

Małgorzata Kosińska-Pułka

Czosnyczka na zmarznięte stópki

i inne smakołyki

Smacznie żyć

Bohaterowie, występujący w tej książeczce, przypominają wiele rzeczywistych postaci, ale przecież nie mogło być inaczej. Wszyscy lubimy dzielić się historiami. Chętnie opowiadamy o tym, co widzieliśmy i przeżyliśmy. Opowieści są różne, bo jesteśmy różni. Najlepiej opowiada się przy stole, częstując się smakołykami, przygotowanym z radości, miłości i zaciekawienia. Czasem, by coś świętować, innym razem – żeby nie zgłodnieć.

Stoły w naszych domach wykonane są z różnych materiałów. Najlepsze to te, przy których zmieści się wiele osób i spędzi się smacznie ze sobą wiele czasu. Spotkanie przy stole jest świętem. A jeść z kimś przy jednym stole to zaproszenie do udziału w jego historii.

Wszystko, co opisane jest w tej książeczce, zdarzyło się naprawdę. No, może prawie wszystko... I może zdarzyć się wam ...

Brzezia Łąka, styczeń 2010

Staś z okna wypatrzył, że babcia Basia przyjechała po niego swoim pięknym czerwonym autem. Umówiła się z wnukiem na spacer po parku, w którym jest dużo starych drzew. Rosną w nim dorodne buki i dęby. Przy starannie pielęgnowanych alejkach stoją wygodne ławeczki. Staś dobrze wie, że można na nich usiąść, zadrzeć głowę i obserwować ogromne korony drzew. W parku jest też duża sadzawka, po której pływają kaczki. Chłopiec uwielbia je oglądać.

Wyprawa do parku z babcią Basią to prawdziwa przygoda. Jedzie się do niego przez całe miasto i widać tylu ludzi. A w parku jest cicho. Oboje siadają na ulubionej ławce, machają nogami i zajądają gumisie. Staś jeszcze w domu szeptem upewnia się, czy babcia ma w kieszeni te przepyszne smakołyki. A nawet sprawdza, czy na pewno są w kieszeni babci kurtki. Nie rozumie, dlaczego mama nie pozwala im jeść. Ale na wszelki wypadek nie mówi o tym babci, która tym razem kupiła aż dwie duże paczki z ulubionymi słodyczami Stasia.

Piękna pogoda sprzyjała długiemu pobytowi w parku. Babcia Basia i Staś zjedli wszystko, do ostatniego gumisia. Staś promieniał radością. Nie przeszkadzało mu nawet to, że kaczki pływały daleko od brzegu. Ale po powrocie do domu zachorował. Rozboleł go brzusek, budził się w nocy, płakał. Przyznał się zmartwionej mamie do swojego kulinarnego nieposłuszeństwa. Nie poszedł do przedszkola przez trzy dni - leżał w łóżeczku i pił gorzkie ziółka.

Kiedy babcia Basia usłyszała, że Staś choruje, przyjechała natychmiast. Powiedziała, żeby się nie martwił, bo na pewno wyzdrowieje i jeszcze wiele pysznych smakołyków będzie jadł. Staś szlochał jednak i pytał, przelękając łyżę i tuląc się do babci.

- Jak ja będę w tym życiu dawał sobie radę bez moich ulubionych gumisi? To prawdziwa tragedia!

Kilka dni później babcia kupiła w sklepie dużo torebek z galaretkami o różnych smakach. Kiedy Staś wyzdrowiał, mama przywiozła go do domu babci, która od razu zaprowadziła wnuka do kuchni. Z szuflady wyjęła wszystkie zakupione torebki, położyła na stole i razem ze Stasiem zaczęła je oglądać, dotykać, wąchać, sprawdzać etykiety. Babcia przeczytała głośno, że są to galaretki: truskawkowe, wiśniowe, cytrynowe, agrestowe, brzoskwińowe a nawet pomarańczowe. Pokazała, że oprócz różnego smaku, mają też różny kolor. Poprosiła, żeby Staś wybrał tę, którą chciałby zjeść. Staś wybrał wiśniową. I wtedy zaczęli gotować, ale to wnuczek robił wszystko sam.

Wyjął z szafki ronderek. Odmierzył potrzebną ilość wody, potem ją zagotował, kiedy zawrzała, zdjął garnuszek z kuchenki, przeciął nożyczkami torebkę u samej jej góry i powoli wsypał do wody proszek starannie mieszając. Był skupiony, cierpliwy, uważny i ostrożny. Kiedy wszystko się rozpuściło, przelał kolorowy płyn do szklanych miseczek. Ustawił je na stole, usiadł na krzeselku. Podparł głowę swoimi małymi rączkami i zaczął czekać aż galaretka się zsiądzie. Wpatrywał się w każdą miseczkę. Babcia musiała mu długo tłumaczyć, że to nie nastąpi tak szybko.

Mówiła długo i bezskutecznie, Staś czekał uparcie, aż w końcu babcia powiedziała:

- Stasiu, a może zrobilibyśmy tort galaretkowy?

Chłopcu błysnęły oczka.

- A jak? Jak my to zrobimy, przecież nie jesteśmy kucharzami?

- Damy radę! – odparła Babcia.

Mądra babcia Basia włożyła miseczki z galaretkami Stasia do lodówki. I zaczęła opowiadać, że robienie tortu galaretowego to długie zajęcie, bo nie można wszystkich galaretek wlewać od razu do jednego naczynia, by się zsiadły, tylko trzeba to robić stopniowo. Ale uczy ono dokładności i cierpliwości, a tej niemal wszystkim brakuje w tym wielkim świecie. Babcia znowu wyłożyła wszystkie torebki, ale wyjęła też z lodówki karton z mlekiem.

- Babciu, to jak my to zrobimy? – niecierpliwił się Staś.

- Patrz uważnie! Najpierw nalejemy do garnuszka mleko, w osobnej szklaneczce rozpuścimy żelatynę (to taka galaretka bez smaku w proszku). Do mleka dodamy cukru i zagotujemy je. Jak już niemal będzie kipiało, zestawimy z kuchenki i dodamy wanilii lub olejku migdałowego. Potem dodamy rozpuszczoną żelatynę i starannie wymieszamy wszystko. A później weźmiemy naczynie w kształcie tortownicy, ale szklane, przezroczyste. Na dno wlejemy naszą białą galaretkę. Poczekamy, aż zastygnie. I rozpuścimy kolejną w innym kolorze.

- Może zielonym?

- Dobrze, może być agrestowa.

I babcia rozpuściła zieloną galaretkę, wlała ją na białą, która już zdążyła się zsiąść.

Staś był skupiony i cierpliwy – tak jak babcia mówiła. Kiedy babcia wylała do naczynia jeszcze galaretkę cytrynową, morelową, truskawkową, wykrzyknął radośnie:

- Babciu ty naprawdę jesteś mądra! Mamy tort!

Staś zjadł galaretkę wiśniową, którą babcia ozdobiła owocami i listkami mięty. Zadowolony oznajmił babci, że tort zjedzą jutro z mamą, bo jest najprawdziwszy i prawie taki ładny jak torebka z gumisiami. Babcia wyjęła z szafki suszone morele, pocięła je na wąskie paski i napisała nimi na wierzchu galaretowego tortu – „Dobry jak prawdziwe gumisie”.

Staś podskakiwał na nóżkach i klaszcząc w ręczki pytał:

- A co możemy jeszcze zrobić z galaretki?

- Jutro zrobimy kielbasę.

- Niemożliwe. Babciu, nie oszukuj mnie!

- Zobaczysz, że możliwe.

Lecz Staś nie dawał za wygraną, nie rezygnował, ponieważ to bardzo dociekliwy chłopiec. Babcia zamiast bajki przed snem opowiedziała mu, jak robi się kielbasę z galaretki.

Kielbasa z galaretki babci Basi

Składniki:

kilogram różnych suszonych owoców (rodzynki, figi, morele, daktyle, mango),
10 dekagramów orzechów włoskich,
10 dekagramów orzechów laskowych,
10 dekagramów migdałów,
paczka suchych wafli,
dwie cytrynowe galaretki,
woda.

Przygotowanie:

Przy stole posadzić domowników, dać im noże i deseczki i prosić, by owoce, orzechy, migdały zostały przez nich drobno posiekane. Potem trzeba je wymieszać i umieścić w misce.

Rozpuścić galaretkę w proszku, ale koniecznie w ilości wody o połowie mniejszej niż wymaga tego przepis. Kiedy lekko stężeje, trzeba ją połączyć z posiekanymi owocami i orzechami, delikatnie mieszając.

Dwie czyste lniane ściereczki zamoczyć w przegotowanej, zimnej wodzie. Rozłożyć mokre ściereczki układać na nich wafle, ale koniecznie zawilgocone, czyli cały czas trzeba nawilżać wodą ściereczki. Na takie wilgotne, dające się modelować wafle wyłożyć masę galaretkowo-owocowo-orzechową i zwijać, by powstała kielbasa, albo rolada. Całość zawinąć szczelnie ściereczką i folią, włożyć do lodówki na dobę. Następnego dnia kroić w plasterki (mogą być ukośne).

I kielbasa gotowa. Jeszcze pyszniejsza niż gumisie.

Dyniowe przyjęcie

Liście opadły z drzew, zrobiło się pochmurnie. Nie padało, więc pani Małgosia zaprosiła dzieci do ogrodu. Madzia chodzi do pierwszej klasy i bardzo pięknie czyta. Mówi wszystkim, że swoją mamę najbardziej kocha za to, że urodziła jej Kubusia. Młodszy braciszek co dzień czeka, aż Madzia wróci po lekcjach, bo czyta mu bajeczki, opowiada o koleżankach, a potem razem grają w piłkę. Dziewczynka bardzo się troszczy o niego. Oboje mają jasne włosy i serdeczne uśmiechy. Nie boją się dorosłych.

Dzieci ubrały się ciepło. Madzia zawiązała szaliki i sprawdziła, czy Kuba ma dobrze założoną czapkę. Pani Małgosia wręczyła im kosze wiklinowe. Kuba swój ciągnął po trawie, bo był większy od chłopca. Łatwo znaleźli grządkę, na której rosły dynie.

Dzieci zbierały do swoich koszy małe ozdobne dynie. Dziś będą robić jesienne ozdoby i lampiony na przyjęcie urodzinowe Madzi. Układały je starannie po tym, jak jedna z dyń upadła na chodnik i popękła. W domu ułożą z nich dekoracje. Zobaczyły, że żółty kamień, który widziały z tarasu, okazał się ogromną dynią. Pani Małgosia umieściła ją na wózku. Kuba szarpnął dyszel.

- Wio, koniku! – popędziła go Magda.

Chłopiec dziarsko zastukał bucikami-kopytkami. Bardzo lubił udawać konika, prędko więc dojechali pod drzwi, bo Magda mu pomagała.

Pani Małgosia nożem przecięła wielką dynię na dwie części. Jedna z nich była dwa razy mniejsza od drugiej. Dzieci dużymi drewnianymi łyżkami wydrążyły z niej środek. Kuba trochę sapał, bo śliska dynia uciekała mu z łyżki. Po radzie wszyscy postanowili wysuszyć pestki - zimą z takich ziaren można wyklejać obrazki.

Kiedy dynia była już pusta w środku, pani Małgosia w mniejszej części zrobiła dwa otwory i przewlekła przez nie kolorową tasiemkę uplecioną w warkocz. W ten sposób powstał uchwyt – jak w prawdziwej pokrywce. Dzieci były zachwycone, gdy z drugiej połowy dyni udało się zrobić wazę. Już wczoraj namówiły się, że w takiej wazie podadzą zaproszonym gościom zupę dyniową, którą ugotowała ich mama. Dumni zawieźli na wózek swoje dzieło do domu. Postanowiły, że zupą poczęstują panią Małgosię, zanim przyjdą goście.

Zupa z dyni mamy Magdy

Składniki:

kg dyni,

1 cebula,
4 ząbki czosnku,
¼ główki selera
sól, pieprz,
śmietana,
uprażone pestki dyni,
chleb tostowy,
oliwa.

Przygotowanie:

Dynię oczyścić z nasion, obrać ze skóry, pokroić w kostkę. Cebulę pokroić w kostkę i wrzucić do rondla. Dodać dynię i dusić do miękkości. Gdy nieco ostygnie, zmiksować, jeżeli jest zbyt gęsta, można ją rozcieńczyć wodą lub bulionem. Zagotować, dodać przyprawy i polać delikatnie oliwą z oliwek.

Mama wlała zupę do przygotowanej przez dzieci wazy. Na wierzchu posypała ją zieloną pietruszką i uprażonymi pestkami z dyni. Do osobnej miseczki wsypała pokrojone w kosteczkę grzanki z chleba tostowego a do dzbanuszka naląa gęstej śmietany. Goście będą jedli zupę w starej porcelanie, a każdy wsypie sobie do talerza łyżeczkę grzanek albo na środku zrobi kleksik ze śmietany.

Zanim Pani Małgosia zjadła zupę z dyni, dzieci pięknie udekorowały pokój różnymi skarbami jesieni. Wczoraj w parku nazbierały kasztanów, żołądzi i bukowych orzeszków. Przyniosły też kiście jarzębiny, owoców głogu i dzikiej róży. Z ogrodu przyniosły kolorowe liście, a mama dała im wszystkie zasuszone latem kwiaty. Od pani Małgosi dostały małe kolorowe rajskie jabłuszka. Dekoracje były ładne, bo dzieci bardzo chciały upiększyć mieszkanie nie tylko z powodu urodzinowego przyjęcia, lecz i na pozostałe szare dni jesienne.

Kanapkowy tort

Tato zajrzał do kuchni, bo zaprowadziły go do niej piękne zapachy w całym domu. Myślał, że zje coś pysznego na niedzielne śniadanko. Wczoraj pracował do późna i nie wiedział, że mama zaprosiła przyjaciółkę z jej małym synkiem Marcinem. Obie panie pracują razem i odniosły sukces. Mama z radości postanowiła urządzić dla wszystkich uroczyste śniadanie. Ale tato był głodny i nerwowo kręcił się po kuchni, by coś porwać - jak Misiek sąsiadów, beżowy, mały pies podobny do klapniętej bezy.

Mama zgodziła się, by tato usiadł z dziećmi przy stole i zjadł jajko ugotowane na miękko. Krzątając się, opowiedziała o swojej nauczycielce, która, gdy mama była w pierwszej klasie, zaprosiła na lekcję arystokratkę. Piękna dama przyszła do klasy w kapeluszu, z szalem, wachlarzem i w rękawiczkach. Jak prawdziwa księżna co najmniej - dumna i na pozór nieco sroga.

Panie wyjęły z koszyków serwetki, kieliszeczki do jajek, łyżeczki i nożyki. Poprosiły, by dzieci rozłożyły te przedmioty na pulpitych swoich ławeczek. Mama i inne dzieci były zdziwione, ale bardzo zaciekawione, po co to wszystko robią. Kiedy wykonały wszystko zgodnie z prośbą, pani otworzyła drzwi do klasy i wtedy weszła do niej dziewczynka. Nowa uczennica, zamiast tornistra wniosła kosz, w którym w serwetkach pozawijane były ugotowane jajeczka.

- Oto Nel – przedstawiła nową koleżankę pani.

A potem każde dziecko zostało obdarowane gorącym smakołykiem. Dziewczynka wyszła na środek klasy, dygnęła i pokazała na starszą damę:

- To moja babcia, która nauczy nas, jak jeść elegancko jajko - powiedziała.

Babcia uśmiechnęła się, podeszła do pierwszej ławki i powiedziała:

- Naśladujcie mnie!

Najpierw umieściła jajeczko grubszym czubkiem w kieliszku, odwróconą łyżeczką postukała w jego czubek tak, że powstała mozaika z popękanych drobnych skorupek. Energetycznym ruchem ścięła nadtłuczoną pajęczynkę skorupki. Łyżeczką odkleiła białko, które przywierało do skorupki. Pozostałą część wyjmowała małymi kawałeczkami, każdy kęs lekko soliła i od razu zjadała. Dzieciom udawało się różnie. Nie wszyscy potrafili zdjąć sam czubek. Było sporo chichotów i okruczeń jajka na policzkach.

Wszyscy słuchaliśmy opowieści o tej lekcji z mamy dzieciństwa zaciekawieni. Mama szybko nakryła stół i ustawiła na nim dzbanek z gorącą czekoladą. Na niedzielne śniadanie przygotowała tort kanapkowy, do którego wykonania potrzebowała ugotowane jajka.

Tort kanapkowy prawdziwej damy

Składniki:

chleb razowy,
chleb tostowy,
ugotowane na twardo jajka,
majonez,
zielony koperek,
żółty ser,
biały ser,
śmietana (może być jogurt),
ogórek,
pomidor,
rzodkiewka,
sól, pieprz, papryka.

Przygotowanie

Odcinamy z kromek chleba brzegi. Kroimy w słupki (szerokie na dwa centymetry a wysokie na cztery). Przygotowujemy masę z jajek. Ugotowane na twardo jajka ucieramy na tarce z grubymi oczkami do miski, dodajemy posiekany zielony koperek, majonez, sól i pieprz wszystko delikatnie, ale starannie mieszamy nożem. Odstawiamy do lodówki.

Do drugiej miski wkładamy rozdrobniony biały ser, dodajemy do niego pokrojony w drobną kosteczkę zielony ogórek, drobno pokrojony pomidor bez skórki, utartą na grubych oczkach rzodkiewkę, sól, pieprz i gęstą śmietanę. Wszystko starannie mieszamy i też odstawiamy do lodówki na godzinę.

Na dno tortownicy wyłożonej folią spożywczą układamy chleb razowy pokrojony w słupki. Chleb należy układać szczelnie, tak aby wypełnić dno tortownicy. Potem starannie rozprowadzamy grubą warstwę masy serowej z warzywami. Na niej układamy warstwę chleba tostowego również pokrojonego w słupki tak, by przylegały do siebie. Na wierzchu rozsmarowujemy masę wykonaną z jajek. Przykrywamy ją jeszcze jedną warstwą chleba tostowego, który na wierzchu smarujemy majonezem i obsypujemy zieloną pietruszką zmieszaną z żółtym serem startym na puch. Całość tortu zakrywamy folią i wkładamy do lodówki na dobę.

Kiedy mama poukładała na talerzykach porcje tortu, każdą ozdobiła drobno pokrojonym w kosteczkę zielonym ogórkiem. Tato wyszeptał:

- Ach, pachnie wiosną!

I pierwszy poprosił o dokładkę.

- Ale arystokraci nie proszą o dokładkę – zaprotestował Michał.

- Skąd wiesz? – zaciekał się tato.

- Widziałem *Zaczarowany ogród*.

- No to uznajmy, że nasz jeszcze nie jest zaczarowany! – uśmiechnął się tato.

Mama Michała pracuje w szkole i, jak tato często powtarza, nie ma do swej pracy dystansu, gdyż nieraz zostaje w szkole dłużej niż przewiduje plan zajęć. A tato właśnie rozpoczął pisanie rozprawy naukowej, ponieważ pracuje na uniwersytecie. Tymczasem mama spóźnia się do domu, więc Michał namawia tatę, by wspólnie ugotowali obiad. Ojciec przerywa wtedy swoje pisanie coś tam mrucząc pod nosem.

Razem w maleńkiej kuchni, która przypomina kambuz na małym morskim stateczku, najczęściej gotują zupę ziemniaczaną, a to wymaga czasu, bo najpierw trzeba ugotować warzywa, potem zrobić pyszne skwarki i wszystko uważnie pomieszać, gdy zupa bulgocze.

Robią tak. Chłopiec wdrapuje się na blat kuchni. Siada na nim. Tato z koszyków wyjmuje wszystko, co jest potrzebne do przygotowania zupy oraz słoik z oliwkami. Nakłada chłopcu na każdy paluszek po jednej oliwce, a ten zjada je kolejno zdejmując zębami zielone kuleczki. Tato ma chwilę spokoju, więc prędko obiera ziemniaki i warzywa.

Razem układają też w czasie gotowania bajki. A to o królu cynamonowym, który obсыpywał ryż, żeby lepiej smakował dzieciom, a to o gwiazdkach, które oświetlały drogę żeglarzom wiozącym z dalekich krajów drogocenne przyprawy. Czasem, gdy znajdą pietruszkę o dziwnym kształcie, opowiadają sobie o smokach lub o rekinach pilnujących skarbów.

Za bajkę o królu Cynamonie mama pochwaliła tatę. A było to tak.

Dawno, dawno temu w Azji mieszkał niedaleko ryżowego pola mały chłopiec. Miał na imię Negombo, ale mama nazywała go leniuszkiem, bo malec chętnie przesympiał całe dnie w cieniu krzewów zamiast pomóc mamie, która całe dnie pracowała w wodzie do kolan, pielęgnując źdźbła ryżowej trawy. Mama niepokoiła się, bo młodsza siostra Negombo mogła wy dostać się z zawieszanej na krzewie chusty i przepaść w dżungli. Tymczasem opalony jak czekoladka Negombo wolał wspinać się na drzewa, a potem zmęczony sam słodko zasypiał.

- Ach, gdybyś nie był urwisem, kochałabym cię jeszcze bardziej! – wzdychała mama.

- Jak zostanę królem całej wyspy, nie będziesz musiała pracować! – obiecywał malec.

Pewnego razu, kiedy właśnie drzemał, mama postawiła pod krzewem, nieopodal głowy chłopca miseczkę z ryżem. Wiatr kołysał delikatnie gałązkami. Dwie z nich tarty o siebie – strącając na ryż bardzo pachnący proszek. Zapach tak zakręcił się w nosie Negombo, aż chłopiec obudził się kichając. Nabrał garstkę ryżu, posmakował i aż krzyknął:

- Jakie pyszne, mammo!

- Wiem, bo sama gotowałam – odpowiedziała.

- Ale twój ryż z tym dziwnym proszkiem jest jeszcze pysniejszy! – zawołał chłopiec.

Mama posmakowała, pogłaskała Negombo i utarła całą garść proszku do tykwy.

Po południu Negombo przedstawił kupcom z dalekich stron świata oryginalną przyprawę, którzy prędko zorientowali się, że to złoty interes. Chcieli ciągle więcej i więcej. Negombo nie mógł nastarczyć. Stał się tak bogaty, że mama mogła już nie pracować a jego nazwano Królem Cynamonem. Mimo to mama chętnie wracała do uprawy grządek w ogrodzie.

- Król może być tylko jeden, a jeść trzeba – powtarzała z uśmiechem.

Michał najbardziej lubi te bajki, w których sam występuje jako bohater. Często rozmawia też z tatą o samolotach. Tato miał całą kolekcję modeli do sklejania jeszcze z dawnych czasów. Planują, jak skonstruują latawiec, bo Michał bardzo chciałby go mieć. Chłopiec lubi kartoflanekę a zwłaszcza skwarki, ale najbardziej cieszy się, kiedy gotują z tatą kluski śląskie, bo wtedy sam wiele robi na stolnicy.

Kluski śląskie taty Michała

Składniki:

ziemniaki,
mąka ziemniaczana,
kasza manna,
jajko,
sól,
woda.

Przygotowanie

Ugotowane w osolonej wodzie obrane ziemniaki, należy odcedzić i zmiażdżyć starannie. Poczekać aż dobrze wystygną i w misce ułożyć je dokładnie, przyciskając pięścią. Nożem podzielić na cztery równe części, jedną z nich wybrać i wyłożyć na pozostałe. Do powstałej w ten sposób dziury wsypać tyle mąki ziemniaczanej, aby ją zasypać, dodać dwie łyżeczki kaszy manny (można z tego zrezygnować), szczyptę soli i wbić jajko.

Wszystko starannie wymieszać, tak by powstała jednolita masa. W dłoniach formować kuleczki, w każdej kciukiem zrobić na środku dołek. Wrzucać do osolonego wrzątku i gotować aż wypłyną. Wtedy zmniejszyć płomień i jeszcze chwilę nie wyjmować klusek. Można zjadać same, polane masłem lub jako dodatek do mięsa.

Tato najbardziej lubi, kiedy do każdej gorącej kluski mama włoży pół łyżeczki czarnego kawioru i poleje je delikatnym sosem maślanym z drobkami szczypiorku.

- Wiesz, tatusiu, jak zostanę królem, to mama też nie będzie musiała pracować – zapewnił Michał po zjedzeniu czubatego talerza klusek.
- Ale mama lubi pracę w ogrodzie i w szkole.
- No to zostanę królem Ogrodnikiem i będę jej pomagał! – postanowił chłopiec.
- A królem Uczniem kto będzie? – dopytywał tato.
- Może ty? – uśmiechnął się Michaś.

Ciocia Ania jest malutka, krucha, ale ma ogromny uśmiech. Właściwie, śmieje się dookoła swojej głowy i cały czas. Jest w tym wiele serdeczności, bo ciocia Ania lubi ludzi – lubi rozmawiać, być razem i robić wspólnie wiele dobra dla innych.

Ciocia Ania pracuje już od dziesięciu lat razem z ciocią Hesią i ciocią Beatą. Trzy panie wcale nie udają, że nie było między nimi w ciągu tych lat żadnych zgrzytów, nieporozumień i negatywnych emocji, ale zgodnie twierdzą, że sztuka bycia razem polega na umiejętności puszczenia plotek mimo uszu i na wybaczeniu ludzkich słabości, jeśli za nimi nie stoi podłość.

A że ciocia Ania, ciocia Hesia i ciocia Beata to bardzo dobre ciocie, postanowiły w pracy urządzić wystawne śniadanie dla innych koleżanek i kolegów. Ciocia Ania zdecydowała na wspólne śniadanie usmażyć domowy smalec i przygotować sernik na zimno. Kupiła słoninkę na Hali Targowej. Wyjęła z szafki stary żeliwny rondel, w którym jeszcze mama cioci Ani gotowała, wyjęła mały ostry nożyk i drewnianą deseczkę do krojenia. Nie zmartwiła się, gdy ciocia Beata przyprowadziła Kasię. Mama Kasi musiała pilnie pojechać do swojej mamy, więc Kasia będzie nocować u cioci Ani, która po prostu wyjęła z szafki jeszcze jedną deseczkę i nożyk. Obie kuchareczki włożyły fartuszki. Ciocia Ania już śmiała się dookoła swojej głowy, bo wiedziała, że to będzie przepiękne popołudnie.

Zanim zaczęły kroić słoninkę w drobną kosteczkę ciocia dużym ostrym nożem odkroiła od słoninki skórkę, spory kawałek, pokroiła go na prostokąty o wymiarach 5 i 10 cm, każdy nawlekła na cienkie druciki. Poszły z Kasią do ogrodu. W nocy spadło dużo śniegu. Drzewa wyglądały jak zawsze w takiej sytuacji malowniczo i tajemniczo, choć wujek Leszek nie lubi takiego zimowego pejzażu, szybko marznie i trwoży się w czasie jazdy samochodem po zaśnieżonych i oblodzonych drogach.

Ciocia Ania ma w swoim ogrodzie zaprzyjaźnione sikorki. To dla nich przygotowała słoninkowe zawieszki. Druciki ze skórkami uwiązała na gałęziach drzewek, a ponieważ ciocia Ania jest malutka i nie sięga wysoko, przy kilku drzewkach brała Kasię na ręce i to dziewczynka wieszala druciki. Piszcziała przy tym z radości, bo czasem na jej główkę spadała śniegowa pierzynka. Ciocia pilnowała, żeby zawieszki można było oglądać z okien domu.

Kiedy wróciły do domu, ciocia Ania ustawiła stół tuż przy oknie i zaczęła Kasi opowiadać o sikorkach i ich zwyczajach. Oczywiście, mówiąc uśmiechała się dookoła swojej głowy. Kasia dowiedziała się, że ciocia najbardziej lubi sikorki bogatki, modre i szarytki.

Modraszka to sikorka modra. Ma bardzo kolorowe piórka. Rośnie dość duża - ma aż 11 centymetrów długości. Pod koniec zimy sikorki łączą się w pary. Zakładają gniazda w dziuplach drzew, murach lub budkach lęgowych. Samiczka składa co najmniej 7, a czasem aż 12 jajeczek - codziennie po jednym. Zaczyna je wysiadywać dopiero wtedy, gdy zniesie wszystkie jajka. Gdy małe sikorki opuszczają gniazdo, na początku trzymają się razem. W powietrzu przemieszcza się szybko wesoła ich gromadka.

Sikorka bogatka jest w Polsce największa i bardzo kolorowa – wierzch głowy, podgardle i pas na brzuszku są czarne. Policzki ma białe, spód ciała jest żółty, a grzbiet i skrzydełka zielonkawe. Natomiast sikorka uboga, czyli szarytka ma na wierzchu piórka w kolorze brązowoszarym, a od spodu beżowo białe. Na jej głowie błyszczy czarna czapeczka. Maleńki, czarny śliniaczek o ostrych krawędziach znajduje się na podbródku. Uroku dodają jej białe policzki i krótki (w sam raz), czarny dziobek. Jest smukłą elegantką wśród sikorek. Ciocia Ania uważa, że ptaszek przemieszcza się dostojnie. Z kolei bogatka i modraszka są jak błyskawice - ruchliwe i płochliwe. To ptaszki pod ścisłą ochroną. Są wiercipiętami, a ich obserwowanie daje wiele radości. Zimą chętnie odwiedzają karmniki, jedzą nasiona oleiste, choćby słonecznik, i tłuszcze.

Zanim ciocia Ania skończyła mówić, za oknem zaroilo się właśnie od sikorek. Działo się tyle, że obie kuchareczki nie mogły się skupić na krojeniu słoninki. Kasia umyła ręczki. Usiadła na krzeselku przy oknie, główkę oparła na dłoniach i obserwowała przyjęcie w ptasiej restauracji w ogrodzie najwspanialszej cioci Ani, która sama kończyła smażenie smalcu, uśmiechając się cały czas dookoła swojej głowy. A Kasia radośnie popiskując, liczyła głośno, ile ptaszków pałaszuje słoninkę, czepiając się nóżkami skórki, gałązki, drucika, najczęściej głową w dół.

Ciocia Ania włożyła pokrojoną w kosteczkę słoninkę do rondelka i na małym ogniu zaczęła z niej wytapiać smalec. Mimo to tłuszcz skwierczał groźnie. W połowie smażenia dodała pokrojoną drobno cebulę i jak się wszystko wysmażyło i lekko zarumieniło, ciocia bardzo ostrożnie przelała gorący smalec do kamiennego niebieskiego kamiennego garnka, na którym jakaś nieznana artystka namalowała aż pięć sikorek pałaszujących jeden kawałek słoninki.

– Patrz Kasiu, jakie te ptaszki są zgodne! Ludzie mogliby się od nich uczyć – powiedziała ciocia Ania z rozmarzeniem.

Pozostało tylko czekać, aż smalec zastygnie. I wtedy nożem będzie można wydobywać z dna garnuszka smakowite skwarki. Niestety, niektórzy dorośli nie powinni jeść smalcu, a już na pewno nie wujek Leszek, który jest zbyt wielkim łasuchem.

Na karteczce ciocia Ania napisała Kasi przepis na swój wyborny i znacznie zdrowszy sernik na zimno. Dziewczynka poczęstuje nim w szkole swoje koleżanki, ale dobrze wie, że każda będzie chciała wiedzieć, jak się robi takie pyszne ciasto. Kasia przeczytała przepis głośno, bo ciocia Ania chciała sprawdzić, czy o wszystkim pamiętała.

Sernik na zimno cioci Ani, która śmieje się dookoła swojej głowy

Składniki:

jedna galaretka owocowa (tylko nie o smaku kiwi),
dwie łyżeczki żelatyny rozpuszczonej w ½ szklanki gorącej wody i w szklance mleka,
dwa jaja (najpierw żółtka, na końcu piana białek),
kostka dobrego masła,
25 dkg sera półtłustego (do ucierania),
szklanka cukru,
paczka biszkoptów do wyłożenia tortownicy.

Przygotowanie

Rozpuścić galaretkę i odstawić do lodówki (niech tężeje). Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie, potem do żelatyny wlewać mleko (temperatura wody i mleka musi być taka sama). Żółtka, masło, cukier, ser utrzeć mikserem na jednolitą masę. Rozpuszczoną żelatynę wlewać do sera wolnym strumieniem i mieszać cały czas masę. Dno tortownicy starannie wyłożyć biszkopcikami (pod opieką dorosłych można je skropić alkoholem albo dobrą kawą). Na biszkopcy wlewać lekko zgęstniałą masę serową. Po półgodzinie na stężałą masę poukładać cząstki owoców (zimną to może być ananas, brzoskwinia z puszki albo z kompotu). Na wierzch wylać lekko zgęstniałą galaretkę. Do sera można dołożyć bakalie. Sernik można podawać z kleksem bitej śmietany posypanej wiórkami z czekolady.

Nazajutrz Kasia poprosiła swoją mamę o album z kolorowymi fotografiami sikorek. Mądra dziewczynka poszła po szkole do cioci Ani z blokiem rysunkowym i kredkami. Rysowała ptaszki, a ciocia Ania robiła im fotografie. Z Kasią zrobiły własny album.

Herbatka z Misiem Polskim

Dawno, dawno temu mała Małgosia dostała pluszowego misia. Mieszkała w domku, w którym, żeby było ciepło, paliło się w piecach kaflowych węglem kamiennym. Taki opał kupowało się przed zimą i zносиło, zrzucało do piwnicy. Ciężka praca dotyczyła całej rodziny, dzieci też. Małgosia rozradowana i dumna z powodu prezentu postanowiła pokazać misia swoim koleżankom – drugiej Małgosi, nazywanej Anką, i Gabrysi.

Trzy dziewczynki wdrapały się po stromych i wąskich schodach. Kiedy zobaczyły misia, piszczały z zachwytu. Uznały, że to prawdziwy Miś Polski. Przekazywały go sobie z rąk do rąk, tarmosiły za uszka, całowały w nosek, wtulały się w niego. Był większy od dziewczynek. A one zanosily się ze śmiechu, że taki ładny i miły.

Wieczorem, przed snem mama Małgosi zawołała dziewczynkę do dużego pokoju i skarciła za to, że na misiu odcisnięte były paluszki dziewczynek, które zanim zaczęły zabawę, wsypywały do wiaderek czarne kulki węgla. Mama powiedziała, że takie postępowanie jest nierozsądne i niszczące.

Małgosia posmutniała. Długo w nocy cichutko kręciła się w łóżeczku, nie spała. Zastanawiała się, jak to się stało, że nie zauważyła w czasie zabawy z koleżankami tych śladów na pluszowym futerku misia. Martwiła się.

Później – kiedy ciocia Małgosia dorosła, w jesienny wieczór opowiedziała tę historię wujkowi Leszkowi. Ten pogłaskał ciocię po głowie i pocałował w nosek.

Niebawem w prezencie mikołajowym ciocia Małgosia dostała misia. Prawie takiego dużego jak ona. A było to tak. Wujek wrócił z pracy. Rozmawiał jak gdyby nigdy nic. Oboje usiedli w fotelach i pili herbatę z cytryną. A zamiast cukru używali miodu. Chwilę potem ciocia Gosia poszła na górę. Przez kilka minut wujek słyszał dobiegające z pięterka popiskiwanie na zmianę z niemal indiańskimi okrzykami radości:

- Czemu mi nic nie powiedziałeś?!

Ciocia Małgosia przytuliła swojego nowego Misia, który czekał na nią w łóżku, i rozplakała się.

Wieczorem wujek, ciocia i Miś Polski siedzieli już obok siebie. Ciocia Małgosia twierdziła – że Miś mruczał zadowolony. Nazajutrz zaprosiła na herbatkę swoje koleżanki. Ciocia Ania zobaczyła pluszaka i natychmiast posadziła Misia Polskiego na swoich kolanach. Obok stanęły ciocia Krysia i ciocia Małgosia. Wujek Leszek nowoczesnym cyfrowym aparatem zrobił im fotografię.

Słodka malinowa herbata na zimowe wieczory i na pokonanie smutku

Składniki:

dobrze oczyszczone i umyte patyki z krzaków maliny,
wrzątek z czajnika,
konfitura cytrynowa,
miód.

Przygotowanie

Najpierw trzeba przygotować konfiturę cytrynową. Kilogram świeżych, dojrzałych, żółciutkich cytryn należy wyszorować szczoteczką, sparzyć wrzątkiem (najlepiej pod opieką kogoś dorosłego). Tak przygotowane owoce zmielić maszynką. Do miąższu wsypać półtora kilograma cukru i zagotować do wrzenia (krótko). Gorące wlewać do małych słoiczków i szybko zakręcać wieczka. Trzymać w lodówce.

A teraz herbata. Malinowe patyczki pociąć na drobne kawałki (dwa centymetry), ułożyć je w rondelku i zalać wodą tak, żeby były przykryte. Gotować około piętnastu minut. Napar przecedzić na sitku lub przez gazę i wlać do imbryczka. Nalewać do filiżanek, a na spodeczkach podać miód i konfiturę cytrynową. Pachnie w całym domu.

Zanim ciocia Ania i ciocia Krysia wyszły, wujek każdej wręczył słoiczek konfitury cytrynowej i fotografię z Misiem Polskim. Wszystkie panie uśmiechały się kącikami ust – ciocia Małgosia powiedziała, że dyskretnie. Jak Miś.

Czosnyczka na zmarznięte stópki

Dziadek Andrzej i babcia Ewa uwielbiają niedzielne wczesne poranki w swoim domu na wsi, kiedy są z nimi wnuki. Dzieci budzą się wcześniej i z hukiem wpadają do sypialni dziadków, wdrapują się do łóżka i panoszą się w nim bezceremonialnie. Dziadek Andrzejek udaje oburzenie, ale kątem ust uśmiecha się skrycie. Dzieci kokoszą się, przewracają, chętnie dają się łaskotać. Po prostu baraszkują. Te pieszczoty są stałym elementem niedzielnych poranków. Zanim wstaną rodzice Janeczki i Andrzejka, dziadkowie zdążą im wiele opowiedzieć, ale dzieci najbardziej lubią, kiedy dziadek wybierze jakąś książkę ze swojej biblioteki i czyta ją na głos.

Dziadek ma donośny, ale spokojny głos i wczuwa się w historii opisane dawno temu. Najczęściej Janeczka i Andrzejek proszą dziadka, żeby czytał im historię pewnego niezwykłego wędrowca. Dziadek mówi o nim błędny rycerz i jednocześnie z zastanowieniem kiwa głową. To zamyślenie trwa chwilę, Dzieci czekają cierpliwie, bo wiedzą, że dziadek za chwile zacznie czytać i będzie to prawdziwe słuchowisko niczym w radiu.

Dziadek swojego bohatera przedstawia też jako „rycerza smętnego oblicza”. Takiemu nazwaniu zawsze towarzyszy odpowiednia mina dziadka. Janeczka i Andrzejek rozpoznają bez trudu smętne oblicze. Dziadek często powtarza, że ten pięćdziesięcioletni szlachcic pod wpływem literatury o czynach rycerskich postanowił zostać jednym z nich. I zmieniał świat. Wiele tych zmian dzieci bardzo rozśmieszało. Rycerz na damę swojego serca wybrał wieśniaczkę Aldonę Lorenzo, nazywając ją Dulcyneą z Toboso. Innym razem Dziadek powiedział jednak, że jego bohater pokazuje, jak nie powinniśmy ulegać wyobraźni, bo przecież Don Kichot rzeczy codzienne i zwykłe zmieniał w swoich oczach w niezwykłe. Z karczmy uczynił zamek, a wiatrak wydał mu się olbrzymem. Szukał nieustannie okazji do działania, nie zastanawiał się, czy to, co postanowił zrobić ma sens. Przechwalał się wielkością i znaczeniem swoich czynów, nieustannie chciał dowodzić, że jest odważny i silny. Był tak uparty, że na głowę zamiast hełmu włożył blaszaną miskę.

– Coś mi się zdaje, że ktoś ma tu lodowate nogi – dziadek przerwał czytanie.

Rzeczywiście, bosa stópki wnucząt wystawały spod kołdry. Babcia Ewa zerwała się z łóżka.

– Mam sposób na zimne nóżki – powiedziała. – Zjemy je! – i złapała maluchy za stopy. Chichotów było co niemiara.

To był oczywiście żart. Babcia Ewa zaproponowała na rozgrzewkę bardzo prostą i smaczną zupę. Idealną na przemarznięcie, na zakatarzone i przeziębione dni. Zrobienie jej zajmuje piętnaście minut.

Czosnyczka babci Ewy na zmarznięte stópki

Składniki:

6 ząbków czosnku,
6 łyżek oliwy,
3 kromki pieczonego pszennego chleba (np.: tostowego),
gałązka świeżego tymianku (ewentualnie suszony),
szczypta słodkiej papryki w proszku,
sól,
5 dkg żółtego (najlepiej twardy, typu parmezan),
trzy czwarte litra zimnej przegotowanej wody.

Przygotowanie

Czosnek obieramy, kroimy dość drobno i rozgniatamy ze sporą szczyptą soli. Kroimy cienkie kromki chleba i kroimy je na cztery części. Na sporej patelni rozgrzewamy oliwę. Wrzucamy czosnek. Dodajemy chleb. Ostrożnie obracamy go po chwili na drugą stronę. Dodajemy szczyptę papryki i tymianek. Delikatnie wyjmujemy z patelni część kromek chleba na przygotowane talerze. Zostawiamy dwie.

Całość zalewamy zimną wodą i gotujemy przez kilka minut i łyżką mieszamy z zupą tak długo, aż rozpadną się całkowicie i staną się częścią zupy. Na ułożone na talerzu kromki nasypujemy nieco sera. Zalewamy gorącą zupą i natychmiast podajemy.

Można zupę wzbogacić przez dodanie pod koniec gotowania żółtka - po zdjęciu patelni z ognia, wrzucamy surowe żółtko i mieszamy z zupą. Zupy nie należy odgrzewać, trzeba zjeść wszystko od razu.

- Szkoda że nie mamy miski Don Kichota! – powiedział Andrzejek.
- Dlaczego? – zdziwił się Dziadek.
- Moglibyśmy z niej zjeść znacznie więcej tej pysznej zupy! – roześmiał się wnuczek.

Pizza zamiast podplomyków

Babcia Aniela jest mało nowoczesna. Mama mówi o niej: tradycjonalistka, i nigdy nie wiadomo czy to uznanie, czy przygana. Babcia Aniela nie lubi jeść poza domem, nie daje się zaprosić do żadnej restauracji. Nawet kiedy jest bardzo głodna, nie zjada niczego w żadnym barze. Mówi, że dobrze jest się trochę przegłodzić, potem lepiej smakuje. Zupełnie inaczej niż mama, która lubi nowinki kulinarne, często próbuje wielu potraw w różnych miejscach. Po tem barwnie i z przejęciem opowiada, co robiła, co i gdzie jadła. Jakie nowe smaki, zapachy, kolory dało jej nowe jedzenie. I co postanowiła wprowadzić do swojego gotowania.

Babcia mówi, że mama zawsze taka była, wszystko sprawdzała, dotykała, smakowała, oglądając brukselkę w ogrodzie porównała ją do pomarszczonych winogron, a kwiatkami rumianku dekorowała talerze. Mama w kuchni lubi nowoczesne urządzenia. Z kolei babcia z rozmarzeniem opowiada jak jej babcia Zosia gotowała na palnikach pieca, w którym paliło się drewnem, a smaku ciasta drożdżowego z duchówki nie zapomni do końca życia.

Dziadkowie babci mieszkali pod lasem w górach. Dziadek Dominik wiosną chodził do lasu i specjalnym nożykiem nacinał korę pnia brzozy. Drzewo dzieliło się sokiem wypijanym dla zdrowia i siły przez ludzi. Latem dziadek z pasieki wybierał plastry, a potem przemieniał je w bursztynowy syrop. Obok domu dziadków rosła ogromna lipa, to z niej pszczoły spijały nektar, aby przemienić go w miód. Babcia Zosia lejący się miód przechowywała w słoikach na strychu, obok innych smakołyków, z których korzystała zimą, aby przyrządzić coś pysznego. Dla każdego. Jej wnuczka, czyli Babcia Amelia najbardziej lubiła konfiturę z poziomek. Babcia Zosia zbierała je wysoko w lesie na słonecznej polanie, a potem smażyła na blasze swojego pieca. Do ognia dodawała liści z krzaczków poziomek. Pachniało w całym domu.

To były czasy, żeby dostać się do miasta, nie można było spóźnić się na autobus. Przyjeżdżał dwa razy w ciągu dnia – rano i wieczorem. Do sklepu chleb przywożono we wtorki i piątki, był ogromny, w kształcie koła i pachniał smakowicie. Trzymało się go owiniętego w płócienną ściereczkę w kredensie. Jeżeli chleb czerstwiał babcia Zosia kroić go ma kromki, a potem w dwucentymetrowe kostki. Usypywała górę kostek chlebowych na kamionkową formę do ciasta i w duchówce obsuszała je na sucharki. Sucharki z chleba trzymała w szczelnie zamkniętych słojach. Podawała je do zupy pomidorowej razem z okruskami domowego białego sera. Ogromną kromkę świeżego chleba babcia Aniela smarowała masłem, które babcia Zosia sama zrobiła w domu, a potem konfiturą z poziomek. Taki podwieczorek babcia Aniela zjadała, siedząc na kocu pod lipą. Wśród jej gałęzi uwijały się pszczoły.

Dziadek Dominik był tak stary, iż zapominał, że trzeba jeść. Babcia Zosia pilnowała, żeby dziadek jadł, ale on prosił wyłącznie o rosół z gołąbków i podplomyki. Zanim dziadek zjadł rosół, babcia Zosia wyjmowała z kredensu płócienny worek z mąką, usypywała na stolnicę jajko, dodawała szczyptę soli, dolewała wody i szybko wyrabiała ciasto. Babcia miała silne dłonie, ciasto było z pęcherzykami powietrza, robiła z niego placuszki wielkości deserowego talerzyka. Układała je na blasze pieca, i obracała przez kilka minut aż się upiekły. Dziadek zjadał je gorące bez niczego, tylko czasem dał się namówić na kropelkę miodu, którym babcia Zosia polewała te podplomyki.

Kiedy mama pierwszy raz usłyszała tę opowieść uznała, że nowoczesną wersją tych podplomyków jest pizza, którą ona piecze w swojej nowoczesnej kuchence indukcyjnej. Babcia Aniela nie lubi tej kuchenki. Mówi, że proste ugotowanie na niej jajka na twardo staje się skomplikowane. Mówi, owszem, kuchenka ma wiele przycisków i funkcji, ale nie zastąpi czujności człowieka.

Mama zaprosiła babcię Anielę do wspólnego gotowania. zaproponowała, że razem upieką pizzę. W dwóch wersjach jedną dużą ze wszystkimi składnikami i kilka małych w osobnych foremkach bez żadnych składników tak, żeby babcia mogła sobie przypomnieć smak podplomyków.

Pizza według przepisu mamy

Składniki:

trzy małe pomidory,

jedna cebula,

dwa ząbki czosnku,

ostra papryka w proszku.

Najpierw robimy sosik, bo oczywiście można kupić gotowy, ale można też zrobić samemu. I nie trzeba przekonywać nikogo, że jest wtedy lepszy.

Pomidory zalewamy w garnuszku wrzątkiem. Kroimy całą średnią cebulę i dwa ząbki czosnku w kosteczkę. Sparzone pomidory bez problemu obieramy ze skórki. Kroimy je na ćwiartki, wyrzucając większość wodnistego miąższu. W garnuszku rozgrzewamy oliwę, dodajemy czubatą łyżeczkę ostrej papryki w proszku (pizza będzie leciutko pikantna). Mieszamy, aby rozproszyc paprykę, dosypujemy pokrojoną cebulę z czosnkiem. Po „zeszkleniu” cebuli wrzucamy pomidory, wszystko mieszamy i przykrywamy. Temperatura gotowanego

sosu ma mieć około 40 stopni. Pomidory dusimy około 10 minut pod przykryciem, rozpadną się na kawałki, zamieniając się w sosik.

A teraz przygotowanie ciasta.

Składniki:

około pół kilograma mąki (raczej mniej niż więcej),
pół kostki drożdży,
trzy czwarte szklanki mąki,
szczypta soli,
10 łyżek oliwy,
jedno jajko.

Przygotowanie

Ciasto przygotowujemy w misce. Wsypujemy do niej około 40 dekagramów mąki (resztę będziemy uzupełniać w razie potrzeby). Drożdże rozpuszczamy w letnim (prawie zimnym) mleku, dodajemy łyżeczkę cukru, szczyptę soli, wlewamy 10 łyżek oliwy i na koniec wbijamy jajko. Wszystko wyrabiamy ręką. Jeśli ciasto jest zbyt rzadkie dodajemy mąki. Z wyrobionego ciasta formujemy w dłoniach placek i układamy go na blaszce posmarowanej oliwą. Przykrywamy ściereczką i ustawiamy w ciepłym miejscu, żeby wyrosło.

Dodatki ustalamy wcześniej. Mogą być bardzo różne. Doskonałe są pieczarki, papryka, cebula, oliwki, ser, szyneczka lub salami.

Pieczarki myjemy i obieramy ze skórki, drobno kroimy w plasterki. Posypujemy lekko solą i pieprzem, dusimy, aby straciły nadmiar soku. Odstawiamy, niech ostygną. Podobnie robimy z papryką. Umytą, wydrążoną z nasion i pokrojoną w kosteczkę lekko dusimy na oliwie. Żółty ser, może być salami lub gouda, ucieramy na grubych oczka tarki. Wędlinę (salami albo szynkę) kroimy na kawałeczki. W talarki kroimy cebulę (na przykład czosnkową lub czerwoną). Możemy też pokroić w talarki oliwki.

Kiedy ciasto trochę wyrośnie i uporamy się z dodatkami, smarujemy ciasto oliwą, nakłuwamy widelcem w kilku miejscach, rozprowadzamy po wierzchu nasz sos, układamy kolejno pieczarki, paprykę, cebulkę, wędliny i oliwki. Wszystko obsypujemy utartym serem i ziołami (oregano lub bazylią). Zioła mogą być świeże. Pieczemy w rozgrzanym piekarniku aż się zarumieni.

Kiedy mama i babcia Amelia przygotowały pizzę w dwóch wersjach (pizzową i podplomykową) i podały ją do zjedzenia, tato powiedział, uśmiechając się do obu pań:

– Jak to dobrze, że tradycję można połączyć z nowoczesnością!

Do Kopańca mamę Agnieszkę, ciocię Gosię i małego Jasia przywiózł wujek Leszek. Przywiózł „luksusem” jak mówił Jasio, czyli swoim nowym autem. Wypakował bagaże, pożegnał się, zapewnił, że przyjedzie za trzy dni. I pojechał.

Pan Piotr poprowadził gości wąskimi drewnianymi i stromymi schodami na pięterko swojego domu w górach. „Oho, schody niebezpieczne, trzeba będzie pilnować Jasia.” – pomyślała ciocia Gosia, która we wszystkim upatrywała zagrożenie.

– Tu są trzy osobne pokoje. Jedna duża łazienka i kuchnia z aneksem są do wspólnego używania, ale możecie korzystać ze wszystkiego swobodnie. Nie spodziewam się żadnych innych gości oprócz was – powiedział na górze pan Piotr, pożegnał się i wycofał, życząc miłego wypoczynku.

Mama Agnieszka rozejrzała się dookoła i powiedziała: – Klimatycznie!

Mama Agnieszka i ciocia Gosia uśmiechnęły się serdecznie. Pomieszczenia, w których miały spędzić urlop, były przytulne, czystutkie, wyposażone we wszystko, co jest potrzebne do życia. W niektórych leżały przedmioty, które kolekcjonowali gospodarze. Wiedziały, że wszystkie zostały znalezione przez gospodarza w górach. Wiedziały też, że pana Piotra najbardziej cieszyły szklane łożki hutnicze. Kiedyś w Kopańcu wytwarzano szkło.

Mama Agnieszka i ciocia Gosia martwiły się tylko, żeby Jaś nie przeszkadzał gospodarzom i żeby niczego nie zepsuł, był jeszcze malutki, głośny i bardzo żywy. Wszystko go ciekawiło i bardzo chciał być samodzielny. Mama Agnieszka i ciocia Gosia wiedziały, że muszą się nim zająć. Jaś budził się bardzo wcześnie, więc postanowiły, że nie będą zbyt długo rozmawiać wieczorami i będą kładły się wcześniej spać, żeby o poranku nie mieć kłopotów ze wstawaniem. Na górze domu w Kopańcu wieczorem szybko gasły światła i robiło się bardzo cicho w całym domu. Natomiast raniutko rozmodlona trójka gości pana Piotra była po śniadaniu i wybierała się na piesze wędrówki po okolicy.

Miejsce było niezwykle. Cisza, która panowała wokół, kojarzyła się z czymś wyjątkowym. Światło rozjaśniało wszystko. Ciocia Gosia i mama Agnieszka co chwila schylały się, by coś zobaczyć z bliska, a to niezwykle kamień, kwiatek, listek, murek, mech, gałązkę, piórko. Ciocia Gosia rośliny głaskała, szczególnie trawę – o tej porze roku miała niezwykle świeży odcień zieleni. Mama Agnieszka i ciocia Gosia śmiały się głośno, ciągle rozmawiały i powtarzały jedna przez drugą:

– Jasiu, Jasiu, zobacz, jakie to piękne!

Gdyby ktoś obserwował to gwałtowne schylenie się trójki wędrowców, uznaliby, że znikają nagle jak w zapadni. Wtulanie się w przyrodę zawsze trwało dobrą chwilę. I nagle piechurzy pojawiali się już w innym miejscu, by za chwilę znów zapaść się. Ciocia Gosia i mama Agnieszka wybierały takie dróżki, by Jaś małymi stópkami mógł po nich wędrować samodzielnie. Najbardziej lubiły wspinać się asfaltową drogą na samą Kozią Szyję. Nie jeździły po niej samochody. Aga i Gosia mówiły Jasiowi, że droga prowadzi na koniec świata, który nie jest końcem, tylko początkiem, ale żeby dalej wędrować najlepiej byłoby mieć skrzydła.

Górskie polany zaczynały budzić się do życia po zimie. Ciocia Gosia i mama Agnieszka wystawiały twarz do słońca, wsłuchiwały się w ciszę. Mały Jaś nareszcie biegał po trawie, zaśmiewając się w głos. Na Koziej Szyi ciocia Gosia nzbierała młodziutkich pokrzyw, które są bardzo zdrowe, oczyszczają organizm i mają wiele witamin. Mama Agnieszka mówiła: – Bosko!

Ciocia Gosia i mama Agnieszka nie musiały troszczyć się o nic z tak zwanych życiowych spraw. Wujek Leszek wyposażył je bardzo starannie we wszystko, szczególnie w produkty potrzebne do jedzenia. Mama Agnieszka wzięła z sobą nawet swój nowoczesny termomiks. Bardzo chciała ugotować dla cioci Gosi zupę cytrynową. Przywiozła i cytryny, i imbir, i mleko kokosowe, i pieczarki. W kuchni w domu pana Piotra zupę gotowała pieczołowicie, z namaszczeniem, zgodnie z przepisem, którym się zachwyciła, przeglądając w domu książkę dołączoną do niezwyklej maszyny gotującej.

Kiedy termomiks zadzwonił, oznajmiając tym samym, że to już koniec gotowania, mama Agnieszka naląa zupy do trzech bulionówek z porcelany, które gospodarze zostawili do używania przez gości. I zaprosiła ciocię Gosię i małego Jasia do stołu. Jasio zjadł łyżeczkę, ale to nic dziwnego dla tego niejadka. Ciocia Gosia zjadła wszystko w milczeniu. Mama Agnieszka wiedziała, że to przez grzeczność, bo ciocia Gosia jest bardzo dobrze wychowaną osobą – a zupa nie była smaczna.

Mama Agnieszka zasmuciła się, schyliła głowę i powiedział, że już nigdy nie poda nikomu żadnego smakołyku bez przetestowania przepisu wcześniej. Z zupą w garnku, zeszła do pana Piotra, bo żal było wylewać. Nieśmiało zapytała, czy może uwiązany do budy, wyglądający na zabiedzonego pies sąsiada zjadłby tę cytrynową zupę. Pan Piotr zajrzał do garnuszka, powąchał, łyżką spróbował troszeczkę, pomruczał i powiedział:

– Pani Agnieszko, jeśli pani pozwoli, to ja będę tym psem!

Mama Agnieszka uśmiechnęła się serdecznie i wesoło wbiegła na pięterko po schodach, które nie były dla niej strome, wąskie i niebezpieczne.

Ciocia Gosia i Jaś siedzieli przy stole i coś zajadali z apetytem. Ciocia Gosia przygotowała prędko polędwiczki w pokrzywach.

Polędwiczki w pokrzywach zamiast pietruszki

Składniki:

polędwiczki wieprzowe,
przyprawy,
świeże liście pokrzyw,
oliwa.

Przygotowanie

Mięso myjemy, kroimy na dwucentymetrowe kawałki. Za pomocą małego nożyka formujemy z nich medaliony, obsypujemy przyprawami (solą, pieprzem, papryką). Medaliony muskami pędzelkiem zamoczonym w oliwie, układamy w miseczce, przykrywamy folią i wstawiamy do lodówki. Najlepiej na dobę.

Świeżą pokrzywę lekko oblewamy wrzątkiem, żeby nie parzyła, i drobno siekamy. Wyjęte z lodówki medaliony z polędwiczki układamy w rondelku teflonowym, obsmażamy z obu stron, obsypujemy pokrzywą i dusimy pod przykryciem aż mięsko będzie kruche, a zioła wyraźnie zmieniają kolor i łączą z sosem wytworzonym w czasie duszenia.

Mniej odważni pokrzywę mogą zastąpić wyhodowanymi na kuchennym oknie ziołami (pietruszka, oregano, mięta).

Nazajutrz pan Piotr poprosił o przepis na zupę cytrynową. Mama Agnieszka i ciocia Gosia popatrzyły na siebie porozumiewawczo. Jak się okazuje, każdy z nas lubi co innego, więc trudno wszystkim dogodzić. Ważne, by nic się nie marnowało.

Złota jabłoń

– Z tymi jabłkami to prawdziwy kłopot – powiedział dziadek Janek, kręcąc się po podwórku. W rękę trzymał długą na trzy metry tyczkę, do której przytwierdzona była metalowa korona z woreczkiem. Dziadek Janek sam skonstruował to urządzenie ogrodnicze. Chciał pozbiierać jabłka z drzewa, zanim opadną. Stękał przy tym, sapał i bez ustanku mruczał pod nosem. Złościł się, bo jabłka były szybsze od dziadka Janka, spadały na ziemię i pękały. Było ich bardzo dużo.

– Prawdziwa klęska urodzaju. Gdyby to było drzewo orzecha, to pozbiierałoby się owoce do worków i miało przez całą zimę, a tak tyle się marnuje – narzekał dziadek Janek.

Mama Edyta patrzyła na to zachowanie dziadka Janka i nie wiedziała, co powiedzieć. Jabłka na drzewie dojrzewają od początku sierpnia. Jest ich bardzo dużo. W spiżarni są jeszcze słoiki z ubiegłego roku, w których mama trzyma usmażone jabłka do deserów, suszone jabłka do kompotów i pieczonej kaczki. Jest tam też w butelkach ocet jabłkowy. I mama Edyta dobrze wie, że nigdy z niego nie skorzysta, bo w jej kuchni jest nieprzydatny. Dziadek Janek opowiadał głośno Eli i Mateuszkowi o mądrości Francuzów, którzy z jabłek robią cydry do picia, powidła, sosy do mięsa. Dla dorosłych z jabłek we Francji produkuje się specjalny trunek nazywany z dumą calvadosem. Dziadek Janek powtarzał, że nie może patrzeć, jak te jabłka spadają i pękają.

Rzeczywiście, jabłoń jest ogromna. Nikt nie może na nią się wdrapać, nawet z drabiny nie sięga się po te owoce. Drzewo jest stare. Dziadek Janek uważa, że drzewo pamięta jeszcze wojnę. Pokazuje nawet Eli i Mateuszkowi ślady na korze pnia, które nazywa bliznami po kuli. Niestety potłuczone owoce nie dają się przechowywać. Dzieci zbierają jabłka z chodnika do wiaderka. Wczoraj wieczorem wiał wiatr i niemiłosiernie tarł gałęziami drzewa. Spadło bardzo dużo owoców. Jabłka, które zerwał dziadek Janek za pomocą swojego urządzenia mama Edyta rozda sąsiadom. Są całe i piękne. Mają delikatną lśniącą skórę koloru żółtopomarańczowego, a miejscami czerwonego i zielonego. Kiedy się w nie puka paluszkami, czuje się, jak sprężynują.

Mama Edyta rano upiekła kolejną szarlotkę. Poczęstuje nią koleżanki w pracy. Postanowiła, że dziś na deser poda lody z owocami. Sama ten deser wymyśliła. Na blaszkę wyłożoną pergaminem układa się jabłka z wydrążoną dziurką w miejscu ogonka. Jabłka piecze się w piekarniku, kiedy lekko się podpieką, do każdego w miejsce wydrążonego miąższu, wkłada się łyżeczką konfiturę, jaką się chce. Mama Edyta najbardziej lubi z czarnych porzeczek. I

piecze się dalej, aż będą miękkie. W tym czasie na dużych talerzach układa się inne, świeże owoce. Mama wybrała maliny i borówki amerykańskie, do każdej porcji dołożyła pieczone gorące jabłko i gałkę zimnego lodu waniliowego. Wszystko oblała gęstym syropem z wiśni i udekorowała listami mięty i melisy.

Kiedy Ela, Mateuszek i dziadek Janek zjedli deser, mama Edyta powiedział, że jutro przygotuje specjalnie dla dziadka Janka taki deser, jaki jada się we Francji. Wszyscy obiecali, że pomogą obierać owoce.

Deser z jabłek dla dziadka Janka jak we Francji

Składniki:

jabłka,

cukier,

mąka,

masełko

Przygotowanie

Jabłka się obiera, wydrąża gniazda nasienne, kroi w drobną kosteczkę. Pokrojone jabłuszka układa się w naczynkach do zapiekania (takich jak na tartę, tylko małych). Można je obsypać cynamonem. Do miski wsypuje się mąkę, cukier i dodaje masełko. Dłonią szybko wyrabia się kruszonkę. Rozdrobnioną na dużych oczkach tarki kruszonka obsypuje się jabłkami. I już. Piecze się w piekarniku aż kruszonka będzie miał złoty kolor. Można jeść ciepłe albo zimne.

Mama Edyta dobrze wiedziała, że nawet jeśli ugotuje jeszcze zapiekanekę z ryżem i jabłkami, to i tak wiele z nich się zmarnuje. Poza tym wysoko na drzewie wisiało jeszcze bardzo dużo owoców. Wiedziała, że one spadną, nawet jeśli nie będzie wiatru.

– Z tymi jabłkami to prawdziwy kłopot – powtórzyła za dziadkiem Jankiem, ale do swoich myśli.

W tym czasie pod dom przyjechał tato Wojtek, który bardzo raniutko pojechał do pracy. Tato Wojtek o prócz swojej teczki wyjął z samochodu duże tekturowe pudełko.

– Chodźcie wszyscy do kuchni, pokażę wam prosty sposób na wasze prawdziwe kłopoty z jabłkami. – zawołał donośnym głosem, śmiejąc się przy tym do siebie.

W kuchni na stole rozpakował pudełko i wyjął z niego srebrno-czarną sokowirówkę.

– Kupiłem, bo jest prosta w obsłudze i pomoże nam się uporać z tymi owocami, które spadły i tymi, które będą spadać.

- Voila! – dziadek Janek aż klasnął w dłonie. Uśmiechając się do mamy Edyty powiedział:
- Dla mnie proszę do jabłek dodać, marchewkę, selera i buraczka.
- Oczywiście, to zdrowsze od calvadosu! – odpowiedziała mama Edyta.

Była bardzo zadowolona, bo nareszcie wyjdzie z kuchni i odpocznie po tym gotowaniu złotych jabłek. I była dumna z mądrości taty Wojtka.

Spis treści

<i>Smacznie żyć</i>	<i>2</i>
<i>Królestwo galaretki</i>	<i>3</i>
<i>Dyniowe przyjęcie</i>	<i>6</i>
<i>Kanapkowy tort</i>	<i>8</i>
<i>Męskie kluski śląskie</i>	<i>11</i>
<i>Sernik, smalec i sikorki</i>	<i>13</i>
<i>Herbatka z Misiem Polskim</i>	<i>17</i>
<i>Pizza zamiast podplomyków</i>	<i>19</i>
<i>Cytrynowa zupa i pokrzywy</i>	<i>23</i>
<i>Złota jabłoń</i>	<i>26</i>