

Niby nic, ot hummus z jajkiem na półtwardo. Ale zrobić go dobrze to sztuka!



## ry kucharz zna swoje możliwości eksperymentuje na gościach.

sobie przewodnika Francji. Dziś ukazuje się w wielu krajach. I jest obok najbardziej prestiżową w „gastronomicznym świecie”. Ucieszyło mnie więc, że polską wersję. Wymienionych inspektorów było od Bałtyku po Tatry w wspaniałej restauracji i hoteli, to zjeść. Dodatkowo w Millau opisano różnych produktów i podano 40 miejsc, warto kupować i spożywać. I o ile cieszy, autorzy znaleźli u nas 10 restauracji godnych, to fakt, że są jeszcze pięknej ojczyźnie obszary Pomorza Środkowym, oczywiście, na południu (wawia), gdzie nie natrafili idealnego, daje do myślenia... szczególnie ujęło mnie, i Millau znalazło się w zwaskich knajp, choć nie mają takich szefów kuchni, cieszyć się jedzeniem. Jej ulubionej włoskiej Delizia jest Bibenda, wymienione dania i polską i morską kuchnią.

Na przykład rewelacyjny hummus z jajkiem na półtwardo (dobrze je ugotować to też sztuka!), pâté z kaczej wątróbki z domową konfiturą i – uwaga! – naprawdę pyszną grillowaną białą kielbasę podawaną z soczewicą. Kolejne docenione przez inspektorów miejsce to knajpka By the Way. Minimalistyczne wnętrza i zaskakująco trafne, starannie dopracowane menu, zmieniające się co parę tygodni (każdy znajdzie tu coś dla siebie: i weganin, i vegetarianin, i mięsożerca). Kuchnia jest autorska z wyraźnym akcentem śródziemnomorskim (cóż, nie jestem bezstronna, właśnie taką lubię), oparta na sezonowych produktach. Parę dni temu jadłam tam doskonałą zupę-krem z czerwonej kapusty o głębokim kolorze i smaku lekko korzennym z nutą czerwonego wina. Jadłam ją w skupieniu, by nie stracić nic z błogiego uczucia, jakie mnie ogarnęło. Bo wracając do mojego ulubionego hasła GHF: jedzenie powinno zaspokajając głód – nie próżność, sprawiać przyjemność – nie trudność, być doznaniem kulinarnym – nie intelektualnym i dawać okazję do dzielenia się radością posiłku z bliskimi. Niekoniecznie na Facebooku...

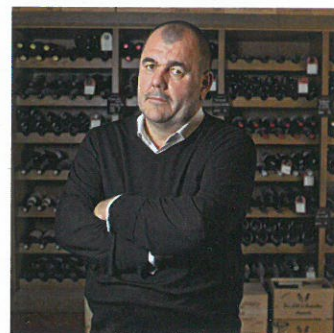
## KWESTIA SMAKU



TEKST: JERZY MAZGAJ

## Czerwone, prawie CZARNE

**F**rancja, region Południowe Pireneje, departament Lot (to od nazwy przepływającej tu rzeki). Dziewięć kilometrów na południe od stolicy departamentu Cahors znajduje się winnica Château de Haute-Serre, w której od średniowiecza z powodzeniem uprawiano winorośl. Jedno z win tego chateau było nawet, jakbyśmy dziś powiedzieli, suportem samego Château Margaux na wykwintnych kolacjach. Ale po latach tłustych nastąpił chudziutki, w rezultacie których winnica podupała, a ziemię na prawie sto lat opanowały krzaki jałowca i skarlowaciate dęby. I trzeba było Georges'a Vigouroux, winiarza w trzecim pokoleniu, który na początku lat siedemdziesiątych XX wieku w przebłysku geniuszu stwierdził, że skoro ta winnica rodziła kiedyś znakomite owoce, warto przywrócić ją do życia. Dzięki tej mądrej decyzji możemy się znów rozkoszować wspaniałymi winami z tego miejsca. Ja upodobałem sobie Cahors Gouleyant Malbec. Jest głębokoczerwone, prawie atramentowe, z charakterystyczną dla odmiany malbec, z której w dużej mierze powstaje, obwódką koloru magenta. Smak czerwonych kandyzowanych owoców uzupełnia gałka muszkatołowa, cynamon i wanilia. W język na początku szczypią taniny, ale się nie zniechęcajmy. Charakterystyczna początkowa szorstkość Cahors ustąpi i wino rozkwitnie, gdy podamy je do pasztetów, dań z czerwonego mięsa i drobiu hojnie przyprawionych pietruszką, czarnym pieprzem, czosnkiem, tymiankiem i rozmarynem. Warto wiedzieć, że za Cahors stoją dwa tysiąclecia tradycji. Pili je i pielgrzymi udający się do Santiago de Compostela, którzy po drodze zawitali na te tereny, jak i papież rezydujący w Awinionie, dwór rosyjskich carów oraz arystokracja angielska. To kupaż robiony z kilku odmian winogron – minimum 70 proc. to wspomniany malbec, a pozostała część – merlot i tannat. Nazwę pochodzącą od miasta znajdującego się mniej więcej w połowie drogi między Bordeaux a Montpellier wymawia się „kaor”, z tym charakterystycznym francuskim „r” na końcu. Określane również mianem „czarnego wina”, Cahors to jedno z najciemniejszych win świata, które degustatorom płata figla w postaci zabarwionych na bordowo ust. To jednak klub, do którego warto należeć.



Jerzy Mazgaj, koneser wina, szef sieci delikatesów Alma.