

## Samouk z wyobraźnią

**Marcin Kowalski** - szef kuchni, w restauracji Dworu Oliwskiego doświadczenie zdobywał w trójmiejskich restauracjach. To utalentowany samouk z wyobraźnią, który podpatrywał kucharzy, wyciągał wnioski i budował własną wizję kuchni.



Marcin Kowalski

Ogromną przyjemność sprawia mu gotowanie dla gości, którzy potrafią celebrować posiłek i docenić pracę włożoną w jego wykonanie. Marcin Kowalski prezentuje przepis na: **Skrzydła rai na młodych warzywach w sosie z kwiatu hibiskusa.**

**Składniki: (dla 4 osób):** skrzydło rai ze skórą szt. 1, ok. 1 kg, oliwa Pomace, nowalijki: marchewka, seler, groszek cukrowy, por, masło 50 g, suszone kwiaty hibiskusa 5 g, jogurt naturalny 300 g, cytryna 1 szt., cukier trzcinowy ok. 30 g, czerwone wino wytrawne 0,2 l, 3 ząbki czosnku, sól **Jak zrobić:** Ryba: świeże skrzydło rai obieramy ze skóry z obu stron, następnie tnemy na cztery równe części wzdłuż linii ości. Przekładamy do naczynia, solimy, pieprzymy, nacieramy czosnkiem zmiksowanym z oliwą z obu stron. Pozostawiamy na kilka minut. Na rozgrzanej patelni teflonowej smażymy z obu stron po 4 minuty na średnim ogniu. Sos: Na patelni karmelizować cukier, następnie podać czerwonym winem i wsypać kwiaty, zredukować do 1/3 objętości płynu, zestawić z ognia i połączyć, dokładnie mieszając, z jogurtem. Doprawić do smaku solą, pieprzem, cukrem lub miodem i cytryną, która utrwali kolor.

Warzywa: Obrab, opłukać pod bieżącą zimną wodą, następnie blanszować w osolonej wodzie z dodatkiem cukru i odrobiny masła, osączyć i przełożyć na rozgrzaną patelnię z masłem i odrobiną oliwy. Obtoczyć warzywa na gorącym maśle, oprószyć solą i przełożyć na gorący talerz. Na warzywach ułożyć rybę i oblać dookoła sosem z hibiskusa.

Stronę przygotowała **Gabriela Pewińska**, [g.pewinska@prasa.gda.pl](mailto:g.pewinska@prasa.gda.pl), tel. 58 300 33 79



Tak smacznie jest w Oliwie tylko raz do roku, pod koniec maja, gdy koło katedry odbywają się regionalne finały krajowego konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo. Tegoroczny pomorski etap konkursu odbył się w ubiegłą niedzielę i, jak co roku, ściągnął do Oliwy rzeszę miłośników swojskiego jedzenia. Do konkursu o miano najlepszej pomorskiej potrawy zgłoszono aż setkę propozycji, pojawiło się też pięć zespołów gastronomicznych, które sta-

nęły do walki o miano najlepszego. Na rozstawionych wzdłuż katedry kramach można było skosztować regionalnych specjalów - pomorską jagnięcinę z legendarnej już masarni państwa Kąkolów, genialne przetwory z borowiackich grzybów Zofii Kolasińskiej, fantastyczny chleb żytni i śrutowy Elżbiety Gornowicz, pyszne konfitury z kaszubskich truskawek ze Zgorzałego i masę innych smakolików. Ja nie kupiłem nic, bo przez cały dzień siedziałem w namiocie jurorskim, oceniając zgłoszone do konkursu potrawy. Tym

razem najlepsza okazała się Dagmara Mazurek, która podbiła serce jury swoimi propozycjami z żurawiny: zupą i plackami z konfiturą. Jury nagrodiło aż 11 produktów, m.in. kiełbasę gburką Doroty Łosińskiej, śledzie w kwasie chlebowym Haliny Łuc i konfiturę z borówek Teresy Kropidłowskiej. Do konkursu o tytuł Perły nominowano 4 produkty: śledzie bałtyckie po rybacku z Sasina, brzad z Zaborów z Wielą, żuławski olej rzepakowy z Kowali i likier różany ze Słupska. Och, było smacznie...

## Chateau Fondarzac (Entre-Deux-Mers)



**Poleca Wiktor Zastrózny** - winiarz, szef sieci sklepów winiarskich Festus

Doskonałe wino na lato. Przyjemne, łatwe w picciu, o interesującym bukacie akacji, miodu i tropikalnych owoców. Dobrze zbudowane, zaokrąglone, zrównoważone, świeże, o długim finiszu. Wina te są bardzo poszukiwane, ponieważ zawsze się cechują dobrą relacją ceny do jakości. Znakomite do ryb, skorupiaków, sałatek. Wino zestawione jest z 30 proc. Sauvignon, 50 proc. Semillon oraz 20 proc. Muscadelle, czasami dodaje się do niego trochę Sauvignon gris, by uczynić je bardziej mięsistym. Winnice podregionu Entre-Deux-Mers należą do najważniejszych w regionie Bordeaux, a sama apelacja jest największa we Francji. AOC Entre-Deux-Mers zarezerwowana jest wyłącznie dla win białych wytrawnych. Czerwone wina z tego obszaru zwykle mają status apelacji ogólnych: Bordeaux i Bordeaux Supérieurs. Uprawia się tu wszystkie szlachetne odmiany bordoskie.

## Encyklopedia

### Raja

#### Ryba głębinowa

Rzadki gatunek płaszczyki. Ma szeroki, romboksztaltny dysk ciała, z szerokimi, zaokrąglonymi „skrzydłami”, przez środkową linię grzbietu biegnie szereg wysokich kolców, oczy również pokryte kolcami, strona brzuszna gładka, biała. Na końcu długiego, silnego trzonu ogonowego osadzone są dwie małe, blisko stojące obok siebie płetwy grzbietowe. Długość ciała tych ryb rzadko przekracza 1 m. Występuje w Północnym Atlantyku, przebywa na głębokości 150-600 m, w temperaturze wody 3-6°C. Odżywia się głównie małymi rybami, kałamarnicami i rakami.

## Savoir-vivre

### O której zaprosić na śniadanie?



Na którą godzinę wypada zaprosić gości, co podać, jak się ubrać?  
**Ambasador**

#### Tomasz Orłowski

Śniadaniem nazywamy w obiegowym języku posiłek poranny, który po angielsku określa się mianem breakfast i na który nie zaprasza się do domu. Nie ma więc proszonych śniadań, a zatem i wymogu obowiązującego stroju. Na takie śniadanie, które ma zawsze charakter roboczy, a nie towarzyski, zaprasza się chętnie do restauracji między godz. 8 a 10. Należy pamiętać, że śniadaniem w języku protokołu nazywa się posiłek

południowy, co na angielski tłumaczymy jako lunch. Zazwyczaj zaprasza się wówczas na 13. Ostatnio wytworzył się zwyczaj niedzielnych drugich śniadań w restauracji, wydawanych około 11 i określanych mianem brunch. Wyróżniamy dwa typy menu śniadaniowego: brytyjskie jest złożone z jajek sadzonych na bekonie ze smażonymi kiełbaskami i tostami, do których można dodać smażone pieczarki, fasolę i upieczonego pomidora, a śniadanie kontynentalne, czyli typu francuskiego, składa się z konfitur, miodu i słodkiego pieczywa. Obowiązkowo sok ze świeżych cytrusów, jogurty i płatki śniadaniowe.