

Wspomnienia z kuchni włoskiej

Wspomnienia
z kuchni włoskiej

W
sierpniu 2009 przez cały tydzień, całymi dniami i całymi
rodzinami gotowaliśmy i jedliśmy pyszne włoskie dania.

Naszymi
przewodnikami po świecie kuchni włoskiej było małżeństwo Magdy
i Luca Rovera z Piemontu. Wszyscy byliśmy pod wielkim wrażeniem
nie tylko niezwykłego kulinarnego kunsztu , ale także absolutnie
włoskiej atmosfery.

Pewien
sceptycznie nastawiony do przedsięwzięcia uczestnik turnusu
(wciągnięty w kurs przez swoją żonę), przez cały tydzień nie
wyciągnął z lodówki przywiezionego na wszelki wypadek salcesonu.

A
oto relacja pozostałych entuzjastów, Ani i Roberta z Wrocławia:

SŁOŃCE
ITALII W KRZYŻOWEJ CZYLI
…. WIELKA WYPRAWA DO WŁOSKIEJ KUCHNI…

Nasze
życie już nigdy nie będzie takie samo po tym, co przeżyliśmy (i
przejedliśmy) podczas Rodziny Warsztatów
Kulinarnych czyli Włoskiego
Tygodnia w Krzyżowej u
Oli i Marcina. Tego nie da się zapomnieć.
Oprócz uroczych Gospodarzy, zawdzięczamy to
niezwykle ciepłym i sympatycznym Madzi i Luce
oraz czwórce fantastycznych dzieciaków: Luce,
Kice, Leo i Juliano. To oni przywieźli z Italii
tamtejsze słońce, radość, niespożyte pokłady energii i

….. dwa samochody wyładowane po sufit przysmakami kuchni włoskiej.

Są oni dużą polsko - włoską rodziną od lat mieszkającą w Italii. Luca, jak każdy prawdziwy Włoch, uwielbia gotować. Cała Rodzina spędza dużo czasu i organizuje swoje życie wokół kuchennego stołu, a – jak pięknie ujęła to Magda- czas spędzony na wspólnym rodzinnym gotowaniu wzmacnia wzajemną miłość i poszanowanie natury, dzięki której żyjemy.

Wszystko było zorganizowane perfekcyjnie, a przede wszystkim - z sercem. Zaczęło się w niedzielę 9.08.2009r. wieczorną powitalną kolacją w duchu tradycji włoskiej z alpejskiej doliny Valtellina. Polska jadalnia nagle przeobraziła się we włoską trattorię, a w powietrzu zaczęły się unosić kuszące, niezapomniane zapachy.

Potem Magda, z czarującym uśmiechem, organizowała dostawy świeżych warzyw i owoców, koordynowała pracę w kuchni cierpliwie wszystko nam tłumaczyła i dzieliła się entuzjazmem i pasją do gotowania. Luca był szefem kuchni i naszym kulinarnym mistrzem.

Poranki budziły nas aromatyczną kawą ze świeżo zmielonych ziaren podawaną przez Lucę. A następnie, po słodkich śniadaniach (na które Magda codziennie o 6 rano smażyła świeże konfitury), było dla każdego coś miłego, zarówno do zjedzenia jak i nauczania się. Zaczęliśmy od Pizzocheri alla Valtellinese, potem uczyliśmy się robić tagliatelle, zupę z soczewicy, suflet z cukinią, bruscchette, pepperi saltati in padella, melanzane griliate, il pesto oraz fusilli al pesto, pepperoni (pomodori, cipola) ripieni, spezzatino con verdure, lasagne, zupę z porów, zuppa di Toscana contadine, la salsa verde, polpette al pomodoro, pizzę (margaritę, prosciutto, prosciutto funghi, neapolitana, calzone farcito, prosciutto crudo, foccacia alla cipole), gnocchi alla romana, insalata mista, cavolfiore grattinato, spaghetti al pomodoro, tacchino tonnato, vitello tonnato, verdure al forno oraz wiele innych specjałów kuchni włoskiej.

Przede

wszystkim jednak nauczyliśmy się podstaw, czyli jak przygotować makaron domowej roboty. Sami produkowaliśmy makarony na tagliatelle i lasagne dla 60 osób ! Był to nie lada wyczyn, ale pod okiem Luki wszystko się udało.

Wieczorami,

pełni podziwu dla wytrwałości oraz entuzjazmu Magdy i Luki, siadaliśmy razem, słuchaliśmy włoskich opowieści, notowaliśmy przepisy i żaliliśmy, że ta przygoda nie będzie trwała bez końca.

Były

też Warsztaty tylko dla mam pod hasłem: jak przygotować aperitivo – nastrojowy podwieczorek. Owocowe podwieczorki (Macedonia di prugne) były przyrządzane podczas specjalnych Warsztatów tylko dla dzieci. Dzieci dzielnie nakrywały do stołów i myły naczynia, co zostało na końcu nagrodzone.

Natomiast

Warsztaty tylko dla tatusiów, czyli: jak tata może przygotować piątkową pizzę dla całej rodziny zakończyły się uroczystą kolacją zakrapianą łzami wzruszenia. Uczestnicy Warsztatów, nie dość że mieli możliwość dowiedzenia się o tajnikach kuchni włoskiej przy doskonałej zabawie i w rodzinnej atmosferze, to jeszcze na końcu zostali obdarowani dyplomami i prezentami. Wieczorem przy ognisku, próbowaliśmy naszych wokalnych talentów na mini-recitalu piosenki włoskiej, a Luca …nawet jakoś to przeżył.

To

był niezapomniany, wzruszający i pouczający tydzień, którego wspomnienie gości nadal wokół naszych rodzinnych stołów na co dzień. Nasze życie naprawdę nie jest już takie, jak wcześniej. Teraz robimy zakupy, gotujemy i myślimy trochę bardziej po włosku.

Dziękujemy

Wam Magdo i Luca z Luką, Kiką, Leo i Juliano oraz Olu i
Marcinie raz jeszcze !

Ania
i Robert

A
oto hymn warsztatów: <http://www.youtube.com/watch?gl=US&v=TIWKrmXaN1I>

Tekst poniżej:

Zuppa
Romana

Maccheroni

cannelloni

peperoni

eccola per me
zuppa romana

bella donna

mamma
mia

alimenti

ciao

roma

roma

napoli

amore mio

mozzarella

mortadella

tarantella

eccola per me zuppa romana

prego
- acqua minerale

grappa

speciale

cozze

vongole

prego

torta di spinacci

vongole
veraci

gorgonzola

coca
cola

Zabbaione

minestrone

oben ohne

eccola per
me zuppa romana

fettuccine

scaloppine

fritto di zucchini

ma
per me zuppa romana

bella donna mamma mia
alimenti ciao

roma roma napoli amore mio

vino
secco

amaretto

rigoletto

eccola
per me zuppa romana

prego

insalata
mista

pizza

bella
vista

ragazza come stai

prego

misto di formaggi

beirut
e

caracci

un
carpaccio con formaggio

capuccini

langostini

tortellini

eccola per
me zuppa romana

Gamberette

con
spaghetti

sigaretti

eccola
per me zuppa romana

bella donna mamma mia
alimenti ciao

roma roma napoli amore
mio

lotte

mare

ne
provare culinare

eccola per me zuppa
romana

zuppa romana zuppa romana zuppa romana

Słowniczek
do hymnu:

Maccheroni

- makaron (niewielkiego rozmiaru rurki)

cannelloni

- rodzaj makaronu, takie duże rurki, które czymś się nadziewa
(bardzo dobre)

peperoni - papryki

eccola

per me zuppa romana - oto czym jest dla mnie rzymska zupa

bella

donna - piękna kobieta

mamma mia -

powiedzenie, które w zależności od okoliczności przyjmuje nieco
odmienne znaczenia, dosł. o matko!

alimenti -

pożywienie, ale też alimenty

ciao -

cześć

Roma - Rzym

Napoli

- Neapol

amore mio - moja miłość

mozzarella

- łagodny, wilgotny, biały serek, ten prawdziwy robiony jest z
mleka bawolic

mortadella - niby to samo, ale

zupełnie coś innego niż u nas

tarantella -

włoski taniec ludowy w bardzo szybkim

tempie

eccola per me zuppa romana

prego

- acqua minerale - proszę, woda mineralna

grappa

- wódka z winogron

speciale - coś

specjalnego

cozze - małże

vongole

- mięczaki (małże) w owalnych skorupkach

prego

torta di spinacci - placek nadziewany szpinakiem

vongole veraci - prawdziwe (vongole rzadsze i droższe)

gorgonzola - ser pleśniowy o kremowej konsystencji,

Zabbaione

- krem, który się otrzymuje przez ubijanie na parze żółtka jaja z cukrem, które następnie rozcieńcza się jakimś likierem, najczęściej marsala

minestrone - zupa jarzynowa

oben ohne - to już po niemiecku - topless

eccola per me zuppa romana

fettuccine

- znowu makaron, wstążki

scaloppine -

plasterki chudego mięsa (z indyka najczęściej) smażone na silnym ogniu, doprawiane w dowolny sposób

fritto di

zucchini - smażone cukinie, takie małe

ma

per me zuppa romana

bella donna mamma mia
alimenti ciao

roma roma napoli amore mio

vino

secco - wino wytrawne

amaretto - likier o smaku migdałowym

rigoletto

eccola

per me zuppa romana

prego

insalata

mista - mieszanka różnych rodzajów sałat

pizza

bella

vista - piękny widok

ragazza come stai - jak
się masz (do dziewczyny)

prego

misto

di formaggi - wybór serów

beirut e - Bejrut

i

caracci - żaglowce wojenne

un

carpaccio con formaggio - przystawka z mięsa lub ryb, pokrojonych w
cienkie plasterki (choć może być też z warzyw), którą je się
na zimno, tu z serem

capuccini - od cappuccino
(albo kapucyni)

langostini - langusty
(raki)

tortellini - małe pierożki

eccola

per me zuppa romana

Gamberette - krewetki

con

spaghetti - ze spaghetti

sigaretti -

papierosy

eccola per me zuppa romana

bella

donna mamma mia alimenti ciao

roma roma napoli

amore mio

lotte - bitwy

mare

- morze

ne provare culinare - spróbujcie je
przyrządzić

eccola per me zuppa romana

zuppa
romana zuppa romana zuppa romana