

MAREK BRZEZIŃSKI

*Kulisy
Kulinarnej
Akademii*



Wszelkie prawa zastrzeżone. Nieautoryzowane rozpowszechnianie całości lub fragmentu niniejszej publikacji w jakiegokolwiek postaci jest zabronione.

Wykonywanie kopii metodą kserograficzną, fotograficzną, a także kopiowanie książki na nośniku filmowym, magnetycznym lub innym powoduje naruszenie praw autorskich niniejszej publikacji.

Wszystkie znaki występujące w tekście są zastrzeżonymi znakami firmowymi bądź towarowymi ich właścicieli.

Autor oraz Wydawnictwo HELION dołożyli wszelkich starań, by zawarte w tej książce informacje były kompletne i rzetelne. Nie biorą jednak żadnej odpowiedzialności ani za ich wykorzystanie, ani za związane z tym ewentualne naruszenie praw patentowych lub autorskich. Autor oraz Wydawnictwo HELION nie ponoszą również żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikłe z wykorzystania informacji zawartych w książce.

Redaktor prowadzący: Barbara Gancarz-Wójcicka
Korekta językowa: M.T. Media
Projekt okładki: ULABUKA

Materiały graficzne w książce i na okładce zostały wykorzystane za zgodą Shutterstock.

Wydawnictwo HELION
ul. Kościuszki 1c, 44-100 GLIWICE
tel. 32 231 22 19, 32 230 98 63
e-mail: editio@editio.pl

ISBN: 978-83-246-3794-2

Copyright © Marek Brzeziński 2012

Printed in Poland.

- [Kup książkę](#)
- [Poleć książkę](#)
- [Oceń książkę](#)

- [Księgarnia internetowa](#)
- [Lubię to! » Nasza społeczność](#)

Spis treści

PROLOG. <i>Od Łodzi do korony</i>	5
ROZDZIAŁ 1. <i>Hej, noże w dłoń</i>	19
ROZDZIAŁ 2. <i>Błękitna Wstążeczka</i>	31
ROZDZIAŁ 3. <i>Kozzary i generalowie</i>	45
ROZDZIAŁ 4. <i>Sól, wasabi i musztarda</i>	55
ROZDZIAŁ 5. <i>Kumple i piękne koleżanki</i>	73
ROZDZIAŁ 6. <i>Dorada, rekin i anyżówka</i>	99
ROZDZIAŁ 7. <i>Landy pachnące żywicą i... pierśią kaczki w borowikach</i>	121
ROZDZIAŁ 8. <i>Bask. To brzmi dumnie</i>	133
ROZDZIAŁ 9. <i>Szczupak, królik, wino i alchemia</i>	143
ROZDZIAŁ 10. <i>Celtowie, diabeł morski i Zaczarowany Las</i>	159
ROZDZIAŁ 11. <i>Normandia. Kraina mlekiem i cydrem płynąca</i>	181
ROZDZIAŁ 12. <i>Fenicjanie, zupa rybna i Prowansja</i>	203
ROZDZIAŁ 13. <i>Hej, góry, moje góry i „choinówka”</i>	227
ROZDZIAŁ 14. <i>Ryba, Max i Dracula</i>	253
ROZDZIAŁ 15. <i>Wino i ślimaki</i>	265
ROZDZIAŁ 16. <i>Szampan, świńska nóżka i fasolka po bretońsku z Tuluzy</i>	283
ROZDZIAŁ 17. <i>Tancbuda, Bond i suflet</i>	307
<i>„Chapsiki”, czyli epilog</i>	339

ROZDZIAŁ 12.

Fenicjanie, zupa rybna i Prowansja



Siedziałem pod rozpostartymi rękoma Matki Bożej Nieustającej Opieki. Gigantyczna figura Najświętszej Maryi Panny na szczycie wieży bazyliki na wzgórzu królującym na Marsylią i nad zatoką. Matka Boża swoimi wyciągniętymi rękoma przytula wracających z wypraw w lazur morza rybaków, żegna żeglarzy, wędrowców stojących na czubie prujących fale żaglowców, a dzisiaj turystów siedzących grzecznie na ławeczce promu kursującego między Vieux Port (Starym Portem) a wyspą If —Wyspą Cisową. Zanim „zaokrętowałem” się na łódeczkę pykającą obłoczkami spalin z silnika jak stary matros ze swojej fajeczki, zasiadłem przy stoliku jednej z setek knajpek w Vieux Port. Dumnie wyprostowane maszty jachtów, jak doskonale wyćwiczeni tancerze rewii z Broadwayu, kiwiają się na boki w tym samym rytmie, w lewo i prawo, lewo i prawo,

na fali wzburzonej przez łódź rybacką albo stateczek pasażerski. Na nadbrzeżu targ. Rybacy sprzedają, co im dzień przyniósł — jeden dwie rybki, inny trzy. Być w Marsylii i nie skosztować zupy rybnej, to tak jak być w Chamonix i nie wjechać na Iglę Południa albo w Paryżu nie zobaczyć wieży Eiffla. I oto na stole pojawia się słynna *bouillabaisse*, zupa rybna z ostrym sosem i grzankami. Pychota i piekło w gębie — to są te kombinacje smakowe, które najbardziej na świecie lubię. A do tego perlące się w kieliszku, mocno schłodzone, prowansalskie rose. Zupa była wyśmienita. Sos pikantny. Kelner znudzony, co chwilę zmiatał z pustych stolików resztki bryzy znad morza, a przede mną majaczył archipelag.

Na jednej z wysp znajduje się baza francuskiej marynarki wojennej. Na drugą, bardzo skalistą, warto się wybrać, żeby tam popływać w przezroczystej, czyściutkiej wodzie w zatoczce. Ta trzecia to wyspa If. Rośnie w oczach, gdy zbliżam się do niej, płynąc skokami, bo silnik łódeczki dostaje co chwilę zadyszki. Co kilka grzebieni fal dopada go koklusz: dławi się, kaszle i krztusi, ale dzielnie przedziera się przez morze. Dobijamy do rachitycznego pomostu. Teraz stroma wspinaczka po skalnych schodach do twierdzy. Wyspa If, a na niej potężny fort zamieniony w 1634 r. na więzienie, które powinno stać się miejscem pamięci męczeństwa protestantów. Najtwardsi z hugenotów wtrącani do lochów nie byli w stanie przeżyć dłużej niż trzy miesiące. W głównej wieży panowały upał i wilgoć. Hugenoci marli jak muchy. W tutejszych lochach więziono między innymi „żelazną maskę” i Jana Kazimierza, którego zatrzymano w drodze do Hiszpanii, gdzie miał stanąć na czele miejscowej floty, ale został aresztowany przez kardynała Richelieu. Był tu więziony krótko. Później przewieziono go do stolicy,

do zamku w Vincennes. Tylko jednej osobie udało się stąd „zbiec”, a była nią postać literacka — hrabia Monte Christo, bohater powieści Aleksandra Dumas.

Na wyspie If zjadłem potężny talerz maleńkich, wielkości zapalek, rybek smażonych jak frytki, skrapianych sokiem z cytryny. A potem spacer dookoła murów obronnych. Ta przechadzka dostarczyła mi nieoczekiwanych emocji. Bo oto nagle nad moją głową rozległ się szum i pojawiły się dwie ogromne mewy. Te z mola w Sopocie są wobec nich jak chihuahua w porównaniu z leonbergerem. Gdy nadlatywały, wyglądały jak messerschmitty z opowiadań mojej mamy, która we wrześniu 1939 r. uciekała przed nalotami Niemców na drodze z Gałkówka do Brzezin. Rozpiętość skrzydeł tych mewich messerschmittów dochodziła do półtora metra. Wściekłość dzioba pięć w skali od zera do pięciu, ostrze pazurów jak skalpel chirurga. Pikowały dziesięć centymetrów nad moją głową, próbując mi zerwać kapelusz, ale to nie on był celem ich krwiożerczych ataków. One mnie chciały odgonić od gniazda. Bo gdzieś tam wśród skał złożyły jaja. Broniły nienarodzonych dzieci, ale zafundowały mi pełnowymiarowego Hitchcocka. Mewi terroryzm. Ugiąć się nie ugiąłem. Jaja uszanowałem. Pykającą łódką z kominem jak fajką wróciłem na stały ląd, a do domu — z osiadłym w skarbnicy pamięci smakowej zapachem i dotykiem na języku zjedzonej w Vieux Port zupy rybnej.

W Akademii Le Cordon Bleu gotowaliśmy inną wersję zupy rybnej rodem z Marsylii. Też była pyszna, ale bez tego pikantnego sosu. Krwi było wtedy w kuchni co niemiara. Fartuchy i czapeczki mieliśmy zapaprane jak rzeźnicy, ale zupa wypadła nieźle.

Bouillabaisse

Pięć, sześć gatunków ryb śródziemnomorskich — karmazyn, morlesz, żabnica (diabeł morski), ryba świętego Piotra (to ta z dwoma czarnymi śladami po bokach — ponoć święty Piotr na Malcie złapał ją ręką, ale miłosiernie wypuścił do morza; ślad po palcach został na zawsze), dalej — ostroż i dla smaku nieco małych krabów. Marynujemy to całe towarzystwo w oliwie z oliwek i czosnku, dorzucając gałązkę tymianku. W garnku gotujemy ości, rybie tby, listki bobkowe, cebulę, pomidory, pietruszkę, seler, por i czosnek. Doprawiamy szczyptą ostrej papryki cayenne. Gdy wywar jest gotowy, odcędzamy go i kolejno wkładamy do niego zamarynowane ryby. Bagietka, pokrojona w poprzek, przypiekana jest w piekarniku. Ciepłe bułeczki smarujemy czosnkiem. Zagryzając bagietką z czosnkiem, bierzemy do ust łyżkę zupy i zamykamy oczy, a wtedy pod powiekami pokaże nam się Vieux Port i archipelag szarych wysepek zanurzonych w lazurze morza.

Marsylia jest pełna uroku, chociaż to uroda podobna tej, jaką ma *femme fatale*. Niektóre dzielnice miasta są w dalszym ciągu jakby żywcem wzięte z *Francuskiego łącznika* i filmów o porachunkach tutejszej mafii, w której szefów i egzekutorów tak pysznie się wcielali Jean-Paul Belmondo czy Alain Delon. Do Maghrebu blisko, toteż wielu imigrantów przeprawiając się przez Morze Śródziemne, osiadało od razu tutaj, by nostalgicznie spoglądać na utopioną za horyzontem ojczyznę. Tak wylądowała tutaj rodzina Zidane'a, największego piłkarza w dziejach francuskiego futbolu, obok Kopaczewskiego i Platinięgo, potomków imigrantów z Polski i z Włoch. Zizou pochodzi z rodziny imigrantów z Kabylii w Algierii. Nie chciał handlować narkotykami ani kraść jak kumple z „trudnych osiedli”, na

których mieszkał. Szydzili z niego, że przerzuca paczki w jakimś magazynie za tyle franków miesięcznie, ile oni zarobią w dwie godziny. Ale Zizou nie chciał widzieć świata przez kraty, tylko przez oka bramkarskiej siatki. Nigdy nie zagrał w Olympique Marsylia, ale jest w tym mieście bożyszczem. „U nas w Marsylii piłka to religia” — mówią mi chłopcy kopiący futbolówkę na jakimś klepisku nad morzem. Przerwywają mecz, gdy proszę, by mi opowiedzieli o klubie Olympique. Siadamy na wypalanej słońcem rudej trawie przebijającej się przez ubitą setkami stóp, twardą jak beton glinę. Skład jest tu bardzo specjalny: od ośmiolatków po trzydziestoletnich mężczyzn. Wszyscy powtarzają to samo: „W Marsylii Olympique jest naszym złotym cielcem. Kochamy go na dobre i na fatalne, gdy upada. My wierzymy, że się podniesie z klęczek”. Mecze na stadionie Vélodrome, z którego korony widać lazur morza, to uroczysta ceremonia, a piłkarze przed finałem Ligi Mistrzów modlili się całą drużyną do Mateńki Opiekunki, jak widać, nie tylko tych, co to pod żaglami, ale i tych, którzy w korkach na nogach uganiają się po trawie za wypełnionym powietrzem workiem ze skóry.

Marsylia. Najstarsze miasto Francji. Założyli je 26 wieków temu Fenicjanie. Jak chce legenda: przybili do brzegu w chwili, gdy zgodnie z miejscowym obyczajem córka księcia Ligurów, ludu tu mieszkającego, wybierała męża. Szła wzdłuż szpaleru wyprostowanych jak struna kandydatów. Ku powszechnemu zdumieniu chustę zarzuciła na szyję kapitana fenickiej flotylli. Ponoć tylko część członków wyprawy popłynęła dalej — większość została i założyła Massalię. Powoli, przez stulecia, powstawało to miasto o jedynej w swoim rodzaju atmosferze, otoczone *calanques*, czyli fiordami Lazurowego Wybrzeża. Białe wapienne skały opadają stromo jak alpejskie stoki, wprost

w turkus morza. Z żalem opuszczamy to piękno białych skał nurzających stopy w turkusie morza. Oddaliśmy się od niego, ale zanurzamy się w prowansalskie klimaty.

Prowansja. To słowo kryje całą gamę barw, zapachów, widoków. Delikatny fiolet lawendowych pól, księżyc nad rzymskim akweduktem Pont-du-Gard, obwijający się dookoła pałacu papieży w Awinionie srebrzysto-szary, połyskujący łuską fał wąż Rodanu, na który ze wzgórza spoglądał tuż przed wybuchem wojny Krzysztof Kamil Baczyński. Łzy spływały po policzkach byłego korespondenta we Francji jednej z największych polskich gazet, gdy odwiedzaliśmy razem Awinion na krótko przed legendarnym festiwalem sztuk teatralnych, i gdy opowiadał mi o Baczyńskim i pannach, co to tak naprawdę tańczyły nie na moście, lecz pod mostem w Awinionie.

Prowansja to kraina trubadurów, zamków, winnic, rose podawanego w szklankach obrośniętych rosą i najwspanialszych warzyw, które pachną i smakują warzywami. To skaliste, ponure cielsko Mont Ventoux, na które pierwszy wspiął się Petrarca, a po nim, pisząc poematy błyskami szprych, kolarze Tour de France. Jeden z nich został tu już na stałe. Ostatnie jego słowa, zanim skonał, brzmiały: „Wsadźcie mnie na siodełko”. Prowansja to lawenda i rozmaryn, tymianek, bazylia i kolendra, bajeczna paleta przypraw na targu w Aix-en-Provence, tak barwna, że zachwycała van Gogha i Cézanne’a, którzy tutaj żyli, mieszkali i malowali. Gdy zobaczyłem, zapuszczając się w głęboką Prowansję, Mont Saint-Victoire, czyli po prowansalsku Santo Venturi, to miałem wrażenie, że patrzę na obrazy Cézanne’a. A do tego te obrazy pachniały lawendą. Przygoda czaiła się za niebieskimi główkami tych kwiatków.

Zabłądziliśmy na prowansalskich drózkach. Jechaliśmy przez pustkowiec. Żywej duszy, a tu na poboczu kot, pies, lis i jeź, a nawet wielbłąd. Daję słowo, nie oszalałem. Nie osu-
nałem się w niebyt fantazji pod zniewalającym zapachem lawendowych pól. Nawet rose nie popijaliśmy z gwinta. Ktoś szedł wzdłuż tej drogi, a może jechał starym rozklekotanym Citroënem 2CV lub wysiadał z eleganckiego, klimatyzowanego jaguara i wycinał takie postacie z żywopłotu. Chyba ręcznym sekatorem, bo nie wiem, czy istnieje spalinowy, a prądu tu nie ma dwadzieścia kilometrów dookoła. Uwiercie mi — ten zooplastikon wyczarowany w żywopłocie, wzdłuż drogi szerokiej na dwa samochody, nie jest wytworem mojej otumanionej oparami lawendy wyobraźni. Było nas w samochodzie troje. Na tylnym siedzeniu Chmurka mego życia, która się nie odzywała, bo i tak hałasu w samochodzie było aż nadto. My, Karolina za kierownicą, a ja na miejscu pilota, na przednich siedzeniach klóciliśmy się jak na dwoje pełnych temperamentu ludzi przystało — niewiastę z Italii i faceta Słowianina z Łódki-Bałutki. Nie w kij dmuchał. W rurę też nie, bo urwana rura wydechowa waliła jak oszalała o podwozie (dopiero strażacy następnego dnia przymocowali ją kawałkiem drutu, jeden patrzył w biust Karoliny, drugi nurkował pod samochodem, a potem się zmieniali), silnik wył, jakby myślał, że zamontowali go w czołgu, a Karolina klóciła się ze mną, wymyślając mi od Niemców, co dla niej było najgorszą obelgą na świecie, na jaką mogła się zdobyć kulturalna osoba.

Karolina jest Włoszką. Pochodzi z Toskanii i przypomina kształtem tamtejsze pomidory: pełne, obfite i tryskające rumieńcami. Karolina jest wybitnym konserwatorem. Wtedy w Prowansji odnawiała ołtarz w jednej z najstarszych katedr, w której

znajdują się relikwie Marii Magdaleny. Na co dzień Karolina pracuje w Luwrze przy konserwacji rzeźb. Kamień to jej specjalność. Przynajmniej kamień stawi czoła jej tokańskiemu temperamentowi. Wcale się nie dziwię, że to tam (w Toskanii, rzecz jasna, nie w Luwrze) wymyślono tę arcybrutalną grę, *calcio*, w którą grano we Florencji w średniowieczu, a dzisiaj nieśluszenie jest nazywana włoską piłką nożną, bo czegoś takiego jak włoski futbol to po prostu nie ma. Uwielbiam Włochów i ich kuchnię, nie cierpię włoskiej piłki nożnej. Kibicuję Francuzom tylko wtedy, gdy grają z Włochami.

Zatem Karolina wymyślała mi od Niemców, bo chciałem jakoś się z tej plątaniny wśród lawendowych łąków wydostać na prostą drogę prowadzącą do Aix-en-Provence i pokazywałem palcem na mapę. To doprowadziło dziewczynę do pasji. Jak to? Jechać według mapy? GPS-u? Słuchać tych bzdur, które nie pozwalają, ograniczają i hamują, wytrącają z równowagi, narzucają się i niszczą twórcze możliwości człowieka, a te powinny kwitnąć nie tylko, gdy stoi się z dłutem przed kamienną bryłą, ale także gdy trzyma się ręce na kierownicy? Niestety, Karolina ich tam nie trzymała. Co chwilę puszczała kierownicę i dźwignię biegów. Samochód jechał. Ona rękoma odgarniała burzę włosów spływającą jej na twarz jak wściekłemu lwu (lwica grzywy nie ma). Piękne, czarne jak kruk, gęste włosy w stylu Sophii Loren zakrywały jej oczy i za chwilę trzeba było hamować z wielkim świstem i zgrzytaniem hamulców przed kolejnym zakrętem, który dostrzegła dzięki przerwie, jaka się utworzyła w tej falującej kurtynie. Zupełnie jakby siedziała jak Tybetańczyk na jaku i miała rogowe okulary z włosami zwierzęcia zamiast szkielek, bo to chroni przed śnieżną ślepotą. Nawet Inuici mieli lepszą widoczność w swoich okularach

wyciętych z kości fok, bo tam chociaż była maleńka szparka dająca jako taką panoramiczną widoczność. Sam je widziałem przy Holland Park, w Muzeum Imperium Brytyjskiego w Londynie, w pobliżu kościoła, do którego na nabożeństwa chodził autor *Piotrusia Pana*. Ale tu była Prowansja. Nie bogobożny inuicko-protestancki Londyn ani czarne wiewiórki, które pożarły rude. Prowansalska droga, na której asfalt miesza się z szutrem. Hamulec. Świst. Pisk opon. Z trudem wzięty wiraż. Ostry zakręt, znów cudem zaliczony. Parę włoskich słów. Dynamicznych. Energicznych. Wyrzuconych jak lawa wystrzelona w pierwszym oddechu Etny po przebudzeniu się wulkanu. I znów słyszę: „Bo tylko Niemcy jeżdżą, mając wszystko zaplanowane, a liczy się spontaniczność”. No to jak jej powiedziałem, że według mapy trzeba w lewo, to ona szarpnęła kierownicą w prawo i wpadliśmy komuś w... lawendę. Pasterz był człowiekiem niesłychanego spokoju. Flegmatyczny. Pełen refleksji — jak kozy, które pasł. I on, i jego wychowanice patrzyli na nas z takim samym lazurowym spokojem. On nie przeżuwał — one tak. Jemu się broda nie trzęsła, bo jej nie miał. One wyraźnie wachlowały się tym, co Koziołek Matolek tak sobie wielce cenił. Pasterz mieszkał sam, nie licząc kóz, więc skoro mu taka kompania spadła z nieba, to nas przygarnął. Wyszło, że Karoliny na wierzchu, ty wstrętny Niemcu znad Wisły.

Zbliżał się wieczór. Mont Saint-Victoire krył się w cieniu, układając się do snu w stroju prowansalskich pasiaków zachodu słońca utkanego z niebiesko-złotych smug. Nie mieliśmy napiętych planów, więc z chęcią przyjęliśmy zaproszenie pasterza i jednocześnie producenta kozich serków. Pochodził z Paryża. Raz poczuł obrzydzenie do stołecznego zgiełku. Miał dosyć łokci wbijanych mu pod żebra w paryskim metrze, kurzu,

smrodu spalin udających powietrze, zgiełku i ciągłej arogancji, bez której nad Sekwaną przeżyć się nie da. Więc ruszył w świat. Trafił na to odludzie. Właściciel stada, który mieszkał sam w Aix-en-Provence, zlecił mu zajęcie się kozami i serkami; tych ostatnich robił kilkanaście dziennie. Trafiliśmy pod niezwykle gościnny dach, ale mieliśmy za zadanie przygotować kolację. Nie było dużego wyboru. Pod siedzeniem w samochodzie znalazłem dwie puszki sardynek. Dziewczyny wysłałem, żeby zebrały lawendę. Oliwa z oliwek była na miejscu (nie trzeba było brać tej z sardynekowej puszki), a pasterz przyniósł kilka kozich serów i postawił bukłak różowego wina. Podsmażone serki, w lawendowym oleju, z sardynkami w pieprzu — to była pychota. Pasterz zapytał, czy tak na co dzień gotujemy w Polsce. Zdębiałem. Dla niego lawendowe sardynki z jego kozimi serami to było objawienie. Dla mnie lawendowy cud, ale to nie były przecież polskie klimaty. W Prowansji w lawendzie przyrządza się niemal wszystko, nawet pasztet z dzika. Smakuje rzeczywiście „lawendowo”. Pasterz pomyślał, że skoro też mamy góry, o których mu opowiadaliśmy, a także kozy i owce, to pewnie te całe Tatry i Bieszczady są — jak Prowansja — lawendą porośnięte. Słodka Prowansja.

W Akademii wielkim znawcą kuchni śródziemnomorskiej był szef Opalony. Tak na niego mówiliśmy, bo poza Koreanką, której parę dziewczyn nie cierpiało (chłopcy nie mieli nic przeciwko niej) i Madagaskarem to byli jedyni „kolorowi” w ekipie naszych szefów. Urodzony w Paryżu, pochodził z rodziny imigrantów z Maghrebu. Rozmawiałem z nim na samym początku mojego pobytu w szkole, gdy jeszcze nie wiedziałem o istniejących tam koteriach i układach, o konflikcie między „tradycjonalistami” a tymi szefami, którzy chcieli nadać nowy szyk i lekkość

francuskiej kuchni. Za szefem Opalonym solidarnie cała reszta nie przepadała, toteż odetchnęli z ulgą, gdy odleciał do Meksyku, aby w filii Le Cordon Bleu w Mexico Ciudad krzewić francuską kulturę kulinarną. Zanim tak się stało, chętnie dawał się wyciągać na rozmowy o tym, na czym się najlepiej znał — o kuchni południa Francji. Opowiadał:

Kuchnia prowansalska tym się różni od innych, że jest to kuchnia słońca. To kuchnia oparta na oliwce z oliwek, na tymianku i rozmarynie. Ta kuchnia jest bukietem zapachów śródziemnomorskich — słońca, morza i gór. I dlatego tak silne są różnice regionalne. W Marsylii specjalem jest zupa rybna, w Nicei tarta z cytryn z Mentony. Kuchnia prowansalska to bogactwo zapachów i smaków, których się szuka i które wydobywa się przez prostotę. Na przykład ryba z rusztu pokropiona sokiem z oliwy i cytryny. Chętnie używa się warzyw, które nadają potrawie charakteru — karczochów, bakłażanów, pomidorów, cukinii, czosnku — ale także i anchois. Kuchnia prowansalska to miejsce wpływów kultury kulinarnej, która nadeszła z Włoch, Hiszpanii, Katalonii, Maroka i Grecji, z całego basenu Morza Śródziemnego. Kuchnia Prowansji jest szczodra i hojna w smaki, zapachy i przyprawy. Jak chociażby crème brûlée z lawendą. Paryż to zupełnie inna bajka. Paryż to haute gastronomie. To moda, szyk. Tutaj rodzą się nowe tendencje. Ale coraz częściej szefowie sięgają po przepisy właśnie do kuchni regionalnej.

Niektóre przysmaki prowansalskie przygotowywaliśmy już na pierwszym etapie nauki. Nie były to tak wyszukane i skomplikowane dania jak w czasie *cuisine intermédiaire*, ale raczej elementy tych potraw, bo chodziło o to, aby poznać technikę obierania i gotowania.

PROGRAM PARTNERSKI

GRUPY WYDAWNICZEJ HELION

- 
- A central image showing four hands holding puzzle pieces. The top-left hand has red nail polish and holds a tan piece. The top-right hand has light pink nail polish and holds a tan piece. The bottom-left hand holds a tan piece. The bottom-right hand holds a red piece. The pieces are arranged in a 2x2 grid, with the red piece at the bottom right.
1. ZAREJESTRUJ SIĘ
 2. PREZENTUJ KSIĄŻKI
 3. ZBIERAJ PROWIZJĘ

Zmień swoją stronę WWW
w działający bankomat!

Dowiedz się więcej i dołącz już dzisiaj!

<http://program-partnerski.helion.pl>

GRUPA WYDAWNICZA

 **Helion SA**

POLAK W KULINARNEJ STOLICY ŚWIATA

18 grudnia 2009 roku nadano ostatnią audycję w języku polskim na falach Radia France Internationale. Polska redakcja została zlikwidowana, co przypieczętowało koniec osiemdziesięcioletniej obecności języka polskiego na tej antenie. Marek Brzeziński poświęcił tej redakcji dwadzieścia jeden lat życia. Dzień wcześniej wygłosił ostatni wykład dla studentów Uniwersytetu Schillera w Paryżu, gdzie pełnił funkcję profesora... od dwudziestu jeden lat. Dzień po dniu skończyły się sprawy, które przez dwie dekady stanowiły główny nurt życia zawodowego Marka Brzezińskiego nad Sekwaną. Zamknął za sobą drzwi uczelni i przekroczył próg akademii...

Le Cordon Bleu to jedna z najważniejszych światowych świątyni gotowania — założona w 1895 roku, obecna w piętnastu krajach świata, kształcąca 18 tysięcy studentów rocznie. Dla Marka Brzezińskiego stała się szkołą francuskiego życia kulinarnego oraz inspiracją do podróży przez smaki i smaczki Francji. Dziś autor dzieli się z Czytelnikami opisem swojej paryskiej przygody, zapraszając do wspólnego zwiedzania stolicy Francji widzianej z perspektywy ucznia najszynniejszej szkoły kulinarnej.

To, co mnie tam spotkało, przerosło moje wyobrażenia. Kulinarna świątynia — a w jej wnętrzu reżim jak w oddziale pułku specjalnego piechoty morskiej. Świat, z którego istnienia trudno było sobie zdać sprawę — świat musztry i rozkoszy podniebienia. Odkrywałem to z oczyma otwartymi ze zdumienia. Po ponad pół wieku obcowania ze sobą odkrywałem też siebie. To chyba było w tej całej przygodzie najbardziej zaskakujące.

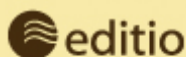
HEJ! NOŻE W DŁOŃ!



Marek Brzeziński — z wykształcenia anglista i psycholog (Uniwersytet Łódzki), doktor nauk humanistycznych (Uniwersytet Gdański) oraz... absolwent Akademii Kulinarnej Le Cordon Bleu. Przez dwadzieścia jeden lat wykładał psychologię i antropologię kultury na Uniwersytecie Schillera w Paryżu, będąc równocześnie pracownikiem Radia France Internationale. Autor książki pt. *Nicolas Sarkozy. Polityk i gwiazda*. Dziennikarz, pisarz, korespondent Polskiego Radia we Francji. Mąż i ojciec

czworga dzieci, pasjonat narciarstwa i rodzinnej Łodzi, którą uważa za najpiękniejsze miasto na świecie. O Francji i jej smakach opowiadał w radiowej Trójce w audycji „Kulisy Kulinarnej Akademii”. Paryż poznają z nim także czytelnicy tygodnika „Angora”, który publikuje jego kulinarno-kulturalne reportaże ze światowej stolicy smaku.

Patroni medialni:



Sprawdź najnowsze promocje:
● <http://editio.pl/promocje>
Książki najchętniej czytane:
● <http://editio.pl/bestsellery>
Zamów informacje o nowościach:
● <http://editio.pl/nowosci>

Hellon SA
ul. Kościuszki 1c, 44-100 Gliwice
tel.: 32 230 98 63
e-mail: editio@editio.pl
<http://editio.pl>

Cena 39,90 zł

ISBN 978-83-246-3794-2



Nr katalogowy: 7494

Księgarnia internetowa:
<http://editio.pl>

Zamówienia telefoniczne:
0 801 339900
0 601 339900