

MARGINESY



KATARZYNA MELLER

W kuchni Mamy i córki





W kuchni
Mamy



W kuchni Mamy
Coś na ząb

Jako dziecko mogłam jeść tę sałatkę ziemniaczaną codziennie. Teraz nie jem jej często, ale kiedy mnie najdzie ochota, robię wielką miskę i potrafię zjeść połowę za jednym razem. Chyba połączenie kiszonych i marynowanych śliwek tak na mnie działa.

Sałatka ziemniaczana

- 8 średnich ziemniaków
- 3 jajka na twardo
- 3 ogórki kiszone
- 5 śliwek w occie
- 4 cebule dymki
- sól, pieprz czarny
- 1 łyżka octu z czerwonego wina
- 2 łyżki oliwy z oliwek

Ziemniaki gotuję w skórcie, studzę, obieram i kroję w kostkę. Wrzucam do dużej miski. Kroję w drobną kostkę ogórki, śliwki i ugotowane na twardo jajka. Dymkę siekam i dodaję. Solę, pieprzę i zalewam octem i oliwą. Delikatnie mieszam, żeby ziemniaki się nie rozpadły. Wolę jak są dość twarde. Świetnie smakuje z młodymi ziemniakami. Wtedy ich nie obieram.





To jest chłodnik dla naprawdę zabieganych lub leniwych. Przygotowanie zajmuje dosłownie 5 minut i za to bardzo go lubię. W zależności od tego, czy muszę wyjść z domu, czy nie, dodaję czosnek lub z niego rezygnuję. Na gorące dni nie ma nic lepszego!

Chłodnik

Składniki na jedną miskę
dla jednej osoby

- 1 łyżka koncentratu barszczu
czerwonego
- 1 duży kefir lub zsiadłe mleko
- ½ jajka na twardo
- ½ ogórka
- 1 ogórek małosolny
- 2-3 rzodkiewki
- garść koperku
- garść szczypiorku
- 1 ząbek czosnku (opcjonalnie)
- sól w młynku
- pieprz kolorowy w młynku

Wszystkie składniki trzymam w lodówce, żeby nie tylko kefir był zimny. Jajko gotuję na twardo i zostawiam do przestygnięcia. Na desce kroję drobno ogórki i rzodkiewki, wrzucam do miski. Następnie kroję drobno kopek i szczypiorek (cienki), ucieram czosnek z odrobiną soli i wrzucam do miski. Na warzywach kładę pół jajka i zalewam całość kefirem. Na koniec na środek wlewam łyżkę koncentratu barszczu, dodaję odrobinę świeżo zmielonej soli i pieprzu. Wierzch dekoruję jeszcze koperkiem.

Rajców

Kiedy Mama zaszła kolejny raz w ciążę, była przekonana, że nosi w sobie jedno dziecko. Działo się to w epoce przed USG, a badanie osłuchowe potrafi spłatać figla, jeżeli bicie serc dzieci jest zsynchronizowane. W marcu 1976 roku, wracając do domu, jak zwykle z siatami zdobytego jedzenia, potknęła się o jedną z nich, wywróciła i zaczęła rodzić. Była w siódmym miesiącu. W szpitalu wszystko poszło błyskawicznie i wkrótce Mama mogła już mnie zobaczyć. Szczęśliwa, poskarżyła się jednak lekarzowi na nieustępujące skurcze. „Macica się obkurcza” — powiedział ekspert. Zaledwie po pięciu minutach na świat przyszedł mój bliźniaczy brat. Andrzej jako dziecko bardzo przeżywał, że jest ode mnie pięć minut młodszy, ale jego tłumaczenie brzmiało tak: jako dzentelmen puścił mnie przodem. Mama była w szoku. Bardzo się martwiła, jak sobie z Tatą dadzą radę z taką gromadką w tych trudnych czasach. Znalazłam listy Mamy pisane ze szpitala do Taty, bo przecież wtedy tatusiowie nie byli wpuszczani na oddziały położnicze. Mogli wystawać pod oknami lub wydzwaniać do pokoju pielęgniarek. Mama listownie próbowała zorganizować wszystko na nasz powrót do domu. Prosiła, żeby Tata przyniósł dwieście złotych do szpitala, bo salowa sprzedaje duży koc. „Będzie można podzielić na dwa” — pisała, i polecała mu, by dokupił pieluch. Pisała, że są w Hali Mirowskiej na pierwszym piętrze w dziale z artykułami pościelowymi i w Sawie na drugim piętrze. Teraz, gdy sama mam dzieci, nie mogę sobie wyobrazić, że pieluchy mogłabym znaleźć w dwóch miejscach w Warszawie. I w dodatku musiałabym je prac. Wanienkę Tata miał pożyczyć od Kulów lub Oli Filipowicz, w obsłudze pralki miała pomóc Wanda Syrowińska, a Rena Press w „ułożeniu” domu. Wszystkie te polecenia moja dzielna Mama dała radę spisać w dniu porodu. Dwa dni później pisała o śnie, w którym cały czas była przerażona liczbą dzieci. Tata, kiedy

Ja z Andrzejem na
Rajców. Początek lat
osiemdziesiątych



Belloho lochore,

Depro teer moesten pyjic,
bo miaten trody respic a
noten cos zjadlem i ponocke
po Maxime.

Na mesieu wypry juz vedy
i zeno ny ty ze smechu.
Sady by ne to, ze wyobresom
sobie jak petes zngura -
to i ja tez bym ty spatel
ze smechu. Oto mi dovirp-
ale jakse urocy!

Mom juz rogramto wone
wrytlu ^{w tym wojmetylis} nery alle dnypry
dneche. O dnechach ven
wrytlu (a more nie?) set
klona provedyego. A jak
Ty?



zadzwoił do szpitala dowiedzieć się, co się urodziło, i usłyszał od pielęgniarki, że ma córkę i syna, odparł, że wie, że ma syna, mając na myśli Marcina, a cieszy się z córki. Kiedy pielęgniarka użyła słowa bliźniaki, Tata zemdłał. W liście do Mamy po paru dniach pisał już jednak: „No więc już się z wolna oswiam z myślą podwójną. Jest to zachwycające i arcyzabawne... Marcinek w euforii. Czegóż takiego w życiu nie widziałem. Pół nocy nie spał”. Kiedy po tygodniu dotarliśmy do domu (jako wcześniaki spędziliśmy tydzień w inkubatorze) wszyscy byli już oswojeni z „myślą podwójną”. Z listów wynika, że wśród znajomych rodziców fakt ten wywołał niezłe rozbawienie, ale i niebywałą mobilizację. To wzruszające, kiedy sobie teraz o tym pomyślę, jaka rzesza ludzi służyła rodzicom przy nas pomocą.

Pierwsi do pomocy byli moi dziadkowie, rodzice Taty: Hanna i Adam. To oni zdecydowali, że zamienią się z rodzicami na mieszkania. Zamiana była niebagatelna. Rodzice mieszkali w bloku na Smolnej, a Dziadkowie w domu na Rajców, tuż przy Rynku Nowego Miasta na pięknej, spokojnej uliczce na tyłach skarpy wiślanej. I tak oto Rajców stał się naszym domem rodzinnym na następne dziewiętnaście lat. Wszystkie Wigilie, Wielkanocę, urodziny oraz wszelkiej maści imprezy rodzinne i towarzyskie odbyły się właśnie tu. Z perspektywy lat myślę, że wielką zaletą czasów komuny było bardzo powszechne bujne życie towarzyskie. Nie wiem, czy wynikało to tylko z braku innych atrakcji, czy ludzie byli inni, ale fakt pozostaje faktem. Moi rodzice świetnie wpisywali się

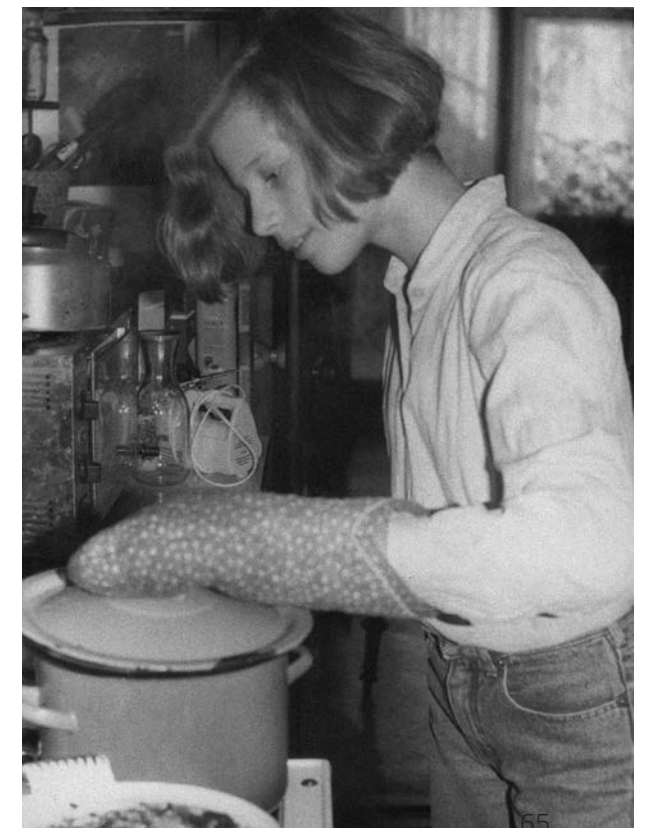
To chyba moje ulubione zdjęcie naszego duetu. Słodczy w czystej postaci. Mamy po półtora roku

List mojego Taty do Mamy leżącej w szpitalu po naszym urodzeniu

w ten trend. Drzwi się u nas nie zamykały. Normą było, że Tata wracał do domu i zadowolony z siebie obwieszczał Mamie, że wieczorem wpadną goście. A to oznaczało, że Mama musiała coś przygotować i przeważnie musiała rzeźbić z tego, co było w domu. Na szczęście miała w piwnicy wielką zamrażarkę pełną skarbów i półki uginające się od rozmaitych zapasów. Nie miała wyjścia, takie były czasy. Ja lubię robić zakupy na bieżąco i mam ten komfort, że mogę tak funkcjonować. Obecnie raczej nikt nie wpada bez zapowiedzi. Te „niespodzianki” Taty były normą w tygodniu; w każdy weekend Mama zaopatrywała dom na planowane imprezy. Na nich to między innymi goście jedli śliwki z boczkiem (s. 28) czy suflet serowy (s. 72) w przypadku kameralnych kolacji. Nie mam pojęcia, jakim cudem, pracując na pełny etat, Mama wydawała codziennie obiad o szesnastej. Mam taki Jej obraz w głowie, jak wraca z pracy Rynkiem Nowego Miasta objuczona siatami. W każdej ręce kilka. Gazety z „teczki” na Rynku Starego Miasta, ryby kupione na Wąskim Dunaju, nabiał, z naszym ulubionym serkiem „fromage” (receptura nieudolna ściągnięta z francuskiego majstersztyku Boursin, o absurdalnej nazwie) na Nowomiejskiej, słodycze na rogu Świętojerskiej i Freta w Podkomorzance, warzywa na Rynku Nowego Miasta, ciastka w Horteksie na Rynku. I tak szła. Codziennie. Pomijam fakt, że od momentu, kiedy mieliśmy po trzy lata, bardzo poważnie chorowała przez następne dwadzieścia lat, do swojej śmierci. Nigdy nie odczuliśmy jej choroby. Nie leżała i nie kazała się obsługiwać, do czego miała pełne prawo. Codziennie staczała heroiczną walkę o normalność, o to, żeby wszyscy wokół byli zadowoleni: Tata, my, dziadkowie, przyjaciele i znajomi. Wszystkich obsługiwała, będąc jednocześnie kustoszem w Muzeum Historycznym Miasta Warszawy, pisała książki i artykuły. Nie wiem, jak dawała radę. Zawsze była uśmiechnięta, nigdy nie narzekała. To ona stworzyła Tacie dom, w którym mógł się poświęcić pracy naukowej. Kiedy Tata pisał kolejne książki, paląc przy tym jak smok, zamknięty w pokoju, nikt nie mógł do niego wejść. Wszystko było na głowie Mamy: my, gotowanie, w którym na szczęście się odnalazła, pranie. Kiedy zachorowała, pojawiła się pani do sprzątania. Tyle dobrego. Wiele osób podziwia i podziwiał moją Tatę za jego niewątpliwy czar, poczucie humoru, gigantyczną, erudycyjną wiedzę i mądrość. Ale dla mnie to Mama jest absolutnym i niedościgłym wzorem. Człowieczeństwa.

Tata miał zawsze głowę w chmurach. Nie potrafił naprawić nic w domu, ale miał rękę do ludzi. Pamiętam stolarza, pana Bojczewę, i elektryka, pana Henryka, którzy pomagali nam w pracach domowych. Kiedy nadchodziły Święta i Tata był wysyłany przez Mamę po choinkę, zawsze byliśmy ciekawi, co tym razem przyniesie do domu. Szczytem była choinka zrobiona z kija od szczotki z przyczepionymi za pomocą drutu lichymi gałązkami, które opadły po paru dniach, nie doczekawszy Wigilii. Tata nie zauważył, że wciśnięto mu bubeł. Próbował być też Świętym Mikołajem, ale poznaliśmy go po butach. Za to miał świetny sposób na zakrapiane wieczory ze swoimi studentami, którzy często go

W tej samej kuchni, mniej więcej w tym samym czasie. Na górze Mama z Richem, na dole moje pierwsze próby kulinarne



wyciągali. Chcąc dotrzymać kroku młodzieży, wypijał przed wyjściem olej z puszki sardynek. Twierdził, że potem można sporo wypić bez bolesnych konsekwencji. Podczas rodzinnych obiadów Tata spełniał rolę kuchennego młynka na odpadki. Mama automatycznie zgarniała resztki z naszych talerzy na talerz Taty. On zawsze wtedy oburzał się, mówiąc: „Beatko, czy ja jestem śmietnikiem?”. Ale już po chwili wioślował widelcem i pozostawał jedynie pusty talerz. Teraz rolę tę przejął Marcin. Nie ma takiej ilości jedzenia, której nie byłby w stanie wchłonąć. Dziś jedliśmy rodzinny obiad. Upiekłam kurczaki (s. 80). Mój brat zaczął od kremu z pomidorów, po czym zjadł trzy udka, jakieś kilo pieczonych ziemniaków i trzy pokaźne kawałki tortu caprese (s. 232).

Przed Wigilią rokrocznie byłam wysyłana do rybnego na Wąski Dunaj po świątecznego karpia. Mając siedem, osiem lat stałam w długiej kolejce, płacząc, bo nie mogłam znieść tego szczególnego odoru. Nabawiłam się takiej odrazy, że potem pierwszą rybę zjadłam dopiero mając dwadzieścia lat. Bardzo się wtedy zdziwiłam: podczas pobytu za granicą spróbowałam przepysznej świeżej ryby, której zapachu nie czułam. Ze świątecznym karpem wracałam do domu. W wannie czekała już na niego woda. Spędzał tam dwa dni, paraliżując nasze ablucje. To oczywiście Mama zajmowała się zakończeniem żywota biedaka i całą dalszą obróbką. Nigdy w dorosłym życiu nie kupiłam karpia i tego nie zrobię. Nie uważam też, żeby była to szczególnie smaczna ryba.

W latach osiemdziesiątych dzieci miały wiele wspólnego z rybami. Na pewno nie miały głosu, kiedy przychodzili goście. Ciężko znosiliśmy z Andrzejem tę „niewidzialność”. Marcin, jako starszy o osiem lat, mógł chwilę posiedzieć z dorosłymi i porozmawiać. Nas miało nie być. Mieliśmy być w swoim pokoju. Życie dorosłych i zapachy dochodzące z kuchni były jednak tak fascynujące, że zawsze ryzykowaliśmy awanturą. Opracowaliśmy cały system znaków, który pozwalał nam na bezszelestne zejście z naszego pokoju na drugim piętrze na dół. Wiedzieliśmy doskonale, który schodek skrzypi i należy go ominąć, żeby nie zaalarmować rodziców, musieliśmy uważać na gości chodzących do toalety, która była na piętrze. Krótko mówiąc, była to nie lada wyprawa. Czasem to rodziców nawet bawiło i mogliśmy spróbować jakiegoś dania, czasem odsyłali nas bez słowa do pokoju. Próbowaliśmy znanych wszystkim dzieciom trików przedłużających pójście spać, typu: woda, kupa, siku, zimno, gorąco, a następnie rozpoczynaliśmy marszrutę w dół schodami. Pamiętam, że najtrudniejszy odcinek polegał na pokonaniu dwóch skrzypiących stopni obok siebie, co dla kilkuletniego dziecka okazywało się nie lada wyczynem. Schody te były obite wykładziną, a to powodowało, że genialnie zjeżdżało się na nich z góry na dół. Doprowadzaliśmy tym rodziców do granic wytrzymałości, potrafiliśmy bowiem jeździć tak z góry na dół przez parę godzin.



W naszej jadalni

Wigilia: wujek Hubert, Lutek, Tata i Andrzej przebrany za Mikołaja. Mikołaj był pomarańczowy, bo taki był szlafrok w domu

Latem w Prowansji ratatouille jest wszędzie. I chwala mu za to. To danie, które smakuje najlepiej następnego dnia. Musi się dobrze przegryźć. Mnie smakuje też zimne, na kawałku chleba. Można je jeść bez dodatków, można z ryżem, który świetnie wchłania sos. Moja Mama robiła polską wersję tego dania, dodając marchewkę i pora. Ja trzymam się jednak tej prowansalskiej. Bardzo lubię pieprzne ratatouille.

Ratatouille

350 g bakłażanów
350 g cukinii
350 g cebuli
350 g papryk zielonych i czerwonych
500 g dojrzałych pomidorów
3 ząbki czosnku
6 łyżek oliwy z oliwek
gałązka tymianku
liść laurowy
sól i pieprz

Kroję pomidory na ćwiartki, bakłażany i cukinie (bez gniazd z nasionami) w kostkę. Oczyszczam papryki i również kroję je w kostkę, obraną cebulę w plasterki. Na rozgrzanej patelni z dwoma łyżkami oliwy wrzucam cebulę z paprykami i smażę, dopóki nie zmiękną. Dodaję pomidory, czosnek, tymianek i liść laurowy. Solę i pieprzę i zostawiam na małym ogniu pod przykryciem na około 45 minut. Na drugiej patelni na pozostałej oliwie smażę bakłażany i cukinię na małym ogniu, tak żeby zmiękły. Następnie dodaję bakłażany i cukinię na patelnię, na której duszą się pomidory z cebulą, dokładnie mieszam i zostawiam na małym ogniu jeszcze na 10 minut.





Katarzyna Meller postanowiła przypomnieć przepisy swojej mamy, Beaty. Tradycyjne potrawy stają się pretekstem do przywołania rodzinnych tradycji i anegdot, a stare receptury i przepisy są inspiracją do poszukiwania własnych smaków. Te są niczym międzypokoleniowy dialog. To także świetna okazja do przypomnienia sobie wielu opowieści. Książka uzupełniona jest o bogaty materiał zdjęciowy — współczesnych i archiwalnych zdjęć rodziny Mellerów oraz potraw (autorstwa Radka Polaka).

Katarzyna Meller — uwielbia podróże, ale najbardziej kocha Mazury, gdzie chciałaby mieszkać. Razem z mężem wychowuje trzy dziewczynki. Ma dwóch braci dziennikarzy. Właścicielka agencji PR. Fanka sportów wszelakich, opery, filmów i seriali. Z miłości do jedzenia od niedawna właścicielka włoskiej restauracji Porto Massimo na Saskiej Kępie.

Na fotografii: Matylida Maścianica-Chojnacka, Marusia Panzer, Halinka Maścianica. W tle autorka.

Od lat nosiłam się z zamiarem zebrania swoich przepisów i uwspółcześnionych wersji przepisów mojej Mamy. Prostszych, mniej czasochłonnych i zdrowszych, biorących pod uwagę obecny stan wiedzy i styl życia. Wiele z nich jest kulinarną ilustracją komuny, przedziwną kombinacją tego, co było w sklepach. Nie przenoszę ich jednak jeden do jednego. Postanowiłam zebrać przepisy z rodzinnego domu i dodać ulubione moje i moich dzieci, tym samym dopisując ciąg dalszy do tej historii. Mama, dedykując mi swoją książkę, napisała: „Mojej kochanej córeczce Kasi ofiaruję tę książkę, aby pamiętała smaki dzieciństwa”. Książka, którą trzymacie Państwo w dłoniach, jest dowodem na to, że smaki dzieciństwa zapamiętałam.

KATARZYNA MELLER

Cuda się zdarzają. Otóż moja siostra Kasia do końca podstawówki żywiła się skórkami od chleba i suchym makaronem, doprowadzając naszą genialnie gotującą i pięknie piszącą o tradycjach kulinarnych mamę do spazmów. Ale jak to mówią, gena nie wydlubiesz. Najpierw Kaśka odkryła smaki, później zaczęła świetnie gotować, by po latach oddać tę książkę hołd naszej mamie Beacie i jej spuściźnie. Piękna i smaczna lektura, dla mnie dodatkowo wzruszająca.

MARCIN MELLER

To, owszem, jest książka o gotowaniu, ale przede wszystkim jest to książka o rodzinie, która od lat gromadzi się wokół stołu. Pokoleniowa sztafeta trwa i mam nadzieję, że trwać będzie bardzo długo.

ANNA DZIEWIT-MELLER

Patroni i partnerzy:

KUKBUK
WWW.KUKBUK.COM.PL

TRENDY
ART OF LIVING

tele**tydzień**

KITCHEN
ROOM


PORTO MASSIMO
Cucina Italiana

Cena: 59,90 zł

www.marginsy.com.pl



9 788365 586537