

opowieści ukryte w smaku

ANYA VON BREMZEN

kuchnia narodowa

osobista podróż przez
kulturę, historię i smaki



tłumaczenie
Aleksandra Czwojdrak

bo.
wiem

Superszybki barszcz wegetariański mojej mamy



Moja mama Larisa urodziła się w Odessie w Ukrainie i przez całe życie przygotowywała barszcz. To rozgrzewająca, zimowa wersja: wegetariańska i superszybka w przygotowaniu, ale pożywna i sycąca, o cudownym słodko-kwaśnym smaku i wspaniałym czerwonym kolorze buraków. Podawana ze świeżymi ziołami i odrobiną kwaśnej śmietany.

Składniki

- 3 łyżki masła
- 3 łyżki neutralnego w smaku oleju roślinnego (np. rzepakowego)
- 1 średnia cebula
- 1 mały seler naciowy
- 1/2 średniego zielonego jabłka typu Granny Smith
- 1 średnia marchewka
- 1 średnia papryka (dowolnego koloru)
- 2 szklanki poszatkowanej kapusty
- 1 duży burak
- 2 średnie ziemniaki
- 2 litry wrzątku
- 3 czubate łyżki koncentratu pomidorowego

Przyprawy

- 1 liść laurowy
- sól
- świeżo zmielony czarny pieprz
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1 duża szczypta ostrej papryki, płatków chili lub pieprzu Aleppo
- 3 duże ząbki czosnku zmiżdżone przez prasę
- sok z 1 dużej cytryny
- 2–3 łyżeczki cukru (lub więcej – do smaku)

Do podania

- kwaśna śmietana lub jogurt grecki
- posiekany koperek
- natka pietruszki
- szalotka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA



Marchewkę i buraka zetrzyj na tarce.



Paprykę, cebulę, seler, jabłko i ziemniaki pokrój w kostkę.

W garnku rozpuść **masło w oleju** na średnim ogniu. Dodaj **cebulę** i smaż, aż zaczną się szklić, co potrwa około 5 minut.



Dodaj **seler naciowy, jabłko, marchewkę, paprykę i kapustę**. Smaż, mieszając, aż po około 10 minutach zaczną mięknąć.

Dodaj **buraki i ziemniaki**, wlej gorącą **wodę** i całość doprowadź do wrzenia. Przykryj i gotuj na średnim ogniu, aż ziemniaki i pozostałe warzywa będą prawie miękkie (około 20 minut).



W osobnym naczyniu rozprowadź **koncentrat pomidorowy** z porcją gorącego płynu z zupy, następnie wlej roztwór do garnka.

Dodaj **sól, pieprz, słodką i ostrą paprykę, liść laurowy i czosnek**.

Gotuj około 15 minut, aż ziemniaki będą miękkie.



Na koniec wsyp **cukier** i wlej **sok z cytryny**. Jeśli barszcz wydaje się zbyt gęsty, dolej trochę wody. Zupa powinna być w smaku słodko-kwaśna i wyrazista.

Rozlej do misek, każdą porcję udekoruj ziołami i czubatą łyżeczką kwaśnej śmietany.



– Anya von Bremzen

Wszyscy mamy jakieś wyobrażenia o jedzeniu francuskim, japońskim czy meksykańskim.

Skąd jednak wzięły się te przekonania?

Co decyduje o tym, że danie staje się „narodowe”?

Anya von Bremzen wyrusza na poszukiwanie prawdy ukrytej za popularnym frazesem: „jesteśmy tym, co jemy”. Wyprawę rozpoczyna w Paryżu, gdzie zgłębia znaczenie wyrafinowanego smaku kuchni francuskiej. W Neapolu przygląda się mitom narosłym wokół pizzy oraz włoskiej duszy. Podczas dalszej podróży odkrywa tajemnice ramenu, zanurza się w tradycji hiszpańskich tapas i poznaje przepisy na mole, będące urzeczywistnieniem meksykańskiej różnorodności kulturowej. W Stambule bada kulinarne dziedzictwo dawnego imperium osmańskiego, by skończyć podróż w Queens, gdzie przyrządza ukraiński barszcz, symbolizujący bogactwo kulinarnych tradycji i tożsamości.

W *Kuchni narodowej* von Bremzen przygląda się najbardziej fascynującym i sztandarowym kulturom kulinarnym świata, po mistrzowsku splatając **smaki, historię i politykę**. Rozmawia z mistrzami kuchni, zagląda do garnków gospodyniom domowym i odwiedza lokalne sklepy oraz targowiska. Ta podróż pozwala dostrzec, jak naród tworzy swoją kuchnię i jak kuchnia tworzy naród.



„Ta wyprawa w świat tworzenia mitów kulinarnych to lektura obowiązkowa... Jestem nią zachwycona!”

Nigella Lawson