

Gorące pomidory

Hot tomatoes



MAGDA GESSLER
— restauratorka, autorka
książek kucharskich,
malarka. Prowadzi
programy kulinarne
w telewizji TVN. /
Restaurateur, cook book
writer, painter. She hosts
culinary shows on TVN
television station.

Na całym świecie nie ma lepszych pomidorów niż w Polsce. Nigdzie indziej nie mają takiego zapachu i takiej struktury. Właśnie teraz mamy najlepszy czas na smakowanie polskiego pomidora, który szczęśliwie zdominował stragany, bazyry i osiedlowe warzywniaki. W miejsce schłodzonych i nie do końca dojrzałych odmian wybieramy latem nasze pachnące słońcem, soczyste owoce. Nie ma większej przyjemności niż słuszej wielkości plaster malinówki posypany lekko grubą solą i pochłonięty ze smakiem z małym kawałeczkiem suszonej kiełbasy. Obłądnie smakowała mi sałata, którą jadłam niedawno w Krakowie u Janka Barana. Najlepiej skosztować jej osobiście w jego restauracji, ale można też spróbować przyrządzić ją samodzielnie. Najlepsze, świeże pomidory pokrywamy grubą warstwą gęstej wiejskiej śmietany, dodajemy starty oscypek, pokruszoną bryndzę, kilka małosolnych ogórków i mnóstwo świeżego kopru. Idealna przystawka na lato. O tej porze roku najlepiej smakuje też polska pomidorówka, pod warunkiem że ugotuje-

Najprostsze dania przygotowane latem z pomidorów to rarytasy.

Fresh summer tomatoes turn even the simplest dish into a delicacy.

my ją ze świeżych owoców. Pyszne jest też pomidorowe carpaccio posypane świeżym koprem, cukrem, pieprzem i solą. Najprostsze dania przygotowane z pomidorów latem smakują jak królewskie rarytasy. Nawet słynne andaluzyjskie gazpacho, chłodnik jednocześnie lekki i sycący, właśnie teraz będzie dużo lepsze w Polsce niż w Hiszpanii. Wystarczy utrzeć w móżdżerku czosnek z solą i oliwą, dodać suchy chleb i pomidory i ucierać, ucierać... Do tego pokrojone w kostkę świeży ogórek i papryka. Zupa jest gęsta, bo nie dodajemy do niej wody, dzięki czemu cudownie oblepia świeże grzanki, a nasze wnętrza wypełnia błogo letnim smakiem pomidorowego nieba. □

I often say that there are no better tomatoes in the world than those grown in Poland. Nowhere else do tomatoes have the same flavour, aroma or texture that they have here. Now is the time to relish the Polish tomato, which is fortunately everywhere to be found in local stalls, markets and greengroceries. In the summer I recommend picking the sun scented juicy Polish varieties instead of the refrigerated and not particularly ripe tomatoes from abroad. There is nothing more delicious than a thick slice of raspberry tomato sprinkled with coarse salt and devoured with a morsel of cured sausage.

I was really impressed with the salad I had at Janek Baran's place in Kraków recently. It's best savoured at Janek's restaurant, but you can also prepare it yourself. Preparation is simple: coat some top quality fresh tomatoes with a lavish layer of thick cottage sour cream, add grated oscypek, crumbled bryndza cheese, several freshly pickled cucumbers and lots of fresh dill. This is the perfect summer appetizer. Summer is also the time to celebrate the flavour of the famous Polish tomato soup, just so long as it's made from fresh tomatoes. Equally delicious is tomato carpaccio seasoned with fresh dill, sugar, pepper and salt. The most simple tomato dishes taste like royal delicacies in summer. Even the legendary Andalusian gazpacho tastes better in Poland than in Spain. Simply grind garlic with salt and oil in a mortar, add dry bread and tomatoes and crush, crush and crush... Add diced pepper and fresh cucumber. The soup is thick, because you don't add water, so it cakes fresh croutons beautifully and blissfully fills the stomach with the flavour of tomato heaven. □

Magda Gessler