29 marca 2018

Żur z szyszkami? Czemu nie!

Bez świeżego chrzanu, którego zapach wypełnia każdy kąt mieszkania oraz żuru nie wyobraża sobie Świąt Wielkanocnych. Dziki żur przyrządza na wywarze z białych warzyw, czosnku, wędzonych śliwek, suszonych grzybów, owoców jałowca i pędów sosny. Na jego stole nie może także zabraknąć boczku na dziko z czosnkiem niedźwiedzim i czosnaczkiem. Kielczanin, zawodowy kucharz, bloger kulinarny Maksymilian Przybylski gotuje z natury. Jego kuchnia nasycona ziołami, dzikimi, jadalnymi przyprawami tworzy jedną, logiczną układankę.

Koza z różą i inne kombinacje

Przy komponowaniu potraw 29-letni Maks inspiruje się kuchnią staropolską.W jego potrawach znajdują się produkty, które dawniej były podstawowymi w kuchni świętokrzyskiej: gęś, kaczka, kapusta, groch, czy ziemniaki.

– Nasze regionalne produkty odpowiednio dobieram, łączę z innymi, a na końcu perfumuję, czyli używamy dużo jadalnych, dzikich ziół i przypraw – mówi Maksymilian, który bardzo logicznie komponuje swoje dania. – Kozy na swoim naturalnym terenie żywią się między

innymi krzewami dzikiej róży, tymiankiem i innymi ziołami. W efekcie powstała moja sałatka z koziego sera, tymianku, dodatkiem płatków dzikich róż oraz sosu winegret na bazie róży. W gotowaniu taki mam logiczny tok myślenia – mówi Maks, który twierdzi, że jeśli coś dojrzewa w tym samym momencie, na tym samym terenie i ma taką samą barwę to razem musi dobrze smakować.

– Przykład? Kurka i morela. Brzmi nieciekawie, ale smakuje wyśmienicie. Kolejny? Młody burak czerwcowy i maliny to super połączenie – dodaje. – Zbierając owoce patrzę co dookoła nich rośnie i jeśli są wokół nich jadalne zioła to dodaję je do potrawy. Jestem zwolennikiem sezonowości. W kuchni powinniśmy czerpać z naszych naturalnych zasobów, roślin, które od lat tu rosną i dobrze się mają oraz zwierząt. Będziemy wtedy zdrowsi, szczuplejsi i z dobrym samopoczuciem, ponieważ nasze organizmy lepiej przyswajają rodzime produkty – mówi Maks, który cztery lata temu zaczął gotować z dzikich roślin jadalnych i pokazuje to na swoim blogu kulinarnym. Okazało się, że taki styl najbardziej mu odpowiada i stał się jego pasją. Zresztą od dziecka interesował się przyrodą.

– W dzieciństwie z kolegą biegaliśmy dookoła Kielc, po lasach, łąkach, często gubiąc drogę powrotną. A naszym ulubionym zajęciem było grzebanie w kamieniach na Kadzielni. Jako dziecko znałem wszystkie kwiatki, a ptaki umiałem poznać po głosie. I kiedy zacząłem gotować to się składało w spójną całość – dodaje Maks.

Niepokorny wywrotowiec

Jest zawzięty w postanowieniu, że w życiu chciałby rozwijać swoją pasję. Jak twierdzi w restauracjach nie jest to możliwie. Obowiązują tam schematy oraz określona hierarchia, do której nie jest łatwo mu się dostosować. – Kiedyś straciłem pracę, ponieważ nie chciałem użyć popularnej przyprawy, która tylko zniekształca smak dań – mówi Maks, który gotowaniem zajmuje się od kilkunastu lat. W tym czasie pracował w kilku restauracjach w Kielcach i w województwie świętokrzyskim. Teraz postanowił spróbować czegoś innego. Zdecydował, że będzie „sam sobie sterem, żeglarzem, okrętem”. – Warto czasem zaryzykować, być cierpliwym i postawić na siebie. Jeśli się nie uda – trudno. Obecnie odrzucam propozycje od firm, których wartości są sprzeczne z moją ideologią. Jeśli znów praca nie będzie sprawiała mi satysfakcji to za rok będę w tym samym punkcie co teraz – mówi Maks, który zamierza rozwijać swojego bloga, fotografię oraz prowadzić warsztaty kulinarne. – Dziennie wejść na bloga mam około 200, 300 oczywiście przy regularnym jego prowadzeniu. Ważne dla mnie jest pokazywanie tego co mam w głowie, nawet jeśli zobaczy to garstka osób – dodaje.

Co lubimy jeść?
– Kiedy zaczynałem pracować w kuchni powitał mnie pan w brudnym fartuchu, z brzuchem, mieszający w garze i palący papierosa. Nie porwało mnie to. Chodziłem do pracy „za karę", a godziny spędzane na kuchni ciągnęły się w nieskończoność. Wszystko zmieniło się kiedy poznałem Pawła Mazurka, szefa kuchni dawnej restauracji Pepe Rossoo w Kielcach, który obecnie pracuje w Niemczech – wspomina Maks. – Zmienił mi głowę na kuchnię i nauczył świadomie gotować np. nie używać proszków i gotowych przypraw, przez które wszystkie potrawy smakują identycznie, a w konsekwencji nie możemy odróżnić dobrego jedzenia od złego – mówi Maks.

Podkreśla, że od kilku lat obserwujemy modę na gotowanie. Obserwujemy tworzenie ciekawych dań, łączenie kilku typów kuchni, czy najzwyczajniej powroty do korzeni, czyli gotowanie według starych receptur i odwzorowanie tego co jadły nasze babcie tylko w „odchudzonej" wersji. Wiele pracy wykonały w tej kwestii wszystkie wielkoformatowe programy kulinarne, które od lat nieprzerwanie cieszą się dużą popularnością. Dzięki tamu Polacy stają się coraz bardziej świadomi i wymagający.

– W Kielcach jest wiele bardzo dobrych restauracji, perełek, ale nadal jest sporo takich, których dania pozostawiają wiele do życzenia. Te drugie istnieją tylko dlatego, że serwują duże porcje, które tak lubimy – mówi Maks. – Jemy objętościowo. Ludzie są zadowoleni, że nie dojadają. Musi im zostać coś na talerzu, wtedy czują się usatysfakcjonowani . Kilkakrotnie próbowałem porcje zmniejszać , aby były w sam raz, lecz to się nie powiodło. Powoli się to zmienia, ponieważ jest coraz więcej świadomych gości w restauracjach –mówi Maks i dodaje, że nadal królem na talerzu jest ziemniak. – Jeszcze nie interesują nas kasze, ryże. Uwielbiamy ziemniaki, które zanim dotarły do Polski zastępował nam groch. Kiedyś próbowałem robić lunche bez ziemniaków, lecz się nie sprzedawały – mówi.

Wielkanocne smaki
– Jajko, świeżo starty chrzan, biała kiełbasa i żur – bez tych produktów, potraw nie wyobrażam sobie Świąt Wielkanocnych. Co roku przyrządzam mięsną roladę, zazwyczaj jest to boczek pieczony z musztardą gorczycową oraz czosnkiem niedźwiedzim – mówi Maks, którego ulubionym przepisem wielkanocnym jest żurek z dużą ilością tartego, świeżego chrzanu, z wywarem na pędach sosny. – Dobre jedzenie jest ważnie, jednak najistotniejsze jest dzielenie się nim z inną osobą. Nie ma nic gorszego, jak jedzenie potrawy samemu. W jedzeniu ważni są ludzie, ich relacje – dodaje Maksymilian i podaje kilka świątecznych przepisów na wielkanocny stół.

Przepisy Maksa:

Dziki żur:

Składniki: trochę białych warzyw na wywar: pietruszka, pasternak, cebula, białe części pora, seler, główka czosnku, zakwas żytni, suszone grzyby, tarty chrzan, kwaśna śmietana 12-18%, suszony czosnek niedźwiedzi, kilka suszonych owoców jałowca, duża garść szczypioru czosnku, kilka sztuk szczawików zajęczych wraz z kwiatami, pędy sosny, mogą być szyszki, kilka wędzonych śliwek, świeży majeranek, jajka od Zielononóżek, świeżo zmielony pieprz, sól

Wykonanie:
Zaczynamy jak przy każdej zupie od wywaru. Do garnka z zimną wodą wrzucamy białe warzywa, rozgniecione ząbki czosnku, wędzone śliwki, suszone grzyby, owoce jałowca i pędy sosny. Można dodać ziele i liść laurowy. Wsypujemy suszony czosnek niedźwiedzi i gotujemy na wolnym ogniu ok godzinki. Moja wersja żuru jest wegetariańska, jeśli ktoś miałby ochotę na mięsny żur można do wywaru dodać wędzonych kości. Kiedy wywar już przejdzie smakami i jest piękny i ciemny resztę cebuli kroimy w kostkę. Nie żałujemy tu cebulki gdyż ona nada głębi zupie. Smażymy pokrojoną cebulę na maśle na złoty kolor. Wywar cedzimy. Dorzucamy cebulkę do wywaru i zagotowujemy. I tu jest moment na wlanie zakwasu. dodajemy go wedle życzenia, jeśli ktoś lubi kwaśne tak jak ja można dodać go więcej. Zmniejszamy gaz pod garnkiem, do osobnej miski przekładamy śmietanę. Łyżką

stołową dodajemy do śmietany żur aby ją zahartować. Najlepiej robić to powoli energicznie mieszając całość w misce. Kiedy śmietana jest już mocno ciepła od zupy wlewamy ją do garnka. Doprawiamy zupę chrzanem, posiekanym Szczypiorem czosnkiem i majerankiem. Solimy i pieprzymy.
Do talerza zupy najlepiej pasują jajka ugotowane na pół twardo, szczawik zajęczy i porządny żytni chleb na zakwasie.

Boczek z dzikim czosnkiem:

Składniki: ładny kawałek równego boczku, musztarda gorczycowa, garść czosnku niedźwiedziego i czosnaczku, grubo mielony czarny pieprz, dymka, sól morska, łyżka smalcu

Wykonanie:

Boczek kupujemy równy aby ładnie się zwinął. Skórę podsmażamy na smalcu na złoty kolor. Kładziemy boczek skórą do dołu, wewnętrzną stronę rolady nacieramy solą. Smarujemy ją grubą warstwą musztardy gorczycowej. Dymkę kroimy w kilku centymetrowe kawałki i wraz z czosnkiem i czosnaczkiem układamy jej liście na całej długości boczku. Zwijamy ściśle i wiążemy boczek dratwą. Można dopchać boczek resztą liści i musztardą. Tak przygotowany pozostawiamy na noc w lodówce. Pieczemy go w 160 stopniach pod przykryciem. Czas pieczenia zależny jest od wielkości i grubości rolady ale przyjmuje się że na kilogram boczku pieczemy go ok godziny. Mój miał 800g i po godzinie był idealny;) Tak upieczony Boczek można wykorzystać jako pieczyste na zimno jak i na ciepło jako podstawa obiadowego dania. Ja zrobiłem to tak;) Ugotowałem do niego kasze gryczaną paloną na sypko. Z tłuszczu i soku który wydobył się z pieczenia mięsa zrobiłem sos. Na patelni podsmażyłem na maśle rzodkieweczki i liście czosnku a jako kropka nad i posłużyło puree z Czosnku niedźwiedziego i kwaśna, chuda śmietana. Wyszło bardzo smaczne danie obiadowe, może i wy poeksperymentujecie z tym klasykiem?

Pstrąg z kwiatami forsycji

Składniki: Pstrąg marynowany w cytrynie/kasza jaglana z gwiazdnicą/sos jogurtowo-chrzanowy/kwiaty forsycji i mirabelki: filet z pstrąga 300-400g, 100g kaszy jaglanej, ok 100g gwiazdnicy pospolitej, kilka ząbków czosnku, biała cebula, cytryna, masło klarowane, pół szklanki tłustego jogurtu, łyżka chrzanu, szklanka białego wina, sól, pieprz różowy i cukier.

Wykonanie:

Rybę mamy zamarynowaną w cytrynie i soli.Zacznijmy od sosu jogurtowego, to nic innego jak jogurt zmieszany z chrzanem. Doprawiamy go solą, sokiem z cytryny i jeśli trzeba to cukrem. Kasze gotujemy na wpół (ok 10 min) w osolonej wodzie. Odcedzamy i odstawiamy na bok.Gwiazdnice dokładnie płuczemy. Czosnek i cebulę kroimy drobno i podsmażamy delikatnie na maśle, dorzucamy naszą gwiazdnice i dusimy tak jak szpinak. Kiedy roślinny zmiękną dorzucamy kasze jaglaną i podlewamy całość białym winem. Ustawiamy delikatny ogień i zabieramy się za rybę. Rozgrzewamy na patelni masło klarowane i kładziemy naszego pstrąga skórą do dołu. Cały szkopuł polega na tym aby go nie przesmażyć. Kiedy smaży się ok 3-4 minut od strony skór przerzucamy go i wyłączamy gaz. Powinien sobie idealnie dojść. Wykładamy kasze na talerz, na kasze kładziemy rybę. Wykańczamy naszego pstrąga sosem jogurtowym i kwiatami. Gotowe!