawanę. Sprzedawali je w aluminiowych opakowaniach i pomimo, że ojciec podróżował do domu tramwajem ze czterdzieści minut, lody były nadal zimne i smaczne. Ogromna większość łasuchów nie miała do takich smakołyków dostępu i musiała ograniczać się do socjalistycznego trójsmaku.

Miało to i ma ogromne znaczenie, gdyż od tamtej pory jestem przyzwyczajony do innych smaków niż ciasta. Nie lubię też lodów śmietankowych, truskawkowych i kakaowych. Na szczęście teraz można wybrać inne lody: solidne i skondensowane kawowe, cytrynowe lub wiśniowe, o bardzo naturalnym smaku, a do tego dziesiątki, jak nie setki bardzo dobrych innych. Jeśli umiem cokolwiek ugotować, to (zapewne w związku z tymi sympatiami) przy-



The Match
fun generation
It makes you lucky to wear
this fantastic garment
have your style
to have fun
and comfort



gotowuję nie ciasta czy ciasteczka, lecz mięsa i ryby. W tej sytuacji pieczeniem, a ogólnie wszelkimi mącznymi wypiekami zajmuje się żona.

Stosowane przez nią przepisy pochodzą z różnych źródeł, a zamieszczone poniżej oczywiście od Piotra.

Przepis:

Cacko z dziurką

(Warszawa)

Na ciasto: niepełne 2 szklanki mąki, 3/4 szklanki mleka, 3 dag drożdży, 2 żółtka, 5 łyżek cukru, 3 łyżki masła, szczypta soli

Do posmarowania ciasta: jajko

Do posypania po upieczeniu: 2 łyżki cukru pudru

Na farsz: 20 dag pełnotłustego twarogu, 2 żółtka, 3 łyżki cukru, pół łyżeczki startej skórki z cytryny

1. Drożdże wymieszane z łyżeczką cukru i mąki zalać połową ciepłego mleka, wymieszać i zostawić do wyrośnięcia.

2. Do wyrośniętych drożdży dodać pozostałe mleko, cukier, żółtka, sól i rozpuszczone masło, wyrobić ciasto i odstawić do wyrośnięcia.

3. Zmielony w maszynce do mięsa ser dokładnie wymieszać z żółtkami, cukrem i skórką cytrynową.

4. Wyrośnięte ciasto rozwałkować na lekko wysypanej mąką desce na placek grubości 2 cm, wykrawać krążki, układać na wyłożonej papierem do wypieków blaszce w dość dużych odległościach, ponieważ wyrosną. Pozostawić nakryte czystą ściereczką, aż podwoją swoją objętość.

5. W każdym krążku zrobić dotek, w który nakładać po kąpiastej łyżeczce (lub więcej) serowego nadzienia.

6. Rozbić jajko z łyżką wody i smarować wierzchy krążków.

7. W nagrzanym do 220 st. C piekarniku piec ciasteczka około 30 minut. Wyjęte z piekarnika cacka posypać cukrem pudrem.



Przepis:

Jagodzianki

(Okolice Wilgi)

Na ciasto: 2,5 szklanki maki, 5 dag drożdży, 2 jaja, 5 łyżek masła, szklanka mleka, szczypta soli

Na nadzienie: ok. 50 dag czarnych jagód, 3 łyżki cukru

Do wysmarowania blaszki: łyżka masła

Do wysypania blaszki: 2 łyżki tartej bułki

Do posmarowania jagodzianek: białko i pół łyżeczki cukru

1. Pół szklanki ciepłego mleka wymieszać z pokruszonymi drożdżami, łyżką maki i łyżką cukru.

2. Kiedy rozczyn wyrośnie, dodać go do pozostałej maki. Dodać jajko, resztę cukru, mleka oraz stopione masło i szczyptę soli. Wyrobić starannie ciasto do momentu, kiedy zacznie odstawać od brzegów naczynia. Odstawić, aby ciasto wyrosło.

3. Jagody umyć, bardzo starannie odsączyć.

4. Podzielić ciasto na małe kawałki wielkości połowy kajzerki, rozplaszczając w dłoniach na placuszki, na środku każdego placuszka nakładać łyżkę jagód z odrobiną cukru i zlepiać brzegi, formując pierożek.

5. Układać jagodzianki w pewnej odległości od siebie na wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką blaszce. Kiedy podrosną, posmarować wierzch białkiem lekko ubitym z cukrem.

6. Wstawić do nagrzanego piekarnika i w temperaturze 180 st. C piec do momentu, kiedy wierzch stanie się ciemnożółty.



Przepis:

Makaron Mamy

(Warszawa i jej okolice)

1 kg przesianej mąki pszennej (wrocławskiej lub poznańskiej), trzeba tylko sprawdzić, czy jest wystarczająco jasna. Z ciemnej lepiej nie robić makaronu, bo i tak nie będzie wyborny. Jeśli jaja są duże i żółte, można ich wziąć tylko 4, ale naprawdę doskonały jest makaron, do którego przy tej ilości mąki doda się 10 jaj

1. Prawie całą mąkę należy wysypać na stolnicę. Zrobić w mące dołek i wbijać umyte i sparzone wrzątkiem jaja, uważając, aby nie wbić nieświeżego.

2. Mieszać mąkę z jajami zagniatając ręką, tak aby powstało jednolite, elastyczne ciasto. Nie powinno być zbyt twarde. Jeśli jest za twarde lub jeśli nie uda się zagnieść ciasta samymi jajkami — trzeba dolewać po odrobinie zimnej wody. Nawet lepszy jest makaron z dodatkiem wody.

3. Odkrawać po kawałku zagniecionego ciasta, watkować cienko podsypując mąką, a rozwałkowane (na grubość ok. 2 mm) placki rozkładać na czystej ściereczce posypanej lekko mąką, aby trochę przeschnęły.

4. Po przeschnięciu (po ok. 10 min.), lekko posypane mąką placki zwinąć w ruloniki lub pokroić na długie wstążki szerokości 5-10 cm.

5. Zrolowane placki lub ułożone jedna na drugiej wstążki z ciasta kroić na jak najcieńszy makaron.

6. W dość dużym garnku zagotować 3 l wody, można ją lekko osolić i wrzucać makaron, tak aby nie przerywać wrzenia wody.

7. Mieszać, wedle przepisu mojej Mamy, dużym widelcem, bo w ten sposób makaron nie pozbija się w grudki.

8. Spróbować po ok. 10 min. Kiedy jest miękki, wylewać na durszlak i przepłukać chłodną, przegotowaną wodą.





Przepis:

Ciasto drożdżowe topielec

(Warszawa)

4 szklanki mąki, 4 jajka, 25 dag masła lub margaryny, 10 dag drożdży, 1/2 szklanki ciepłego mleka, 1 i 1/2 szklanki cukru, dowolny zapach, smażona skórka pomarańczowa, łyżka masła lub margaryny do wysmarowania foremek

1. Rozpuścić drożdże w mleku z dodatkiem łyżki mąki i łyżki cukru.
2. Kiedy drożdże wyrosną, wlać je do mąki, dodać jajka i rozpuszczony tłuszcz. Wymieszać. Nie trzeba wyrabiać!
3. Włożyć ciasto do czystej ściereczki, którą związać luźno, ale szczelnie, aby wyrastające ciasto nie „wybiegło”.
4. Do głębszego garnka lub miski nalać zimnej wody, włożyć zawiniątko z ciastem. Kiedy wypłynie na wierzch, dobrze wyrośnięte, wyjąć je i włożyć znów do miski. Dodać cukier, zapach i bakalie. Wymieszać.
5. Włożyć do wysmarowanych masłem lub margaryną foremek. Ciasto powinno sięgać do ich połowy. Kiedy wyrośnie, piec w temperaturze 180 st. C. Po 30 minutach spróbować patyczkiem: jeśli suchy, ciasto jest upieczone, jeśli nie – jeszcze chwilę piec.
6. Kiedy ciasto trochę ostygnie, wyjąć z formy.

Przepis:

Kruche ciasto Prababci

(Warszawa)

1 kg mąki, 5 żółtek, 1,5 kostki masła, 2 szklanki cukru, 1 łyżeczka sody oczyszczonej, śmietany tyle, aby dało się zagnieść ciasto

1. Utrzeć żółtka z cukrem do białości.
2. Na stolnicy usiekać nożem przesianą mąkę z masłem, dodać utarte żółtka, śmietanę, sodę i wyrobić, zgniatając i ściskając ciasto.

Z tego ciasta, którego używa się w naszej rodzinie od co najmniej 150 lub więcej lat, można robić zarówno ciastka przeciskane przez maszynkę, jak spody do szarlotek, sernika, nadziewane dżemem pierożki, ciasto z polewą kakaową, kruche babeczki do różnych nadzień itp. Udaje się zawsze. Można je przechowywać ok. 2 tygodni w lodówce lub 2 miesiące w zamrażarce i tylko na kilka godzin przed użyciem należy je z niej wyjąć.

Przepis:

Babka gryczana

(wschodnie Mazowsze)

2 szklanki mąki gryczanej, 2 szklanki śmietany (12 lub 18%), 4 kopiane łyżki cukru, 6 jaj, skórka starta ze sparzonej wrzątkiem cytryny

Do wysmarowania formy: łyżka masła

1. Oddzielić żółtka od białek. Żółtka utrzeć z cukrem do białości, dodać cytrynową skórkę i śmietanę.
2. Do masy dodać mąkę, wymieszać.
3. Ubić bardzo sztywną pianę z białek, wymieszać ostrożnie z ciastem.
4. Ciasto przełożyć do wysmarowanej masłem formy i piec godzinę w piekarniku o temperaturze około 170–180 st. C.

Ciasto gryczane ma zupełnie inny smak niż zrobione z mąki pszennej, jest dzięki dodatkowi śmietany bardziej wilgotne, nie jest też bardzo słodkie (można nawet użyć jeszcze mniej cukru).

Przepis:

Ciasto marchewkowe

(Okolice Radzymina)

2 szklanki mąki pszennej, szklanka cukru, 2 szklanki startej na tarce marchwi, 2 jaja, szklanka oleju, szczypta soli, łyżeczka proszku do pieczenia i łyżeczka sody oczyszczonej, spora szczypta cynamonu, pół łyżeczki przyprawy korzennej do pierników, dowolne bakalie

Do wysmarowania foremek lub tortownicy: łyżka masła

Do wysypania: łyżka tartej bułki

1. Połączyć wszystkie składniki ciasta, starannie wymieszać.
2. Wyłożyć do wysmarowanej masłem formy (dużej tortownicy lub dwóch mniejszych, keksowych foremek).
3. Piec w temperaturze 180-190 st. C około 40 minut: jeśli wbity w ciasto patyczek jest suchy – ciasto jest gotowe.



Przepis:

Lane kluski

(Siedlce)

40 dag mąki, 1 jajko, sól

1. Wbić jajko do miseczki. Dodać mąkę, szczyptę soli i mieszać tak długo, aż wystąpią pęcherzyki.
2. Wlać troszkę ciasta na próbę cieniutkim strumykiem do wrzątku. Jeśli się nie rozlewa – wlać całą resztę. Jeśli się rozptywa – dodać więcej mąki i po wymieszaniu ponowić próbę.
3. Gotujące się kluski ostrożnie mieszać. Można dodać po ugotowaniu drobniutko posiekaną pietruszkę i wrzucić lane kluski do zupy lub rosołu.

Przepis:

Bułki zdrowia

(Szymanów)

12 łyżek otrąb owsianych, 25 dag chudego białego sera, 2-3 jajka, łyżeczka proszku do pieczenia, łyżeczka soli, 2 łyżki ziaren słonecznika lub dyni

1. Jajka ubić lekko widelcem, dodać pokruszony biały ser i wymieszać.

2. Do masy jajeczno-serowej dodać sól, proszek do pieczenia i otręby. Chwilę mieszać.

3. Na blaszce rozłożyć papier do wypieków, formować w dłoniach niewielkie bułeczki wielkości mandarynki, ułożyć na blaszce. Lekko posmarować wierzch bułeczek wodą i posypać pestkami.

4. Nagrząć piekarnik do temperatury 180 st. C i upiec w nim bułeczki na złocisto.



Przepis:

Chleb ziołowy

(Okolice Sochaczewa)

1 kg mąki, 3-4 paczki otrąb pszennych, 1 czubata łyżka soli, 1 litr dość ciepłej wody, 3 opakowania drożdży instant lub 10 dag świeżych, 1 łyżka cukru, garść nasion słonecznika, garść orzechów laskowych, garść orzechów włoskich, po 1 łyżce majeranku, oregano, kminku i czarnuszki

Do wysmarowania proziza: łyżka masła

Do wysypania: łyżka mąki

Uwaga 1: Brak jednego rodzaju orzechów lub ziółka nie wpłynie na jakość chleba, po prostu będzie miał inny smak.

Uwaga II: Ten chleb najlepiej udaje się w prodiżu elektrycznym ogrzewanym od góry i od dołu.

1. Drożdże rozczynić z cukrem i połową szklanki ciepłej wody.
2. Wszystkie suche produkty – mąkę, sól, otręby, ziarna, orzechy i zioła wymieszać, wlać wyrośnięte drożdże oraz 1 litr wody. Mieszać razem około 5 minut, po czym przetożyć do wysmarowanego masłem i posypanego mąką prodiża.
3. Piec godzinę, po czym – jeśli wierzch się nadmiernie przypieka – nakryć kawałkiem folii aluminiowej i piec dalsze 50 minut.
4. Odkryć prodiż. Po kilku minutach wyjąć chleb na deskę i wystudzić.



Przepis:

Laskowe ciasto

(Przepis z kuchni Zamku Warszawskiego)

20 dag masła, 1 i 1/3 szklanki cukru, 4 jajka, 25 dag mielonych orzechów włoskich, 1,5 szklanki mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 1/2 tabliczki startej na grubej jarzynowej tarce gorzkiej czekolady, szczypta soli, łyżka wódki lub innego mocnego alkoholu, 2 łyżki cukru pudru do posypania

1. Utrzeć masło na puszystą masę dodając po jednym jajku na zmianę z łyżką cukru, na koniec dodać szczyptę soli.
2. Mąkę, proszek do pieczenia i mielone orzechy wymieszać, nadal ucierając dodawać do masy maślanej, dodać alkohol i startą czekoladę i jeszcze raz wymieszać.
3. Przetożyć ciasto do posmarowanej masłem formy, wygładzić wierzch. W nagrzanym do 180 stopni piekarniku piec ciasto 70 minut. Po wyjęciu z piekarnika, kiedy nieco ostygnie, posypać przez sitko cukrem pudrem.

Rady doświadczonego kucharza – Ciasta

PIEKĄC BISZKOPT LUB TARTĘ Z OWOCAMI, NALEŻY SPÓD FORMY WYŁOŻYĆ CIENKIM WAFLEM LUB POSYPAĆ ODROBINĄ PROSZKU DO PIECZENIA, DZIĘKI CZEMU NADMIAR SOKU NIE ROZMIĘKCZY CIASTA.



SPOSOBEM NA ŁATWE WYJMOWANIE CIASTA Z FORMY JEST OSTROŻNE JEJ ZANURZENIE W ZIMNEJ WODZIE, UWAŻAJĄC BY SIĘ NIE PRZELAŁA PRZEZ BRZEGI. NAJLEPIEJ NALAĆ ODROBINĘ WODY DO ZLEWU I NA MOMENT POSTAWIĆ W NIM FORMĘ.



TRUDNĄ SZTUKĘ PRZECINANIA BISZKOPTA NA RÓWNEJ GRUBOŚCI PLACKI UŁATWIANIĘCIE CIASTA WOKÓŁ NA GŁĘBOKOŚĆ OK. 1 CM, WŁOŻENIE W NACIĘCIE DŁUGIEGO NOŻA TAK, BY WYSTAWAŁ Z DRUGIEJ STRONY I OSTROŻNE CIĘCIE.



*Wreszcie przyjechali
goście*



Wyszedłem na taras. Zawsze wychodzę z białą laską, bo nie lubię być skrępowany. Bez laski, nawet w razie potrzeby, nie mógłbym się ruszyć. Niewidomy bez laski jest przecież bezradny – jak go postawią, tak będzie stał. Laska to przedłużenie ręki i choć uważa się ją za narzędzie dziwaczne, wstydlive, techniczne jest świetna i skuteczna. A jak inaczej przedłużyć rękę, albo zastąpić wzrok? Nic to, coraz więcej ludzi przyzwyczaja się do faktu, że istniejemy. Coraz więcej niewidomych pokazuje się na mieście i chodzi z laską. Ja akurat nie jestem najdzielniejszy w tej dziedzinie, bo od czasu, kiedy wszędzie jeżdżę samochodem, rzadko chodzę z laską i nie daję nikomu dobrego przykładu. Inni niewidomi po prostu muszą chodzić samodzielnie codziennie. Ja robiłem to z dobrym skutkiem całe lata temu. Wtedy w zasadzie nie było barier, które by mnie ograniczały. „Biegałem” po ulicach, robiłem samodzielnie zakupy, spotykałem się z przyjaciółmi. Teraz jestem widocznie za stary, bo ani mi się nie chce, ani bliscy mi na to nie pozwolą. Jednak laskę biorę wszędzie, gdziekolwiek idę. Cokolwiek by się stało, mogę ją rozwinąć i pójść. Przyjaciół śmieje się ze mnie, że chodzę z nią nawet po swoim domu. Faktycznie, tak jest, ale wyłącznie wtedy, gdy jest tu jakieś zamieszanie, więcej osób, ktoś przestawia krzesła, albo rozkłada coś na podłodze i nie ostrzega, że to zrobił. Brak

laski przy boku kończy się tym, że niewidomy siedzi i nie rusza się wcale. Tymczasem ja chcę czuć się swobodnie i robić to, na co mam ochotę, dokładnie tak samo, jak wszyscy.

Wyszedłem więc z laską na taras i mogłem zejść do ogrodu. Co prawda nie miałem tego w planie, ale właśnie na to mi się zebrało. Dookoła było cicho, tak ładnie pachniało, a Neli zaczęła swoje rundki dookoła płotka. Skusiło mnie to, rozwinąłem laskę i podszedłem do niej. Już skakała, wskakiwała na płot, wychylała ponad nim głowę, wywalała na wierzch długi jęzor, za czym nie przepadam i poszczekiwała. Znowu sąsiadka będzie się złościć, czemu ona tak hałasuje, ale co tam. Podszedłem, wyciągnąłem rękę, oparłem na jej głowie i tak się przywitaliśmy. Pies nie wytrzymuje w takiej pozycji zbyt długo, opadła więc na cztery łapy i zostawiła mnie. Potem kolejne rundki dookoła płotu: jedna, druga, trzecia, a ja? „Hej, Neli, kiedy sobie przypomnisz, że jestem tu specjalnie dla ciebie?” Przypomniła sobie i znowu skoczyła na płot, wychyliła głowę i procedura się powtórzyła. Długo to nie trwało, bo znowu więcej nie mogła, ale tym razem otworzyłem furtkę i wpuściłem ją do ogrodu. Wpadła jak pocisk. Oj, teraz trzeba będzie poczekać na nią z pięć minut. Wpada w radosny amok i lata po ogrodzie jak szalona – pan uszanował pieska i pozwolił mu się pobawić! Biegała jakiś czas, a gdy się

wyszała, przybiegła do mnie, już na taras, bo tam się przemieściłem. Ileż było wtedy krążenia dookoła mnie! Jak pies może cieszyć się w taki sposób, że lata dookoła człowieka tyle razy, macha ogonem i jęzorem, czasem podskakuje, przystaje i znowu gania, wreszcie siada i dyszy. Gdy tak gania, macie pod ręką najpierw jej głowę, a zaraz ogon, znowu łeb, ogon i tak dalej. Gdy odpoczywała, pomyślałem, że nic dla niej nie mam. Teraz ją zostawiłem i wróciłem do domu. Żona mnie zbesztła.

– Zaraz przyjdą goście, a ty poszedłeś do psa.

Właśnie, zapomniałem, że za każdym razem Neli mnie brudzi. Nic to, przecież jeszcze nie przebrałem się po robocie.

– O co ci chodzi, przecież nawet nie zmieniłem ubrania.

– No właśnie, nie zdążam ze wszystkim. Dopiero teraz, przed chwilą naszykowałam ci ubranie.

Sama też muszę się przebrać.

Nie miałem czasu na rozważanie, czy iść do pokoju, czy zadbać o Neli. Bez zbędnych dywagacji podszedłem do lodówki, Wziąłem stamtąd smakowitą kielbaskę i wróciłem na taras. Pomyślałem: „Najpierw dam prezent Neli, odprowadzę ją za płot, a potem zajmę się sobą.” Tak właśnie zrobiłem. Całe osiedle odpoczywało. Jak dobrze mieszkać „na końcu świata”. Gdyby nie to, pewnie goście by już tu byli, a tak można chwilę odechnąć. Poszedłem do pokoju, przebrałem się i w tym właśnie momencie goście przyjechali.

Jak sądzicie, co było głównym tematem spotkania? Jasne, nasze przygotowania w kuchni. Opowiedzieliśmy o nich jak o wojnie, którą toczyliśmy z wielką dzielnością. Co tam, nikomu nie zaszkodzi, gdy zrobimy z siebie wspaniałych kulinarnych wojowników.

Matematyka w kuchni – ważne przeliczniki

Woda:

1 szklanka to 250 ml,
1 łyżka to 15 ml,
1 łyżeczka to 5 ml.

Mąka pszenna (zwykła, jasna, typ 550):

1 szklanka to 170 g,
1 łyżka to 10 g,
1 łyżeczka to 3 g.

Cukier:

1 szklanka to 240 g,
1 łyżka to 14 g,
1 łyżeczka to 5 g.

Sól:

1 łyżka to 19 g,
1 łyżeczka to 7 g.

Przeliczniki innych produktów:

1 szklanka miodu to 300 g,
1 szklanka cukru pudru to 180 g,
1 szklanka kakao to 135 g,
1 szklanka maku to 180 g,
1 szklanka majonezu to 215 g,
1 szklanka śmietany to 300 g,
1 szklanka ryżu to 260 g,
1 szklanka masła to 285 g.

Indeks

- Babka gryczana 287
Babka ziemniaczana z mielonym mięsem 79
Bakłażan zapiekany z mięsem 249
Barszcz biały ze szczypiorkiem 145
Bazant po łowicku 174
Befsztyk mielony 187
Bejca, czyli marynata 174
Biała kielbasa w piwie 77
Botwinka 144
Bułki zdrowia 289
Buraczki zasmażane 264
Cacko z dziurką 282
Chleb ziółowy 289
Chłodnik 144
Ciasto drożdżowe topielec 286
Ciasto marchewkowe 288
Cielęca wątróbka z czosnkiem 190
Cukinia smażona jak kotlety 244
Cukinia z czosnkiem i zieloną pietruszką 268
Ćwikła 265
Duszone żeberka 188
Fasola po polsku 245
Faszerowane gęsie żołądki 188
Flaki wołowe 186
Gęś po polsku 78
Gęś z kaszą gryczaną 58
Gołąbki kucharza amatora 4
Gomółki z twarogu 243
Groch z kapustą 243
Gryczany krupnik 267
Gulasz jarski z soczewicy 268
Gulasz z fasolą 78
Indycja rolada z serem 81
Jabłka pieczone z majerankiem 83
Jagodzianki 283
Jajecznicza 240
Jajka faszerowane 247
Jajka sadzone na bekonie z serem 245
Kapuśniak wiosenny 142
Karp w galarecie 213
Kartoflak 43
Kasza gryczana ze słoniną 269
Kotlety z kaszy gryczanej i twarogu 269
Krucze ciasto Prababci 287
Kurczak po polsku 187
Lane kluski 288
Laskowe ciasto 290
Leniwe kluski z cynamonem i śmietaną 248
Lin w śmietanie 81
Makaron Mamy 285
Marynowane śliwki węgierki 265
Naleśniki „na bogato” 241
Ogórki z czosnkiem 266
Parzybroda 76
Paszтет ze śliwkami 191
Pieczeń urozmaiconą 192
Pierogi z kaszą i serem 248
Placki kartoflane 242
Placki z kaszy gryczanej 59
Pożywna zupa cebulowa 142
Ruskie pierogi 246
Ryba w śmietanie z dodatkami 215
Rydze z patelni 242
Sałatka z papryki pieczonej 266
Sandacz po polsku 214
Schabowe z jabłkami 80
Sernik złoty – najprostszy 83
Śledzie Mościckiego 214
Surówka z kapusty i marchwi 267
Surówka z melona 82
Wołowina z kurkami 190
Zielone kluski z twarogiem 250
Zupa pazibroda 42
Żur na grzybach 143

Nota biograficzna

Marek Kalbarczyk należy do kategorii osób, które nie poddają się uproszczonym klasyfikacjom. Jest aktywny w tylu dziedzinach, że nikt, łącznie z nim samym, nie wie, kim właściwie jest, to znaczy kim jest najbardziej. Znamy Marka jako menadżera, twórcę, informatyka, autora poradników matematycznych i rehabilitacyjnych, działacza. Gdy dodamy do tego rozliczne hobby: muzyka, polityka, historia, kultura, nie znajdujemy jednego, najwłaściwszego określenia. Jest współautorem pierwszego dostępnego na rynku, mówiącego po polsku, syntezytora mowy, projektantem i twórcą kilku ważnych systemów informatycznych, założycielem wyjątkowej firmy informatycznej i fundacji, która pomaga innym niewidomym. Jest autorem wielu poradników i książek, m.in.: „Świat otwarty dla niewidomych”, „Czy niewidomy może zostać prezydentem?”, „I ty możesz zostać matematykiem”, „100 najpiękniejszych miejsc w Polsce – zabytki i krajobrazy wreszcie dostępne dla niewidomych i słabowidzących”.

Na okładce pierwszej z wymienionych powyżej publikacji czytamy słowa Krzysztofa Zanussiego: „Książka Pana Marka Kalbarczyka jest jasna, przebija z niej nadzieja. Tchnie optymizmem płynącym z odnalezienia sensu życia. Polecam ją wszystkim, którzy chcą wejść w świat niewidomych i wynieść z tego spotkania osobisty pożytek.”

Niniejsza publikacja jest kontynuacją starań autora o to, by świat zrozumiał, iż być niewidomym, oznacza co innego niż kiedyś. Teraz to tylko utrudnienie, a nie dyskwalifikujące kalectwo. Autor jest dobrym tego przykładem – pomimo, że jest niewidomy, potrafi tak wiele dokonać.

Urodził się w roku 1957 jako niedowidzący. Jego wada wzroku jest genetyczna, taka sama, jaką miała jego matka. Uczęszczał najpierw do szkoły dla dzieci słabowidzących w Warszawie, a następnie, w związku z pogarszającym się wzrokiem, do szkoły dla niewidomych w Laskach. Na przestrzeni kilku lat miał kilka drobnych wypadków, w wyniku których widział coraz mniej. Wreszcie w wieku 12 lat stracił wzrok na dobre. Słaby organ narażony jest na większe niebezpieczeństwo, a jego oczy miały wiele zaskakującego pecha – to śnieżka, łokieć kolegi, piłka i wszelkie wystające obiekty kolejno wyłączały mu namiastkę dostępnego światła, choć było mu tak bardzo potrzebne.

Zawsze był uważany za wyjątkowego, choć sam tak nie sądził. Należał do najlepszych uczniów i studentów. W roku 1972 został przyjęty do zwykłego warszawskiego liceum przełamując stereotyp, że niewidomi mogą mieć trudności w kontaktach z widzącą młodzieżą. Jego pobyt w tej szkole był znakomitym przykładem, że jest inaczej. Był najlepszym uczniem i dostał się bez eg-

zaminu na wydział Matematyki, Informatyki i Mechaniki Uniwersytetu Warszawskiego. Po raz kolejny był wśród najlepszych, chociaż studia wspomina jako trudny okres. Niewidomi, zarówno wtedy, jak i teraz, nie dysponują brajlowskimi podręcznikami, lecz w dużym stopniu notują treści wykładów sami. W tej kwestii nastąpił znaczny postęp, ale w latach 70-tych Marek zapisywał wszystko posługując się brajlowską maszyną do pisania.

Okres studiów przypadł na czas stanu wojennego w Polsce, który załamał jego karierę. Był zaangażowany w działalność, która negowała ówczesny system. Mimo rozlicznych zajęć, konieczności spędzania wielu godzin na nauce, był głęboko zaangażowany w pracę społeczną. Przewodniczył Sekcji Niewidomych Uczących. Należeli do niej uczniowie szkół średnich oraz studenci, którzy dążyli do poprawy sytuacji niewidomych, chociażby poprzez udostępnienie im podręczników. Z tego powodu był represjonowany przez władze. W wyniku przepracowania i kłopotów związanych z sytuacją w kraju, przerwał na pewien okres studia. To spowodowało opóźnienie ich zakończenia, ale nie rezygnację. Pracę magisterską pt.: „Odwzorowania między strukturami danych i ich koszty”, która była uwieńczeniem jego studiów, uznano za materiał godny pracy doktorskiej. Stało się to istotnym impul-

sem do poszukiwania interesującego miejsca w życiu.

Mimo bardzo dobrych wyników na studiach oraz rekomendacji wybitnych polskich informatyków, nie mógł znaleźć pracy. Decydenci uważali, że niewidomy nie podoła wyzwaniom pracy w takim zawodzie. Argumentacja była różna: brak wiary, że Marek poradzi sobie z pisanem na klawiaturze komputera, pomimo, że robił to znakomicie lub że pomoc lektora wyklucza korzystanie z tajnych dokumentów, choć nie było potrzeby z takich korzystać. Każda wymówka była dobra, byleby nie dopuścić do zatrudnienia niewidomego. Zdarza się, że niewidomi słyszą taką argumentację również dzisiaj.

W latach 80-tych, gdy jeszcze studiował, a następnie poszukiwał pracy, pisał podręczniki do matematyki dla niewidomych. Pierwszy podręcznik oddał wydawnictwu WSiP już w roku 1982. Jest autorem około 30 książek i adaptacji. Za te prace został odznaczony medalem "W służbie polskiej oświaty".

Wreszcie w roku 1986 znalazł pracę w Instytucie Meteorologii i Gospodarki Wodnej. Podkreśla swój szacunek dla ludzi, którzy mu zaufali i zdecydowali o tym zatrudnieniu. Twierdzi, że z kolei sam za mało dał z siebie, by się im za tę odwagę odwdziżyć. Hydrologia nie była Marka powołaniem. Miał inny pomysł na życie.

W związku z tym, że nie dysponował żadnymi narzędziami umożliwiającymi niewidomemu informatykowi efektywną pracę z komputerem, zainicjował poszukiwanie możliwości zmiany tej sytuacji. Znalazł genialnego elektronika – Jana Grębeckiego, z którym stworzył syntezytor mowy polskiej. Nie była to pierwsza próba w tej dziedzinie, jednak pierwsza dostępna na rynku, która była skuteczna i spowodowała, że niewidomi mogli już korzystać z komputerów. Syntezytor został zaprojektowany w roku 1988, a był dostępny już w roku 1989. Jest sprzedawany do tej pory. Mimo, że jest to prosta synteza mowy, ma wielu zagorzałych zwolenników. Marek przypisuje tę zasługę głównie Janowi Grębeckiemu, którego głoski tam słyszymy. Sam stworzył algorytm wymawiania słów, łącznie ze słowami wyjątkowymi, algorytm intonacji i oprogramowanie lektorskie, które analizuje treści wyświetlone na ekranie i odczytuje to, co jest dla niewidomego najważniejsze. Dzięki temu syntezytorowi zmieniło się życie naszego bohatera oraz wielu innych niewidomych w Polsce. Sam Marek twierdzi, że było to rozwiązanie niezwykle proste technicznie, ale skuteczne.

W roku 1989 Marek stworzył pierwszą w kraju firmę tyfloinformatyczną, Altix. Zaprosił do współpracy innych niewidomych informatyków oraz widzącego ekonomistę. Stwo-

rzyli spółkę z ograniczoną odpowiedzialnością. Wykorzystali wyjątkowy w polskiej historii moment: zmianę systemu politycznego i gospodarczego. Jak wspomina autor, był to niebywały okres. Wszystko się zmieniło. Zmiany były tak wielkie, że wielu ludzi nie potrafiło ich zrozumieć. Twórcy firmy Altix doświadczali negacji wynikającej z przekonania, że zarabianie musi być związane z pracą w instytucjach państwowych, a nie prywatnych. Z drugiej strony wielokrotnie w prasie, radiu i telewizji dawano ich za przykład: w nowych czasach również niewidomi mogą zakładać firmy i działać na własną rękę.

Altix istnieje do dzisiaj. Marek Kalbarczyk jest jego szefem. Twierdzi, że w firmie nie chodzi o pieniądze, lecz o możliwość realizowania misji. Rehabilitowanie innych niewidomych ma służyć walce z ich dyskryminacją. Jego pokolenie miało wiele trudności, a sukcesy przychodziły z trudem. Teraz, gdy są dostępne nowoczesne metody rehabilitacyjne, kolejnym niewidomym powinno być łatwiej. Właśnie o to chodzi we wszelkich rehabilitacyjnych działaniach.

Firma rozwijała się szybko, dzięki czemu już w roku 1992 Marek Kalbarczyk razem z przyjaciółmi założył fundację. Jej pierwotna nazwa to Unia Pomocy Niepełnosprawnym Szansa. Kilka lat temu zmieniono nazwę na Fundacja Szansa dla Niewi-

domych. Ta niewielka, w opinii Marka, instytucja, ma ogromne merytoryczne znaczenie. Zatrudnia ponad 30 osób i realizuje około 30 projektów rocznie. Najbardziej znanym jej dziełem jest międzynarodowa konferencja REHA FOR THE BLIND IN POLAND, ale także konferencje edukacyjne, kwartalnik HELP, nowatorskie szkolenia i mnóstwo zajmujących publikacji.

Kolejne lata pracy Marka to kolejne sukcesy. W latach 1994-95 pracował dla Telewizji Polskiej, gdzie prowadził program publicystyczny dla niepełnosprawnych pt.: „Razem czy osobno?”. Był najprawdopodobniej jedynym niewidomym prezenterem w telewizji na świecie. W roku 1999 zainicjował, wymienioną wcześniej, konferencję REHA FOR THE BLIND IN POLAND, która z czasem stała się największym spotkaniem środowiska niewidomych. To nie tylko sesja merytoryczna i wystawa sprzętu rehabilitacyjnego dla inwalidów wzroku, ale także prezentacja nowych bezwzrostowych dyscyplin sportowych, wystawa książek brailowskich i audiobooków, popularyzacja audiodeskrypcji i liczne konkursy.

Od roku 2004 więcej czasu poświęcił pisaniu poradników. Pierwszym dziełem była książka uznana za wyjątkową – „Świat otwarty dla niewidomych”. To relacja z niewidomego życia. Nie wiadomo, czy to jest autobiografia, ale najwyraźniej wiele opisanych tam scen pa-

suje do życiorysu autora. Sam twierdzi, że opowiada o doświadczeniu swoim i jego przyjaciół. Jak pogodzić się z pechem, złym losem, wypadkiem i utratą wzroku? Jak odzyskać siłę i nadzieję? Według autora, należy skierować uwagę na Boga i porozmawiać z nim. Dla wielu ludzi jest to najlepsza recepta, dla innych nie. W kolejnej książce pt.: „Czy niewidomy może zostać prezydentem”, młody chłopak, który traci wzrok w wypadku samochodowym nie chce rozmawiać z Bogiem, lecz się na niego obraża. Zamysł na tę książkę był wynikiem niebywałej rozmowy Marka Kalbarczyka z jego przyjacielem. „Czy uważasz, że niewidomi otrzymują niezbędną im pomoc, czy raczej jej namiastkę?” – pytał przyjaciel. Uważał, że to, co dostają w dziedzinie niwelowania skutków inwalidztwa wzroku, to tylko namiastka pomocy. Dać im tylko troszkę, by nie narzekali, ale o prawdziwej rehabilitacji i o życiowych szansach dla nich, nie ma mowy. Przyjaciel zakończył rozmowę pytaniem: „Czy niewidomy może zostać w tym kraju prezydentem?” Marek Kalbarczyk nie daje na to pytanie jednoznacznej odpowiedzi, chociaż stawia tutaj ogromny znak zapytania. W książce jego niewidomy bohater kandyduje za ledwie na stanowisko szefa studenckiej organizacji na uczelni. Gdy wydaje się, że wygra wybory, ktoś z sali dzieli się obawą, że jako niewidomy nie poradzi sobie z dokumenta-

mi, rachunkami i rozliczeniami projektów. Niewidomy Adam przegrywa i wszystko w kwestii emancypacji tego środowiska wraca do niechlubnej normy – inwalidztwo dyskwalifikuje.

Ta książka to rok 2008. Wcześniej, w roku 2000 Marek Kalbarczyk opracował polską wersję brajlowskiej notacji matematycznej w ramach projektu wykonywanego dla Instytutu Podstaw Informatyki PAN, na zlecenie Komitetu Badań Naukowych, a następnie w roku 2004 razem z Andrzejem Zarembą opublikował poradnik matematyczny dla niewidomych pt.: „I ty możesz być matematykiem”. W związku z postulatami środowiska szkolnego, kontynuuje tę pracę w kolejnym poradniku matematycznym napisanym z dr Janem Omiecińskim pt.: „Brajlowska notacja matematyczna. Jak to zapisać, a jak odczytać?”. Powrót do matematyki w roku 2000, po kilkunastu latach przerwy, był związany z pracą w zespole kierowanym przez dr Włodzimierza Wysockiego. Polska wersja brajlowskiej notacji matematycznej nie była jedynym rezultatem ich pracy dla IPI PAN oraz KBN. Powstało specjalistyczne oprogramowanie, dzięki któremu niewidomi mogą edytować dokumenty w notacji brajlowskiej i wydrukować je w czarnym druku na zwykłych drukarkach oraz odwrotnie – tekst przygotowany zwyczajnie może być wydrukowany w brajlu. Praca ta nie była-

by tak wyjątkowa, gdyby nie fakt, że translacja dotyczy również tekstów matematycznych ze złożonymi wyrażeniami, takimi jak zapisy wielo-
poziomowe, macierze, ułamki, równania itd. Za tę pracę zespół otrzymał od Komitetu Badań Naukowych najwyższą ocenę i wyróżnienie.

Wymienione tytuły zostały przychylnie ocenione przez czytelników, wobec czego Marek Kalbarczyk napisał kilka kolejnych książek i poradników. „100 najpiękniejszych miejsc w Polsce – zabytki i krajobrazy wreszcie dostępne dla niewidomych i słabowidzących” zostało wydane w nowej technologii, tzw. transparentnej, gdzie brajlowskie litery są nałożone na zwykłe. Książki takie mogą być czytane zarówno przez niewidomych, jak i widzących. Książka osiągnęła sukces i stała się pierwszą pozycją w dużym cyklu turystyczno-krajoznawczym. Fundacja wydała m.in. następujące poradniki i przewodniki: „Czas na własną firmę”, „Umiejętności na wagę złota”, „Lubuskie na wyciągnięcie ręki”, „Gdańsk dla wszystkich”, „Lubelskie smaki i smaczki”, „Podlasie namalowane dotykami”.

W roku 2011 Fundacja Szansa dla Niewidomych wydała pierwszą wersję niniejszej książki. Sam autor twierdzi, że to najlepsze z jego dzieł. Z czego wynika ta ocena? To książka rehabilitacyjna, która jest napisana w sposób specjalny. Jej główną cechą jest to, że zawiera kilka oddziel-

nych, przeplatających się ze sobą wątków. Jest to książka zarówno rehabilitacyjna, kulinarna, jak i krajoznawcza. Znajdujemy tutaj procedury, jak bezwzrokowo wykonać przeróżne czynności w kuchni, przepisy na potrawy charakterystyczne dla Mazowsza oraz opowieści o zabawkach tego regionu. Autor podróżuje po województwie i wyszukuje ciekawe miejsca. Opowiada o nich oglądając je tzw. trzecim okiem. Inni oglądają je zwyczajnie, Marek Kalbarczyk składa nam jednak zgola inną relację. Spotykamy się tu ze światem dotyku i dźwięku, w którym ważne są inne doznania, niż wzrokowe.

Gdy trzeba zabrać się do pracy i przygotować potrawy na sobotnie przyjęcie, zabraknie prądu. Rodzina jest w kłopotcie, ale jest wśród nich niewidomy, któremu brak światła nie przeszkadza. Mało tego, pod jego wpływem z brakiem światła radzą sobie jego bliscy. Przecież od lat są doświadczani, jak się w takiej sytuacji zachować.

Autor opowiada o swoich podróżach i miejscach, które zainteresowały jego rodzinę. Marek nie jest profesjonalnym znawcą kuchni, dlatego zaprosił do współpracy Piotra Adamczewskiego, którego przepisy kulinarne i wspomnienia ozdabiają tę książkę. Książka Marka stanowi ważny przekaz rehabilitacyjny: hej niewidomi, warto ruszyć się z miejsca i wyjść na spotkanie z innymi

ludźmi! Nie czeka was nic dobrego, gdy pozostaniecie bierni, w domu. Powinniście wejść do kuchni z bliskimi, by razem przygotować coś dobrego.

Efekty działalności Marka Kalbarczyka w coraz większym stopniu znajdowały uznanie. Zaczęło się od odznaczenia Polskiego Związku Niewidomych. W roku 1999 otrzymał złotą odznakę tej organizacji. W roku 2009 za zatrudnianie niepełnosprawnych osób otrzymał tytuł Super Lodołamacza w konkursie Polskiej Organizacji Pracodawców Osób Niepełnosprawnych. Hołduje zasadzie, że inwalidzi powinni stanowić nawet 50% zatrudnionych w firmach, organizacjach i innych instytucjach. Altix i Fundacja Szansa dla Niewidomych tak czynią. W roku 2009 odznaczono go także Krzyżem Kawalerskim Orderu Odrodzenia Polski. W roku 2010 Stowarzyszenie Przyjaciół Integracji przyznało mu tytuł „Człowieka bez barier”. Został także laureatem konkursu „Dobroczyńca roku”. Oba wyróżnienia przyznano oczywiście za społeczną pracę na rzecz Fundacji.

Ma żonę i czterech synów, spośród których dwóch odziedziczyło wadę wzroku. Na szczęście są niedowidzacy, a nie niewidomi.

Co sam autor mówi o sobie? „Życie jest najciekawszą grą, w której chodzi o dotarcie do mety i pochwalenie się największym dobrem jakie uczyniło się dla innych. Poza tym

niewiele rzeczy jest ważnych. Są jedynie środkiem do realizacji głównego celu. Za to dobro można dostać się do życia wiecznego, o którym w zasadzie nie mamy pojęcia. Możemy wiedzieć tylko tyle, że istnieje oraz że jest wspaniałe. W ramach dążenia do dobra należy nieustannie wykorzystywać swoje zdolności, by inni mieli z tego pożytek. Tak jak muzyk ma pięknie grać, matematyk uczyć innych liczyć, tak rehabilitant ma pomagać podopiecznym, by mogli żyć jak pełnosprawni. W ten oto sposób wszyscy są sobie potrzebni nawzajem. W tym kontekście każdego, kto zawodzi, brakuje do kompletu. Każdy w tej grze jest zatem niezastąpiony, choć mówi się, że nie ma ludzi niezastąpionych."

Marek Kalbarczyk uznaje więc pierwszeństwo działania społecznego nad realizowaniem indywidualnych potrzeb i zachcianek. Jedynie ta postawa może pomóc chorym, niepełnosprawnym i zagubionym. Gdyby nie ludzie zaangażowani spo-

łecznie, mogliby oni czuć się całkowicie samotni.

Nie mniej ważnym, a ściem stwierdzić, że najważniejszym sukcesem w życiu Marka Kalbarczyka jest wspaniała rodzina i liczne grono bliskich przyjaciół, na których zawsze z wzajemnością może liczyć.

Niniejsze, drugie wydanie tej książki jest jedynie lekko zmienione w porównaniu z pierwszym. Są tu niepublikowane wcześniej relacje z wyjazdów. Autorzy omawiają swoje spotkania z mazowiecką historią i kulturą. Kontynuują opowieść, jak niewidomi mogą spędzać czas w kuchni z pożytkiem dla samych siebie i dla swoich bliskich. Czy świat bez światła musi być „mroczny”? Nie, nie musi. Może być wręcz kolorowy, gdy potrafi się utrzymać w sobie pełen wachlarz kolorów. O samopoczuciu decyduje nasz optymizm, a nie ograniczające nasze możliwości braki. Można przecież o nich zapomnieć, a najłatwiej przy smacznej potrawie na stole.

Autorka noty biograficznej

o Marku Kalbarczyk:

Prof. dr hab. Leonora Bużańska





Kuchnia – dla mnie, ale mam nadzieję, że i dla moich słuchaczy oraz czytelników także – jest lepszym miejscem niż gabinet psychoterapeuty. Gotowanie, smażenie, siekanie, a zwłaszcza wyrabianie ciasta to cudowna recepta na stresy dnia codziennego. Trochę trudniej, gdy muszę działać po ciemku, ale porządek w kuchennych szafkach, trwałe reguły w ustawianiu sprzętów i przypraw przewyższają i to. Zwłaszcza, że szybko posiadam umiejętność odróżniania kształtów produktów przy pomocy dotyku. Opuszki palców to czuły instrument. A przyrządzanie kolacji to najprostszą drogą do sukcesu – i do serca lubianej osoby. Warto więc jak najczęściej spędzać czas w kuchni. Wytężając słuch podczas nalewania płynów, węch, do którego trafiają zapachy z patelni i piekarnika oraz wyobraźnię w oczekiwaniu radosnego wyrazu na twarzach gości podczas jedzenia! Takie seanse terapeutyczne funduję sobie codziennie. Zachęcam więc do tego wszystkich...

Piotr Adamczewski



Daj szansę niewidomym!
Twoja przyjaźń, pomoc – 1% podatku
pozwolą Im zobaczyć więcej!

KRS: 0000260011

Pekao SA VI O/W-wa,
nr konta 22 1240 1082 1111 0000 0514 1795
www.szansadlaniewidomych.org