



MAGDA GESSLER

Rzecz o jajkach

W jednym z odcinków „Master-Chefa” Gordon Ramsay poprosił uczestników o ugotowanie jajka na miękko. Proste w teorii zadanie okazało się niewykonalne, bo... zawodnicy nie mogli patrzeć na zegarek. Nie wiedzieli, że wystarczy zanurzyć jajko w wodzie i ogrzewać aż do zagotowania – gdy woda zawrze, jajko jest ugotowane na miękko.

Trudno dziwić się adeptom sztuki kulinarnej, skoro od zawsze w każdej kuchni widzieli minutniki. Szkoda tylko, że tak rzadko używamy minutnika przy gotowaniu jajek na twardo. Wbrew pozorom nie można ich gotować w nieskończoność. Jeśli czas gotowania będzie dłuższy niż sześć minut, zagwarantujemy żółtku nieapetyczną siną otoczkę. Jajka na twardo po ugotowaniu trzeba również zahartować w lodowatej wodzie, żebyśmy nie męczyli się przy stole z kiepsko odchodzącą od białka skorupką.

Moją ulubioną formą jajka do śniadania jest mollet, czyli jajko półtwarde. Gotowane przez cztery minuty charakteryzuje się całkowicie ściętym białkiem i lekko ściętym żółtkiem, z którego po przekrojeniu wypływa parująca, żółta lawa pełna smaku i do-

broci. Odrobina zimnego masła, gruba sól i świeżo zmielony pieprz gwarantują niebiańskie doznania smakowe. Takie jajko genialnie pasuje też do sałat. Nieprawdopodobnie dodaje smaku sałacie nicejskiej, wzmacniając półpłynnym żółtkiem klasyczne połączenie tuńczyka, ziemniaków, fasolki szparagowej i pomidora.

Do restauracji wraca moda na jajka w koszulkach, gotowane bez skorupki we wrzątku z odrobiną octu. Jeśli chcemy przyrządzić je w domu, musimy pamiętać, że jajka do tego dania muszą być bezwzględnie świeże i wysokiej jakości. Przetknięte trójki nie wchodzi w grę. Ważne też, by woda nie gotowała się zbyt intensywnie, a jedynie lekko bulgotała. Jajka w koszulkach można zrobić wcześniej, jeśli zaraz po wyłowieniu ich z wrzątku przelożymy je do wody z lodem. Przydatne, gdy z takimi jajkami chcemy podać wykwintną sałatę.

Mało kto wie, że istnieje w kuchni biszkopt z samych żółtek i odrobiny mąki. Trzydzieści żółtek ucieramy bez cukru na puch, łączymy z mąką (100 g) i pieczemy w kąpieli wodnej. Taką gąbczastą masę po ostudzeniu zanurzamy w pomarańczowo-

-cytrynowym ponczu na miodowym syropie z rumem i już mamy hiszpańską tartę cappuccino. Iberyjska kuchnia jajka uwielbia i umie ich używać. Sekretom tortilli, magicznego i diabelnie trudnego placka, jest odpowiednie traktowanie jajek. W procesie przygotowania tortilli najważniejsze jest dodanie jajek do uduszonych ziemniaków z cebulą wtedy, gdy wszystko ma temperaturę 50 stopni. Ani mniej, ani więcej. Tylko wtedy składniki pięknie się połączą, a tortilla nie będzie nieprzyjemnie sucha.

W polskiej kuchni od wieków króluje mariaż jajka ze szczawiem – nie tylko smaczny, lecz także zdrowy, bo obecność jajka w szczawiowej zupie ogranicza ilość niebezpiecznych dla nerek szczawianów. I choć uwielbiam szczawiową z faszzerowanym po polsku jajkiem, to na letni obiad przyrządzę dziś lekko podsmażony z czosnkiem szpinak z jajkiem sadzonym, którego słoneczne żółtko apetycznie zaleje głęboką zielenią szpinakowych liści.

Magda Gessler jest warszawską restauratorką, gospodynią programu „Kuchenne rewolucje Magdy Gessler” w TVN, autorką książek

