

## Cyrano de BeST

**G**dy tydzień temu mój brat wyruszał pociągiem na Białoruś, nawet do głowy mi nie przyszło prosić go o raport kulinarny z tych smutnych, wydawać by się mogło, stron świata. No bo czego można się spodziewać po kuchni kraju, którego prezydentem jest Łukaszenka?

Tymczasem Jan Płatek wrócił stamtąd wyposażony nie tylko w elegancki stalowy toporek, zakupiony na jakimś pchlim targu w Mińsku. Gdy tylko otworzył plecak, na podłogę wysypało się bogactwo chrupiek i chipsów białoruskiej roboty. Wierzę, jestem już stary i nie pociągają mnie tego typu zakąski. Ale TE chipsy były wyjątkowe: długie na 15 i szerokie na 4 centymetry, delikatne, cienkie jak papier pasczki ziemniaczane, prawie całkiem odtłuszczone, z zatopionym w środku koperkiem. Albo: chrupki kukurydziano-otrębowe o smaku chrzanu, wprost idealne do piwa. Jeżeli رژیم Łukaszenki produkuje takie smakołyki z tego, co rośnie pod płotem, to nie może być aż tak zły. Cóż, nie pozostaje mi nic innego, jak tylko tam pojechać.

W oczekiwaniu na kuchnię białoruską postanowiłem udać się do francuskiej Cyrano de Bergerac – restauracji uchodzącej za jedną z najlepszych w Krakowie. Już przy wejściu poczułem się wyjątkowo. Nie chodzi tylko o moją szczególną sympatię dla Cyrano de Bergeraca, który ma prawie tak duży nos jak ja. Mimo że wyglądałem jak zmiażdżona papeteria, kelner podszedł do mnie i uprzejmie zaprosił do środka, gdzie w ogródku czekał już Pan Marcin. Idąc korytarzem, spostrzegłem, po prawej stronie, wysmakowany aperitif bar-palarnię „Le Fumoir”.

Menu okazało się nad wyraz ciekawe. Przechodząc m.in. nad kotlecikami jagnięcymi z Nowej Zelandii, platkami z małży św. Jakuba czy me-



FOT. MARCIN MAKÓWKA



### Foie gras. Najlepsza rzecz na świecie

dalionami z sarniny przełożonymi borówkami, zdecydowałem się na carpaccio z kaczki wędzonej u nas z pomarańczą oraz foie gras z kaczki karmelizowane gruszką. Carpaccio było wyborne! Rozpływające się w ustach, naznaczone aromatem dymu z ogniska. Wprowadziło nas w krajobraz dzikiej natury, której zasnuta pachnącym dymem tajemnica rozświetla się wołko świeżymi, obranymi ze skórek pomarańczami. Jak kwitnącymi krzewami na skraju leśnej polany. Ale to tylko wstęp do foie gras z kaczki, najlepszej rzeczy na świecie, przeciwko której produkcji protestują bałwany z Greenpeace.

Foie gras w Cyrano de Bergerac jest podawana z sosem z borówek i kandyzowaną gruszką. Jest to kompozycja kolorystycznie zachwycająca w równym stopniu, co obrazy Pollocka, a wykwintnego smaku ka-

czej wątroby, podawanej w całości, jej idealnie wypieczonej powierzchni i soczystego wnętrza, tak doskonale akcentowanego borówkami – nie da się porównać z niczym innym. No, może tylko z blokiem foie gras podanym na chrupiącej bagietce z odrobiną dżemu ze słodkich szalotek.

Jedząc foie gras, zwłaszcza tak świetnie przyrządzone, doznaje się uczucia całkowitego spełnienia, tak jakby stało się przed paletą smaków, na której bez trudu odszukać można orzechy, suszone owoce i mnóstwo innych odcieni tej niezwyklej aksamitnej potrawy.

Cyrano de Bergerac jest warte każdej zostawionej tam złotówki. A właściwie dużo więcej.

**Tadeusz Płatek**

**Jadłem:**

- Carpaccio z kaczki wędzonej u nas z pomarańczą,
  - foie gras z kaczki karmelizowanej na gruszką
- 140 PLN

**Cyrano de Bergerac**  
ul. Sławkowska 26

## Z talerza Ewy Wachowicz

### Ratatouille w dużą kostkę

**500 g bakłażanów**  
**500 g różnokolorowej papryki**  
**500 g pomidorów**  
**4 cebule**  
**500 g młodej cukinii**  
**5-6 ząbków czosnku**  
**6-7 łyżek oliwy**  
**2 liście laurowe**  
**1 łyżeczka suszonego tymianku lub kilka gałązek świeżego**  
**kilka ziaren ziela angielskiego**  
**sól, pieprz, świeże listki bazylii do przybrania**

W tym tygodniu wyprawiałam moją córkę na wyjazd wakacyjny. Ona sama pakowała zabawki i płyty z filmami. W pierwszej trójce ulubionych bajek znalazła się zabawna historia szczura obdarzonego niebywałym talentem kulinarnym – umiejętnością przyrządzania ratatouille. Oleńka poprosiła mnie, by jej taką potrawę przygotować. A że zaoferowała swą pomoc w siekaniu warzyw, razem szybko zrobiliśmy proste i zdrowe danie, które można podawać zarówno na ciepło, jak i na zimno.

Wszystkie warzywa dokładnie myję. Pomidory parzę w gorącej wodzie i obieram ze skórki. Kroję na ćwiartki i łyżeczką usuwam gniazda z pestkami. Bakłażany kroję w dość dużą kostkę i solę, by oddały goryczkę. Paprykę przekrawam na pół, pozabawiam gniazda nasiennych i kroję też w dużą kostkę. Cebulę obieram i kroję – oczywiście w dużą kostkę. Jeśli cukinia jest młoda i cienka (a taka jest najsmaczniejsza), dzielę ją wzdłuż na 4 części i kroję – znowu w dużą kostkę. Czosnek obieram i, dla odmiany, kroję w drobną kostkę.

W dużym rondlu rozgrzewam oliwę. Wrzucam cebulę i chwilę pod-

smażam. Jak się zeszkli, dodaję wszystkie warzywa – z wyjątkiem cukinii. Doprawiam solą i smażę chwilę na wolnym ogniu. Jak zaczęła puszczać sok, podlewam jeszcze kilkoma łyżkami wody, dodaję czosnek, liście laurowe, ziele angielskie i rozarty w dłoniach tymianek. Duszę na małym ogniu pod przykryciem ok. 30 minut. Po tym czasie dorzucam cukinię i gotuję jeszcze ok. 25 minut. Bardzo delikatnie przekładam ugotowane warzywa na sito, a powstały sos podgrzewam w garnku, aż zgęstnieje do konsystencji śmietany. Następnie w powrotem wkładam wrę ugotowane warzywa (wyjmując liście laurowe), po czym doprawiam solą i pieprzem. Przed podaniem skrapiam jeszcze oliwą i przybieram świeżymi listkami bazylii. Filmowe ratatouille było pokrojone w cieniutkie plasterki. Ja zrobiłam dużą kostkę, bo Ola sprawnie kroi warzywa właśnie w ten sposób. Jak się okazało, bajka miała wpływ na kulinarną edukację mojej córki! Kształt jarzyn pozostawiam Czytelnikom do wyboru.

**Ewa Wachowicz**



FOT. GRZEGORZ KOZAKIEWICZ

REKLAMA 0134488/A/PACDO

**JURAJSKIE CENTRUM MEDYCZNE**  
30-198 Kraków, Wierzyńskiego 9 (Mydlniki)  
**(012) 622 - 88 - 80**

1. Konsultacje lekarzy specjalistów, badania analityczne
2. USG – biopsje tarczycy, piersi, ECHO serca dorosli i dzieci
3. EKG wysiłkowe, Holter EKG i RR – dorosli i dzieci
4. Medycyna pracy - badania wstępne, okresowe, abonamenty dla firm
5. Chirurgia naczyniowa – ostrykiwanie żyłaków, USG tętnic i żył
6. Ortopedia i reumatologia – punkcje, blokady stawów, zaopatrywanie urazów stawowych
7. Ginekologia i położnictwo – prowadzenie ciąży, USG ciąży i endowaginalne

REKLAMA 0132559/A/PACDO

**APARATY SŁUCHOWE**  
**NZOZ „MEDI-VOX”**

- realizacja wniosków NFZ
- dofinansowania, raty
- wizyty domowe

Kraków,  
ul. Grzegorzewska  
19/1, tel. 421-57-60  
al. Pokoju 4  
(przychodnia)  
tel. 417-40-08

REKLAMA 0133486/A/PACDO

**LECZENIE W DOMU**  
MEDICUS - od 1990 roku  
LEKARZE OGÓLNI  
I SPECJALIŚCI KLINICZNI  
przenośna aparatura, laboratoria, zabiegi, rehabilitacja, transport medyczny  
ALKOHOL - odrucenia, esperal, terapia

012/647 43 18, 012/ 656 72 07  
0691 43 69 63, 0666 26 32 70

**REKLAMA 0132542/A/PACDO**

**Vitadent**  
Kraków, ul. Dietla 38  
tel. 432-86-00  
**Centrum Stomatologii**  
Czynne 7 dni w tygodniu  
od 8<sup>00</sup> do 24<sup>00</sup>  
Pełny zakres leczenia  
Protezy nylonowe i tytanowe!  
• RTG • RATY

**REKLAMA 0099867/A/PACDO**

**DO KREDYTU DVD W PREZENCIE**

**EXPERT'S FINANCIAL**  
DORADCY FINANSOWI

**KREDYTY HIPOTECZNE • KREDYTY GOTÓWKOWE • LEASING**  
**KREDYTY KONSOLIDACYJNE • KREDYTY SAMOCHODOWE**  
**KREDYTY BEZ BIK • FUNDUSZE INWESTYCYJNE • UBEZPIECZENIA**

30-087 Kraków ul. Zaczarowane Koło 5D  
tel./fax: 012 636-88-99, kom 509 330 800

www.expertsfinancial.pl  
biuro@expertsfinancial.pl