



Kasza gryczana z rydzami w pomidorach z Kamiennej

W tym daniu dominują rydze, a kasza jest dla nich tylko tłem. Oczami kupujemy niezwykle atrakcyjność grzyba ociekającego pomidorami. I choć to znów zestawienie nieoczywiste, to tym razem już sam jego wygląd zachwyca.

Do tego dania zdecydowanie polecam ipę pszeniczną, której gorycz zostaje zrównoważona przez słodycz pszenicy. Wówczas staje się ono czymś w rodzaju zagryzki do piwa. I tak właśnie ma być.

Składniki

rydze w pomidorach z Kamiennej
kasza gryczana niepalona lub palona
natka pietruszki
czarny pieprz

Przygotowanie

Zdobywamy rydze z Kamiennej (wieś w Beskidach). Jeśli nam się nie uda, to robimy je sami w sezonie i w odpowiedniej chwili sięgamy po zapasy do spiżarni. Rydze lekko blanszujemy, zalewamy gorącym sosem i zamykamy w słoiku. Sos robimy z dojrzałych pomidorów z odrobiną cebuli, pieprzu, oliwy, soli, cukru, liścia laurowego i ziela angielskiego. Ma być gęsty, wytrawny i czerwony. Dobrze jest mieć choć jeden słoik z Kamiennej na wzór. Na Suwalszczyźnie w ten sposób robi się opieńki. Można też użyć sosu z przepisu „ryba po grecku”. Kaszę gotujemy na półtwardo i dobrze odparowujemy. Łączymy wszystko i posypujemy natką pietruszki oraz grubo mielonym czarnym pieprzem.

Serwujemy w małych miseczkach, jak do chińskich zupek.

Mój nauczyciel włoskiego, Stanisław Żelichowski, uwielbia jeść i pić wino, podobnie jak ja. To chyba dlatego lekcje trwają już tyle lat, choć oficjalnie tłumaczę się, że włoski jest nie do ogarnięcia. Wzajemnie częstujemy się różnymi smakołykami. Któregoś razu dostałem od niego właśnie grzyby z Kamiennej. Po lekcji byłem niemiłosiernie głodny, więc rzuciłem się na nie, a że z rana została kasza, to ją dodałem, słusznie przewidując, że jeden słoik to niedużo. No i tak już zostało. Choć trzeba powiedzieć uczciwie, że słoików zawsze jest za mało.



Pszeniczne

Pszeniczne, podobnie jak IPA, to piwo górnej fermentacji. Jego słodycz jest wytrawna. I choć powszechnie uważa się, że jest słodkie, to tak naprawdę nie jest. I ta szczególna cecha – wydaje się, że jest słodkie, ale nie jest – to cały sens pszenicznego. W tradycyjnym niemieckim wydaniu w piwie tym dominują banan i goździki. Oczywiście nie w „pszenicy amerykańskiej” – tu dominują chmiele amerykańskie i to czyni tę pszenicę fenomenalnym aperitifem oraz powoduje, że znakomicie zastępuje ona w kuchni ipę. Piwo pszeniczne wbrew pozorom nie nadaje się do deserów! Słodkie ze słodkim zawsze wychodzi słabo. Natomiast do dań ostrych i z białego mięsa jest doskonałe. Wersja niefiltrowana wydaje mi się szczególnie atrakcyjna. Przed użyciem trzeba wstrząsnąć. Dla porządku dodajmy jeszcze, że pszeniczne może być skomponowane tak, by dominowały w nim goździki, a nie banan, co ułatwia komponowanie tego piwa z jedzeniem.



Carpaccio z buraków

„Rzeź kardynała” – tak nazywaliśmy tę przystawkę w czasach sejmowej krucjaty. Purpura podbita oliwą, czyli błyszcząca i widziana w ciemnościach dekorowanej komnaty.

Do tego dania trzeba znaleźć piwo pszeniczne, w którego smaku banan jest prawie nieobecny, nie da się bowiem zestawić banana z burakiem. Natomiast pszenica, w której dominują goździki, fantastycznie smak buraków podkreśla. Także pszenica amerykańska, o ile nie jest zbyt gorzka. Piwo pszeniczne musimy oczywiście przed otwarciem zamieszać, żeby osad połączył się z płynem. Im bardziej gorzka receptura pszenicznego – tym bardziej je schładzamy.

Składniki

gotowane buraki
oliwa z oliwek
ocet balsamico
olej z pestek dyni
ocet jabłkowy
czarny pieprz

Insert piwny

przez Pawła Boruń-Jagodzińskiego
i Andrzeja S. Jagodzińskiego
przygotowany



Piwo równie stare jak cywilizacja?

Piwo to z całą pewnością najstarszy napój alkoholowy, niemal równie stary jak nasza cywilizacja. Do niedawna na temat jego wieku można było jedynie spekulować i określano go na 6000–7000 lat. Jego produkcja związana była oczywiście z początkami osiadłego trybu życia człowieka i z rozwojem rolnictwa. Jednak dzięki wykopaliskom prowadzonym od 1994 roku w południowo-wschodniej Turcji i odkrytej dzięki nim świątyni Góbekli Tepe zrewolucjonizowano całą wiedzę na temat epoki neolitu i czasów wcześniejszych. Obiekt ten powstał około 10 000 lat p.n.e., a w jego obrębie znaleziono między innymi sześć kamiennych koryt o pojemności do 160 litrów. Na ich dnie odkryto resztki szczawianów, które powstają po połączeniu ziarna z wodą. Jest wysoce prawdopodobne, że warzono w nich prehistoryczne piwo – raczej z dzikiego, jeszcze niehodowanego zboża, metodą spontanicznej fermentacji (czyli wystawiając otwarte naczynia na działanie drożdży unoszących się w powietrzu). Do dziś przebadano zaledwie kilka procent tego stanowiska archeologicznego, dalsze prace potrwać co najmniej kilkanaście kolejnych lat, ale już teraz bez wielkiego ryzyka można określić wiek piwa na sporo ponad 10 000 lat. Jest więc starsze od takich wynalazków, jak pismo, koło czy ceramika!

Hymn do Ninkasi

Twym ojcem jest Enki, Pan Nidimmudu, a twą matką Ninti, królowa świętego jeziora.

Ty jesteś tą, która dzierży ciasto, i wielką łopatką, która miesza w kotle chlebek piwny ze słodkimi dodatkami.

Ty jesteś tą, która piecze chlebek piwny w wielkim piecu, i dodaje w odpowiednim porządku wyłuskane ziarna.

Ty jesteś tą, która nawadnia słoń przykryty ziemią, podczas gdy szlachetne psy chronią cię przed władcami.

To ty jesteś tą, która układa zacier na ogromnych trzciniowych matach, chłod wszechogarnia.

To ty jesteś tą, która obiema rękami trzyma brzeczke, warząc ją z miodem i winem.



Mezopotamia

NIEZBITE DOWODY NA ISTNIENIE PIWA

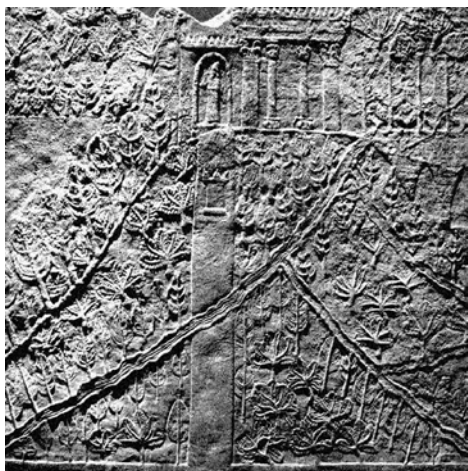
Pochodzą one sprzed ponad 4000 lat p.n.e., z okresu kultury sumeryjskiej. Na ziemiach między Eufratem a Tygrysem, czyli na terenie Mezopotamii, Sumerowie produkowali ponoć szesnaście rodzajów tego trunku, mocniejszych i słabszych, z dodatkiem miodu, winogron, daktyli, ziół, wanilii i paru innych przypraw. Głównym surowcem były jęczmień i pszenica (orkisz). Po rozpoczęciu kiełkowania formowano z nich tak zwany chleb piwny, który po wysuszeniu poddawano fermentacji. Mówią o tym liczne rysunki oraz napisy na glinianych tabliczkach i płytach kamiennych, a pochodzący sprzed 2000 lat p.n.e. hymn na cześć bogini piwa Ninkasi zawiera dość szczegółowy opis składników i technologii produkcji piwa. Odnaleziono też coś w rodzaju glinianego paragonu za zakup piwa, co dowodzi, że już w tym okresie jego produkcja była mocno skomercjalizowana.

Pięćdziesiąt rodzajów piwa w Babilonii

„Przemysł” browarniany intensywnie rozwinął się w Babilonii. Znano tam około pięćdziesięciu rodzajów piwa: jasnych, ciemnych, czerwonych, mieszanych i dostadzanych. Warzono je z jęczmienia – „sikaru” – oraz z pszenicy – „kurunnu”. Do produkcji używano różnych kadzi, „kottów” i amfor, po raz pierwszy zaczęto też stosować chmiel jako przyprawę smakową, a zarazem świetny środek konserwujący, piwną brzczkę zaś – półprodukt z ziarna, chmielu i wody – podgrzewano, wrzucając do niej gorące kamienie, aby wszystkie składniki łatwiej się rozpuszczały.

Piwny rurociąg

Babiloński władca Nabuchodonozor II (604–562 p.n.e.), prócz licznych świątyń, fortyfikacji, pałaców, nabrzeży portowych i kanałów, miał też ponoć – jak głosi legenda – zbudować dla swej żony, księżniczki Amytis, nie tylko cudowne wiszące ogrody Babilonu, ale nawet piwny rurociąg, biegnący po dnie Eufratu z królewskiego browaru do jej pałacu.



W KODEKSIE HAMMURABIEGO

najpełniejszym spośród odnalezionych zbiorów praw, datowanym na około 1772 rok p.n.e., kilka paragrafów normuje kwestie produkcji i sprzedaży piwa w tym państwie.



- ✦ Jeśli oberżystka jako zapłatę za piwo zboża nie przyjęła, (lecz) według odważnika (zbyt) dużego srebro przyjęła, bądź równowartość piwa względem wartości zboża obniżyła (i) oberżystce tej udowodni się to, do wody wrzuci się ją.
- ✦ Jeśli oberżystka, w domu której przestępcy zebrali się, przestępców tych nie pojmała oraz do pałacu nie doprowadziła, oberżystka ta zostanie zabita.
- ✦ Jeśli (kaptanka) naditum (lub) (arcykapłanka) entum, która w klasztorze nie mieszka, oberżę otworzyła bądź po piwo do oberży weszła, obywatelka ta zostanie spalona.
- ✦ Jeśli oberżystka 1 (60-litrowy) antatek piwa na kredyt dała, w czasie żniw 50 siła zboża odbierze (sobie).