Kuchenne inspiracje

Żaby w śmietanie

„Były sobie dwie żabki, które skacząc sobie razem po ogrodzie, wskoczyły na parapet a z niego wprost do miski ze śmietaną. Szybko zdały sobie sprawę z niewesołej sytuacji. Ciecz w której się znalazły była gęsta i lepka. Początkowo obie machały łapkami ale nie dało się pływać i przesunąć do brzegu miski. Kiedy tylko przestawały się ruszać, natychmiast zapadały się głębiej i głębiej, nie mogąc złapać tchu. Żabki widziały upragnioną wolność i ogród, z którego przybyły- a jednak nie mogły się ruszyć. Jedna z nich rzekła:

- Już dłużej nie mogę. Nie da się stąd wyjść. Jeśli i tak mam umrzeć, nie ma sensu się wysilać. Po co mam przedłużać swoje męki? To nic nie da. Śmierć nas nie minie! Powiedziawszy to, przestała machać łapkami i szybko zniknęła pod białą powierzchnią śmietany.

Druga żaba była bliska takiego samego losu, ale pomyślała, że jeśli ma umrzeć, to przynajmniej spróbuje nie przyśpieszać tego momentu. Machała łapkami tyle ile mogła, aż w końcu, śmietana zamieniła się ... w masło. Zaskoczona i wycieńczona żaba wyczłapała po tłustej, grudkowatej powierzchni na brzeg naczynia i wyskoczyła z powrotem do ogrodu..."

Bajka pochodzi ze zbioru terapeutycznych bajek „Pozwól, że Ci opowiem..." Jorge Bucay

Postanowiłam ją wykorzystać jako prezent dla moich ukochanych czytelników. Piękna bajka o tym, że nigdy nie należy się poddawać. Ja Traktuję ją jako wstęp do przepisu na domowe masło. Ja sama również nie wskoczyłam do kadzi ze śmietaną i nie machałam łapkami by Wam udowodnić, że można uzyskać masło ze śmietany.

Przygotowanie domowego masła można rzec- jest bajecznie proste. Zabierze Wam to dosłownie kilka minut.

Potrzeba:

kubek śmietanki 30%, słoik 0,5 litra, foremka do uformowania masła

Śmietankę przelałam do słoika. Zakręciłam wieczko. Potrząsałam słoikiem tak by zawartość uderzała to o wieczko to o dno słoika. Śmietana podwoiła swoją objętość i przez moment słoik był szczelnie wypełniony ubitą śmietaną. Po chwili dalszego ubijania powstała grudka masła dryfująca w oddzielonej cieczy. Zawartość słoika wylałam na sito. Delikatnie odcisnęłam. Masełko umieściłam w karbowanej foremce na muffinki. Owinęłam folią spożywczą i schowałam do lodówki. Przygotowaną maślaną babeczkę wyłożę na świątecznym stole. Nie mam jeszcze foremki na masło w kształcie baranka dlatego posiłkuję się foremką w kształcie babeczki. Nasi przodkowie dbali o to aby wszystkie potrawy na świątecznym stole były nie tylko pyszne ale i kunsztownie i efektownie podane.

Pamiętajcie o przesłaniu bajki - nigdy nie wolno się poddawać!!!

Zupa szczawiowa

Zbierając mniszek lekarski na dużej łące, nieopodal domu moich rodziców, nazbierałam spory worek szczawiu. Gdy byłam dzieckiem zajadałam się tymi kwaśnymi listeczkami zbieranymi i spożywanymi podczas zabaw. Chciałam pokazać moim dzieciom te smakołyki z mojego dzieciństwa. A można ich znaleźć na łące całkiem sporo. Poczęstowałam córeczki. Popatrzyły zdziwione - co to za zielsko im matka podaje do jedzenia? W dodatku nie umyte!! Przeżuwały nieufnie, krzywiąc się niemiłosiernie. Myślałam, że córkom zasmakują te cudowne listeczki. Niestety myliłam się. Świeży szczaw nie podbił ich serc. Córeczki z trwogą spoglądały na pękaty worek z nazbieranymi przeze mnie listkami. Musiałam coś zrobić z niechcianym towarem. Pomyślałam o zupie szczawiowej. Wiedziałam, że w tej formie „towar" zostanie przyswojony. Tym razem nie myliłam się. Dzieci znały już smak tej zupy, ponieważ serwowałam ją już wielokrotnie. Można kupić wybujały szczaw na straganach. Z niego też najczęściej gotowałam „ szczawiową". Jednak zupa ugotowana z samodzielnie nazbieranego szczawiu jest najlepsza na świecie!!

Potrzeba:

1 kg szczawiu,1 l bulionu warzywnego, kilka młodych ziemniaków, 4 jajka ugotowane na twardo, 100 g śmietanki, 2 łyżki masła, sól, pieprz.

Na maśle dusimy opłukane kilkakrotnie listeczki szczawiu. Dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki. Podlewamy bulionem i dusimy do miękkości ziemniaków. Miksujemy. Dodajemy śmietanę, doprawiamy. Podajemy z ugotowanym na twardo jajkiem. Jak dla mnie smak wiosny i wczesnego lata.

Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch