



dla profesjonalistów i pasjonatów

# restaurator

CENA 11,90 zł (w tym 7% VAT)

GRUDZIEŃ 2007-STYCZEŃ 2008 ♣ Nr 12 (23)



## Lamb Biriani

Ryz basmati z jagnięciną i przyprawami

♣ NA ŁĄDZIE I WODZIE, CZYLI LOKAL DLA TROGLODYTY

♣ PROGNOZY DLA HORECA NA 2008 ROK ♣ BANKIETOWE IDÉE FIXE



Kuchnia indyjska to mnogość smaków, aromatów i barw. W niej jak w zwierciadle odbija się bogactwo tradycji i kultury Indii. Ta różnorodność i wielobarwność przejawia się w doborze składników oraz przypraw – do każdej, choćby najprostszej, potrawy.

TEKST: MAGDALENA KLEBAN  
FOT. MONIKA FILIPIUK

# Smaki z kraju Shiwy

## Dossier

Anita Agnihotri to pierwsza i najpopularniejsza Hinduska w Szczecinie. Zna ją tutaj niemal każdy, a odkąd 13 lat temu w centrum miasta otworzyła restaurację, stała się też ważną osobistością, bowiem lokal ten stanowi nie lada atrakcję turystyczną. Anita Agnihotri w prowadzenie restauracji wkłada wiele serca. Z gośćmi restauracji zawsze chętnie zamieni kilka słów, wytłumaczy znaczenie religii w życiu Hindusa, przybliży znaczenie Shiwy lub świętej krowy dla niej i jej rodaków. Goście przychodzą więc tu po strawę duchową, ale i przede wszystkim na pyszne jedzenie.

Jak w mało którym miejscu można tu spróbować autentycznych frykasów kuchni indyjskiej, a o ich jakość dba nie tylko sama właścicielka, ale i trzech hinduskich kucharzy.

Miłośnicy Indii twierdzą, że w tym kraju wszystko jest trzy razy bardziej intensywne – i kolor, i smak, i zapach. Sami Hindusi są zdania, że tak naprawdę to, co odróżnia kuchnię indyjską od innych to wielość i różnorodność przypraw. Właśnie one przydają potrawom wspaniałych barw, wzbogacają je i urozmaicają. Prawda to stara jak świat, a przynajmniej jak europejska cywilizacja. Przecież już w średniowiecznej Europie Indie zasłynęły jako ojczyzna pieprzu, który w tamtych czasach był na wagę złota. Także Krzysztof Kolumb Amerykę odkrył przypadkiem, bo poszukiwał w końcu morskiej drogi do Indii i jej największego bogactwa – przypraw.

– *Już wtedy mój kraj z tego słynął* – nie bez dumy przyznaje Anita Agnihotri, właścicielka hinduskiej restauracji Bombay w Szczecinie, która specjalnie dla nas przygotowała najbardziej charakterystyczne potrawy, pochodzące z jej kraju.

– *Na przykład u nas w kuchni mamy 30 rodzajów przypraw. I cała sztuka kucharza polega na tym, żeby nie tylko je jak najlepiej wyeksponować, lecz i wykorzystać z największym dla*

Na pierwszy rzut oka wydaje się, że nie ma dwóch bardziej różnych tradycji kulinarnych niż polska i hinduska. A mimo to kuchnia Indii bardzo Polakom odpowiada. Czyżby kusząca była tylko egzotyka?

W Indiach nawet z pozoru zwyczajna herbata może być przygotowywana na wiele sposobów. Szczecinianie rozsmakowali się w czaju (chai). To herbata zaparzana razem z mlekiem i odrobiną kardamonu i świeżego imbiru. Podawana przez gospodynię na powitanie jest zaledwie zapowiedzią podróży – bardzo efektowną i smaczną – w jaką za chwilę zostaniemy porwani.

### Sztuka iluzji

Indie to jeden z największych i najbardziej zaludnionych krajów świata. Tylko Chińczyków jest więcej. Naiwnością więc byłoby oczekiwać, że tamtejsza kuchnia jest jednorodna i taka sama w różnych regionach kraju: przy granicy z Himalajami i u brzegów Oceanu Indyjskiego. Łączy je tylko jedno – przyprawy.

– *Tak jak w kulturze i tradycji Indii widać wyraźne różnice, tak samo jest i w sztuce kulinarnej* – mówi Anita Agnihotri. – *W mojej re-*

*Północy, bo po pierwsze stamtąd pochodzę, ale i dlatego, że ona Polakom bardziej smakuje.*

Jak wyjaśnia, na kuchnię północnej części kraju duży wpływ wywarł islam. Muzułmańscy władcy z dynastii Mogołów, którzy przez trzy wieki panowali na tych terenach, w pewnym sensie ukształtowali też kulinarne przyzwyczajenia tamtejszej ludności.

Stąd występująca tu obfitość soczystych mięs marynowanych w jogurcie, peklowanych. A ze względu na uprawy pszenicy dużo je się tutaj placków, wszelkiego rodzaju podplomyków.

– *Warto podkreślić, iż Hindusi nie jedzą w ogóle surowych produktów. Trzeba pamiętać, że tam są jednak tropiki i bardzo łatwo o różne choroby, szczególnie na południu kraju, gdzie występuje charakterystyczny dla tamtej strefy klimat monsunowy. Wszystko jest więc odpowiednio przyrządzane: grillowane, gotowane, smażone. Bo chodzi nie tylko o smak, ale i zdrowie* – podkreśla Anita Agnihotri.

– *Za to na Południu zawsze jadano się mało mięsa, doskonale rozwinęła się tu kuchnia wegetariańska* – dodaje gospodyni. – *Wykorzystuje się też więcej ryżu, mleka kokosowego, owoców i warzyw, zwłaszcza soczewicy.*

Anita Agnihotri razem ze swoimi hinduskimi kucharzami kilkakrotnie próbowała

wprowadzać te potrawy tradycyjne dla Południa do swojej restauracji. Bez sukcesu. Nie cieszyły się one uznaniem gości. Polacy lubią bowiem mięso i potrawy mączne: placki, podplomyki.

### Naturalne bogactwo

Różnice między poszczególnymi regionami kraju widać też przy wykorzystaniu przypraw. Na Północy preferuje się zmielony proszek, podczas gdy kucharze na Południu używają najczęściej całych ziaren, niewielkich kawałków korzeni lub listków. Chili stanowi tam bardzo popularny dodatek do potraw, a związane to jest z upalnym klimatem tej części Indii, który wymusił na mieszkańcach wyszukane sposoby konserwowania żywności. Czerwone lub zielone strączki papryki najczęściej suszy się i podaje w całości.

Mimo to uważa się, że właśnie na północy Indii sztuka przyrządzania została doprowadzona do perfekcji. Bywa, że w jednym danu wyczuwalnych jest nawet kilkanaście różnych przypraw. Wśród najczęściej wykorzystywanych spotykamy m.in. czarcie łajno, kolendrę, a z korzennych należy wymienić cynamon, gałkę muszkatołową, imbir, kurkumę, kardamon i szafran – najdroższą przyprawę świata.

Warto też podkreślić, iż każda tradycyjna rodzina indyjska przygotowuje codziennie specyficzną mieszankę ziół i przypraw, zwaną masalą. Duży wybór składników pozwala na niemal nieograniczoną ilość kombinacji. Najbardziej znane na świecie masale to curry, czatnej i garam. Dzięki tak intensywnemu wykorzystaniu dodatków proste na ogół dania z ryżu, soczewicy, grochu czy fasoli uzyskują najczęściej zaskakujące smaki, które łatwo jest jednak zburzyć niewłaściwą proporcją składników.

Kuchnia indyjska jest połączeniem tradycji, dostępnych produktów i rozsądku.

– *Każda rodzina indyjska musi zjeść dzień nie pełnowartościowy posiłek, złożony z różnych dań, podawanych w półmiskach i miseczkach. Tak jak u Chińczyka jest ich pięć smaków na talerzu, tak u Hindusa jeden posiłek powinien dostarczyć odpowiednią ilość białka, węglowodanów, mineralów, witamin, czyli wszystko, co jest niezbędne do prawidłowego rozwoju* – wyjaśnia właścicielka Bombay'u. – *Dlatego zawsze w posiłku musi być obecne białko. Jeśli biesiadnicy są jaroszami, mięso zastępuje się serem hinduskim. Bardzo popularna jest u nas cieciorka, fasola, soczewica, które także są bogate w białko. Oczywiście obowiązkowo warzywa i jogurt. To dlatego*

## Jak Anita Agnihotri przygotowywała polską Wigilię

Uwielbiam kuchnię polską. Wszystkie jadłodajnie w Szczecinie znają mnie już z tego powodu, bo często do nich wpadam. Te wszystkie zrazy, golonki, kopytka, pierogi, kołduny – po prostu kocham i mogłabym je jeść codziennie. Wiem, że to tłuste niemifosierne, ale nie ma to dla mnie znaczenia. Uwielbiam też polskie zupy. Tak samo zresztą, jak moja rodzina w Indiach. Jak im coś przywożę z Polski, wprost nie mogą się tym najeść. Namawiają mnie, bym tam otworzyła polską restaurację. Przed laty, kiedy mieszkałam w Indiach, to mój siostrzeniec opowiadał kolegom o tym, jaka dziwna ciocia do nich przyjeżdża, która jada flaki, środek brzucha, ozory... Chociaż przyznaję, że moje początki z kuchnią polską nie należały do najłatwiejszych. Jako młoda mężatka postanowiłam swojemu mężowi i naszym znajomym przygotować w Madrasie (był akurat stan wojenny i nie mogliśmy wrócić do Polski) tradycyjną polską Wigilię. Wiedziałam już jak ważne to jest wydarzenie dla Polaków, bo dwie poprzednie spędziliśmy z mężem w Polsce. Szczegółów jednak nie znałam. Pamiętałam jednak, że jednym z głównych dań są tam uszka. Poszłam więc do rzeźnika i mówię mu, że potrzebu-

je uszu i że to bardzo ważne, bo w Polsce to jest wielki rarytas. Rzeźnik się wprawdzie zdziwił, zazwyczaj takie rzeczy wyrzucał, ale przystał na moją prośbę. Myślałam sobie, że skoro w tej Polsce jedzą i flaki, i ozory, to i uszy pewnie też... No tak, ale jak to przygotować? W Polsce widziałam te uszka już w barszczu... Na początek postanowiłam je oczyścić. Pęsetą więc jeden po drugim wyrwałam te włoski z uszka, a potem szorowałam szczotką, bo brudne były strasznie. A, że z polskich dań umiałam przyrządzić tylko schabowe, więc każdy obtaczałam w jajku i bułce, i usmażyłam. Uszka więc miałam. Przyszła pora na przygotowanie barszczu. Nikt mi tylko nie powiedział, że do wywaru trzeba dodać octu dla uzyskania odpowiedniego koloru. Mój barszcz miał więc okropny brunatno-brązowy kolor. Zresztą buraki w Indiach też są inne niż w Polsce. Kiedy moja rodzina i znajomi wrócili z plaży, byłam bardzo dumna z siebie. Oni też się dziwili, że chciało mi się lepić te uszka.

Oczywiście, kiedy przyniosłam na stół swoje danie – wszyscy wylądowali w restauracji, a moja wigilijska wieczerza pozostała nietknięta.

u nas ludzie nie chorują. Te produkty niwelują zagrożenia wynikające z klimatu.

Przykład takiej Tacy mamy także na przygotowanej dla nas sesji. To najpopularniejsze danie nie tylko w Indiach, ale i w hinduskiej restauracji w Szczecinie.

### Na szczęście jest Unia

Jeszcze do niedawna największym problemem restauracji hinduskich w Polsce było słabe zaopatrzenie w kulinarne komponenty. Z oczywistych względów nie wszystkie warzywa można było kupić w sklepach i hurtowniach. Nie wspominając już o tradycyjnych hinduskich przyprawach.

– Polskie prawo wymaga, by wykorzystywane w Polsce produkty pochodziły stąd, albo tutaj były dopuszczone do użytku. Nie mogłam więc ich sprowadzać – wyznaje pani Anita. – Jeszcze kilka lat temu to naprawdę było poważne utrudnienie, ale odkąd Polska weszła do Unii jest o niebo lepiej.

Przede wszystkim ze względu na kosmopolityczny Berlin, oddalony od Szczecina o zaledwie 120 km.

– Tylko w tym mieście i okolicach jest około trzystu hinduskich restauracji – nie kryje zachwytu restauratorka. – Tam są więc nawet specjalne hurtownie, sprowadzające oryginalne produkty prosto z Indii.

Co dwa, trzy tygodnie Anita Agnihotri wsiada więc w samochód i jedzie po kolejną partię niedostępnych u nas towarów. Robi to tym chętniej, że sama jest wielką miłośniczką wszelkich eksperymentów kulinarnych, a w Berlinie – jak żadnym innym mieście – może dać upust swojej pasji poznawania innych kultur poprzez kuchnię. A przy okazji sprowadza do swojej restauracji coraz to nowe smakołyki.

– Bo wszystko to, co jest tam dopuszczone na rynek możemy wykorzystać i tutaj. Wystarczy tylko to przetłumaczyć na polski – wyjaśnia. – Dzięki temu mogę wprowadzać do karty coraz to nowe dania. ■

## Naan



Pieczyno z mąki pszennej. Ciasto – mąka, mleko, woda, jajka, cukier, sól, olej. Wyrabiamy ciasto, formujemy je w kulki i tak uformowane porcje schładzamy w lodówce. Przed pieczeniem wałkujemy wielokrotnie, aby powstał cienki, duży



## Samosas

Rożki z kruchego ciasta z farszem warzywnym lub mięsnym. Ciasto półfrancuskie z kuminem, rozwałkowane, pokrojone w kwadraty. Farsz mięsny – zielony groszek, mięso mielone z indyka, sos miętowy, sól. Farsz jarski – zielony groszek, drobno pokrojone ugotowane ziemniaki, pokrojony w kostkę twaróg indyjski, i przyprawy jak wyżej. Pierogi smażymy w głębokim tłuszczu.

## Chicken Lillipops



Smażone, marynowane skrzydelka kurczaka, skrzydelka rozczłonkowane, marynowane solą, pieprzem i cukrem. Panierowane w cie-



## Taca dnia

Tradycyjny obiad hinduski podawany w dwóch wersjach

I wersja: • wołowina w sosie • grillowany kurczak z sosem maślanym • szpinak z tradycyjnym serem hinduskim • ryż basmati • sałatka warzywna • reika – sos jogurtowy z drobno tarkowanym ogórkiem i świeżymi pomidorami

II wersja wegetariańska: • Dal Makhani – soczewica, czerwona fasola w sosie • duszony pomidor, cebula, czosnek, imbir, masło, śmietana i przyprawy • Korma- warzywa w sosie, fasola szparagowa, zielony groszek, marchewka, smażony kalafior, curry, koncentrat pomidorowy, śmietana, kurkuma, sól • Pozostałe składniki jak w wersji z tacy I.

## Bhuja (pakora)

Wybór smażonych warzyw i ser hinduski w anierce z soczewicy. Pokrojone w plastry lub cząstki: cebula, ziemniak, papryka i ser induski panierowane w cieście. Ta podstawa stanowi mąka z ciecierzki, kumin, woda, olej, curry, ajwan i sól. Smażone w głębokim tłuszczu.

