



## MAGDA GESSLER

# Kartofel Gold

**Z**iemniaki są najprawdziwszym bogactwem Europy. Ludwik XVI i Maria Antonina nawet nie zdawali sobie sprawy, jak bardzo złote są te ukochane przez nich kartofle. Dziś w Polsce nie darzymy ziemniaka należnym mu szacunkiem, przywykliśmy, że jest zawsze. Dlatego rzadko potrafimy odróżnić gatunki, choć wiemy, że są ziemniaki, które nam smakują, i takie, których nigdy więcej nie kupilibyśmy, gdybyśmy tylko wiedzieli, jak się nazywają... No właśnie. Tymczasem nigdzie indziej na świecie ziemniaki nie smakują tak wspaniale jak w tej części Europy, a polskie naprawdę nie mają sobie równych.

Niedawno poproszono mnie o ułożenie menu złożonego z potraw, które

miały być podane w szczerym polu. Od razu przyszło mi do głowy menu ziemniaczane, choć przyznam, że zaczęłam się zastanawiać, co może być dziś jeszcze atrakcyjnego w ziemniaku, co może nas zaskoczyć w pospolitym kartoflu. Jak uczynić z ziemniaka bohatera? Pomyślałam o ziemniaczanej sałatce okraszonej mocnym bulionem, lubczykiem, octem z pikli, olejem słonecznikowym i świeżym koprem. Ugotowane w lupinach ziemniaki trzemy na grubej tarce, gdy są jeszcze ciepłe, i łączymy z pozostałymi składnikami. Dodajemy jeszcze pokrojone drobno pickle albo marynowane grzybki, podsypujemy obficie koprem, dodajemy lubczyk i mieszamy. Robi się z tego ciepła breja, idealny dodatek do pieczeni, i sama z siebie genialnie pyszna. Pamiętajmy tylko,

żeby koniecznie podawać ją letnią, ciepła jest niejadalna.

Samodzielnym bohaterem stołu mogą być też frytki, takie prawdziwe, przygotowane z dużych ziemniaków. Po obraniu i pokrojeniu kartofli moczymy je w wodzie z cukrem, potem obsmażamy, studzimy i ponownie umieszczamy w gorącym oleju. Dzięki temu robią się cudownie chrupkie z wierzchu i rozkosznie puszyste w środku. Można podawać je z serem sirene jak w Bułgarii albo z sosem majonезowym jak w Belgii. Strasznie kaloryczne, ale jakie pyszne.

Przy okazji warto po raz kolejny podkreślić, że same ziemniaki nie sprawią, że przybędzie nam kilogramów. To, co powoduje, że ziemniaki są tuczące, to wszelkiego rodzaju tłuste omasty, którymi je traktujemy.

Jesienią znakomicie sprawdzi się ziemniaczane gratin, pyszne, przekładane cebulą z gałką muszkatołową i białym pieprzem. Pokrojone w plastry ziemniaki gotujemy w wodzie z mlekiem al dente, odcędzamy, układamy w naczyniu, nakładamy na to karpia w namoczonej w śmietance chalce, wreszcie kiszoną kapustę z grzybami, znów warstwę ziemniaków, cebulę, potem to zapiekamy i podajemy.

Najtrudniej było z wymyśleniem ziemniaczanego deseru. Podalam w końcu ziemniaczane purée z wanilią w śmietance. Plus mleko i masło. Piękne, puszyste, żółte, delikatne. Do tego kogel-mogel i na końcu pieczone w miodzie z cyynamonem śliwki w koniaku. Danie wykwintne, choć przecież z pospolitego ziemniaka.

Ziemniaki to kuchenne bogactwo. Kulinarne złoto na wyciągnięcie ręki. Smacznego.

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

