

Minestrone z fasolą wrzawską i smażonym serem wielkopolskim

WITEK IWANŃSKI z restauracji Aruana w Serocku

1 l klarownego wywaru warzywnego
480 g dowolnych sezonowych warzyw, na przykład cukinii, bakłażana, pomidorów, marchewki, selera itp.
300 g fasoli wrzawskiej (namoczonej)
1 pęczek rukwi wodnej
150 g wielkopolskiego sera smażonego
15 g suszonych czarnych oliwek
40 ml oliwy bazyliowej*
sól i pieprz do smaku

Moczoną przez noc fasolę gotujemy do miękkości, odcedzamy, płuczemy w zimnej wodzie i wrzucamy do gorącego wywaru warzywnego. Warzywa kroimy w cienkie paseczki i płuczemy w zimnej wodzie z lodem.

Na dno ogrzanego głębokiego talerza nakładamy łyżką ser, a następnie wlewamy wywar z fasolą. Na wierzch dodajemy surowe warzywa. Skra-

piamy zupę oliwą bazyliową, dekorujemy listkami rukwi wodnej i zmiksowanymi suszonymi oliwkami.

*Oliwę bazyliową przygotowujemy, miksując 5 minut w termomiksie 70 g liści bazylii i 70 g natki pietruszki ze 180 ml oliwy w temperaturze 50 st. C. Następnie studzimy, przecedzamy przez gazę i gotowe!





**ROMAN
ZACZKIEWICZ**

SZARMANT.PL

My, młodzi mężczyźni,
odkryliśmy klasyczną
elegancję kilka lat temu
i okazało się to dla nas

większe gwiazdy architektury i projektanci tacy jak Philippe Starck, Daniele Beskind czy Alessandro Mendini.

Tegoroczna edycja kryła w sobie kilka niespodzianek dla Polaków. Nie dość że nasz projektant Przemysław „Młota” Stopa zaprojektował salon prasowy wydarzenia, a na targach meblarskich prezentowało się aż 16 firm z Polski, jeszcze w ramach Milan Design Week stworzono polski pawilon prezentujący meble polskich projektantów. To nie była łatwa decyzja, więc postanowiłam go odwiedzić. Pojechałam zatem 19 kwietnia do Ventura Lambrate, dzielnicy na przedmieściach Mediolanu, która od szesnastu lat jest jednym z obszarów wystawowych Fuori Salone. Postindustrialne hale, magazyny, garaże i podwórka przeobrażają się w pawilony wystawowe goszczące najlepszych projektantów z całego świata. Pojechałam tam w niedzielę - wprawdzie