

## Przedmowa

Kiedy w 1999 roku czytelnik „Kuchni – Magazynu dla Smakoszy” Tadeusz Gwiaździński odwiedził redakcję, którą wtedy kierowałam, wiedziałam, że należy on do tych entuzjastów gotowania, dla których warto tworzyć kulinarne magazyny i książki. Kulinarne, czyli o sztuce gotowania wraz z całą jej kulturą otoczką, a nie tylko będące zbiorem przepisów. Tadeusza bowiem interesowało w równym stopniu eksperymentowanie w kuchni, co owa otoczką. Historia potraw, tajemnice ich powstawania, pochodzenie produktów, podróże w poszukiwaniu oryginalnych smaków. Nie wiedziałam jednak wtedy, że sam zostanie kiedyś autorem takich książek.

Gotowanie jest jego prawdziwą pasją. Dania tworzone na podstawie najtrudniejszych nawet przepisów, własne kreacje kulinarne, zabawa w odtwarzanie fascynujących smaków... W tym się realizuje. Poszerzając swoje kulinarne umiejętności na kursach, praktykując w kuchniach mistrzów i studiując kulinarne lektury, szuka nie tylko informacji praktycznych, ale śledzi także anegdoty i ciekawostki o daniach i produktach kuchni świata. A że kolejną pasją Tadeusza Gwiaździńskiego jest opowiadanie o gotowaniu i o tym co wokół, powstała ta książka. Smakowita lektura o smakowitościach, którą czytelnikom polecam.

w lipcu 2008 r.

*Joanna Nowicka*





## Od autora

Niniejsza książeczka powstała z myślą o sprawieniu przyjemności wszystkim tym, którzy lubią gotować. Wierzę, że nie odmówią jej uwagi także i ci, którzy sami nie biorąc się za kucharzenie, lubią jednak dobrze zjeść.

Tekst składa się z wielu wątków i myślę, że każdy znajdzie tu dla siebie parę rodzynek. Kto ceni sobie dobrą kuchnię, może się tu dowiedzieć, jak to z niektórymi potrawami jest naprawdę, a co jest tylko powtarzaną legendą.

Autor ma nadzieję, iż książeczka ta dostarczy czytającym więcej zabawy niż nauki, bo taki był cel jej powstania. Powinno się ją czytać z przymrużeniem oka, bo nie jest to rozprawa naukowa, lecz zbiór kulinarnych opowieści. Jeśli ktoś jest odmiennego zdania na tematy tu poruszane, to niech, proszę, przy tym pozostanie. Szkoda czasu na „chodzenie do rabin”, aby stwierdził kto ma słuszość. Ponieważ nie ma takiej siły pod słońcem, aby bezstronnie komuś przyznać rację, sam nasuwa się żartobliwy komentarz:

Czy to bajka, czy nie bajka  
Myślcie sobie, jak tam chcecie  
A ja przecie wam powiadam:  
Różne dania są na świecie

(zapożyczone z *O krasnoludkach  
i sierotce Marysi* M. Konopnickiej)

OD AUTORA

Rzeczywiście zaciekawionych odsyłam do spisu literatury, gdzie jest wymieniona spora część źródeł, z których pochodzą zamieszczone tu ciekawostki.

Życzę Szanownym Czytelnikom miłej lektury.

lipiec 2008

*Tadeusz Gwiazdziński*  
([www.kuchnia-cukiernia.pl](http://www.kuchnia-cukiernia.pl))

PS.

Zachowano oryginalną pisownię nazw i nazwisk.



## Anchovis

*inaczej sardele – małe rybki spokrewnione ze śledziami i często mylone z sardynkami. Najlepiej smakują te złowione w Morzu Śródziemnym*

**Anchovis** (czyt. ąszuą) – w handlu najczęściej spotykane w postaci ostrych w smaku solonych filecików zanurzonych w oliwnej zalewie. Bardzo polecane w zdrowym żywieniu ze względu na dużą zawartość kwasów tłuszczowych omega-3, zapobiegających zawałom serca i działających pozytywnie na naczynia krwionośne. Stanowią nieodzowny składnik przyprawowy w kuchni śródziemnomorskiej. Są oryginalną przyprawą mającą zaostrić smak tataru, zamiast często mylnie (w zastępstwie) stosowanych sardynek.

*Drobno posiekane i zmiążdżone widelcem z bogatym dodatkiem masła anchovis należy wymieszać ze świeżo odcedzonym spaghetti i dopiero później dodać sos pomidorowy. Warto spróbowania, bo po zjedzeniu tak doprawionego spaghetti ma się w przełyku paradoksalnie wrażenie zjedzenia makaronu z dodatkiem trufl, których przecież tam nie było. Można też dobrze osączone fileciki położyć po jednym na listkach cykorii i podawać jako przegryzkę na wstępie przyjęcia.*

## Black Velvet

*tą samą nazwą określa się albo „żałobny” koktajl na bazie ciemnego piwa i szampana (w proporcji 1 : 1) albo kanadyjską whiskey typu burbon*

**Black Velvet** – jako koktajl został skomponowany w 1861 roku przez barmana londyńskiego klubu „Brook’s”. Okazją do stworzenia tej „żałobnej” kreacji była śmierć księcia Alberta, małżonka królowej Wiktorii. Składał się z drogiego szampana, a wysoka cena trunku miała być symbolem respektu, i ciemnego piwa Guinness, w tym wypadku symbolu żałoby.

Mieszanka owa początkowo spotkała się z entuzjastycznym przyjęciem smakoszy. Black Velvet miał się nawet znaleźć na liście ulubionych napojów kanclerza Bismarcka. Krytyczna część konsumentów odnosiła się jednak do pomysłu z pogardą, uważając to za zanieczyszczanie szampana i profanację obu trunków, z tego prostego powodu, że ich zdaniem każdy z osobna smakował lepiej od nikomu niepotrzebnej mieszanki.

Wyżej wspomniany koktajl musiał zyskać popularność wśród smakoszy, skoro czasami spotyka się w niektórych barach dolewanie piwa Guinness do ciepłej whiskey!

*Uwaga! Przy próbie samodzielnego wykonania koktajlu, aby zapobiec nadmiernemu tworzeniu się piany, należy cienkim strumieniem wlewać wino do piwa, a nie odwrotnie!*

*Kanadyjska whiskey **Black Velvet** należy do najlżejszych gatunków świata. Jako głównego surowca*



## BLACK VELVET

do jej produkcji używa się kukurydzy. Zyskała sobie wielką popularność w czasie trwania okresu prohibicji w USA.

W tych ciężkich dla Amerykanów czasach po tę upragnioną „wilgoć” masowo pielgrzymowano z „ziemi suchej do ziemi mokrej”, bo wtedy w USA Kanadę ciepło nazywano „mokrym krajem”.



## Enchilada

*typowe meksykańsko-amerykańskie szybkie danie*

**Enchilada** (czyt. enczilada) – są to naleśniki z mąki kukurydzianej z różnymi nadzieniami, serwowane najczęściej w barach szybkiej obsługi. Przyrządza się je zmiękczając kukurydziane **tortillas** w oliwie lub w jakimś sosie czy wodzie. Później nadziewa się je serem, mięsem drobiowym lub w wegetariańskiej wersji fasolą i zawija.

Słowo *enchilada* należy rozumieć jako: doprawione papryką **chili**.

*Nabywając coś takiego w ulicznej budce albo w „szybkim barze”, trzeba mieć ze sobą sporą, zabezpieczającą przed poplamieniem serwetkę albo koszulę i spodnie na zmianę.*



## Kremówka

*ciastko, które wstrząsnęło i nadal trzęsie Wadowicami*

**Kremówka** – na początku lat pięćdziesiątych ubiegłego stulecia w krakowskim Hotelu Francuskim szef tamtejszej gastronomii wiódł długie rozmowy ze swoim cukiernikiem o przepysznej kremówce, której smak utkwiał mu w pamięci jeszcze sprzed II wojny światowej. Przepisu sam nie znał i mógł mistrzowi słodczy jedynie słownie opisać, jak smakowała i jak wyglądała. Postanowiono zatem popracować nad jej odtworzeniem. Wyniki podjętych pierwszych prób okazały się fiaskiem. Mimo że wspomniany cukiernik w swojej pracowni nie miał żadnych pomocników, nie dawał za wygraną i równolegle z mozołem codziennych obowiązków eksperymentował dalej. Wreszcie pewnego dnia szef gastronomii zakrzyknął: to jest właśnie ten smak i może nawet jeszcze lepszy od tego przedwojennego! I tak ten portret pamięci smakowej na stałe wszedł do menu hotelowego.

Wtedy tę wspaniałą kremówkę podawano tylko gościom tamtejszej kawiarni i nikomu nie przyszło do głowy, aby robić na tym większy interes. Ciastko faktycznie musiało być smakowo urzekające, skoro premier rządu PRL tamtych lat, Józef Cyrankiewicz, kiedy tylko nocował w Krakowie, zawsze przed powrotem do Warszawy kazał sobie je pakować, i to całymi kartonami.

Wkrótce potem odtwórca dawnej receptury awansował i został szefem pracowni cukierniczej hotelu „Cracovia”. Naówczas zatrudniano w tej pracowni 30 osób i do tego był jeszcze sklep z własnymi wyroba-

