



## PARĘ LYŻEK

Krzysztof Kucharski  
Banknot wdzięczności

Za to, że szybko i że miło było,  
Coś z portfela cię nagrodziło.

LUDWIK JERZY KERN

**N**ajlichszy banknot, jaki znajdowałem pod talerzykiem, to był jeden funt, a największy dziesięciofuntowy z portretem królowej. Na początku lat 70. ubiegłego wieku były to straszne

pieniądze. Nająłem się jako kelner w Międzynarodowym Hotelu Studenckim „Dwudziestolatka”. We Wrocławiu odbywał się finał Indywidualnych Mistrzostw Świata na Żużlu. Akademik od parteru po sufit wypełnili angielscy fani speedwaya. Pardon, była jeszcze ekipa polskiej telewizji z Janem Ciszewskim na czele. W wielkiej hali jadalnej, która na co dzień była stołówką, miałem swój rewir. Kilka stolików. Funtowe żniwa trwały przez trzy dni. Od tamtych czasów płacąc rachunek w barze czy restauracji niemal zawsze zostawiam napiwek. Staram się, by to było około 10 proc. sumy, na którą opiewa rachunek.

Skąd się wzięły napiwkowe obyczaje? U nas jest to część narodowej legendy.

Wiadomo, że Polak sam nie pije, bo nie jest pijakiem. Barmanowi w pracy pić nie wolno, więc rodak pijąc w towarzystwie barmana zostawia mu parę groszy na piwo, żeby napił się po pracy.

Najstarsze wieści o napiwkach można znaleźć w pamiętnikach angielskich podróżników z XVI wieku. Napiwek u nich nazywa się tip, to skrót od słów „to insure promptness”. Co znaczy: żeby zapewnić szybkość obsługi. Gdy zwyczaj dawania tipów się rozprószył, miał charakter... łapówki. Podróźni zaprzymywali się w zajazdach i karczmach, a chętnych na dobre wino i lepszy nocleg było więcej niż możliwości. Dziś Brytyjczycy mają najbardziej uregulowany system napiwków. Fryzjerowi należy dać 2 funty,

ale za wniesienie walizki wystarczy pół funta.

Wydawać by się mogło, że gdy i my dożyliśmy wolnego rynku, to ładna kelnerka, kiedy dostanie 10 zł napiwku powinna być szczęśliwa i klienta buchną w mankiet. Jednak nie ma za co, jeśli uroda kelnerki idzie w parze z uczciwością. Od tej dychy musi odjąć 22 proc. VAT-u, 4,5 proc. prowizji dla pracodawcy. Na razie nie jest źle, bo ma jeszcze 7 zł i 75 gr. Ale przecież fiskusowi trzeba oddać 20 procent (1,55 zł) i złodziejskiemu ZUS-owi 48 proc. (3, 72 zł). Ile zostało ładnej pannie, jak określa zawsze kelnerki mój kolega po piórze z konkurencji? Ile? Aż 2 złote i 48 groszy. Paradoksalnie ten nasz 10-zł napiwek nie wystarczy nawet na piwo.

# Smaczne rekordy

Chcicie Państwo czy nie – Wrocław jest kulinarną stolicą w wymiarze rekordowym. W smaku jest w najściślejszej czołówce

## KRZYSZTOF KUCHARSKI

**P**oczątek grudnia znów sypaną rekordami. Piąty rekord ustanowił Tadeusz Hupa – szef kuchni hotelu Wrocław przy współpracy młodszych kolegów: Kamila Rekarę z Art Hotelu i Emila Olesia z Novotelu. Kiedy mistrz Hupa szykował się do bicia trzeciego rekordu Guinnessa na największy zraz z jelenia, spytałem go, po co to robi. Pan Tadeusz stanął i wyrecytował punkt po punkcie, jak przepis na zupełną gwóźdź:

– Po pierwsze, dla przyjemności, nie tylko swojej, ale także tych, którzy rekordom kibicują. Po drugie, dla dobrego

### REKORDY TADEUSZA HUPY

- ▶ **2000** – największa ryba z frytkami – 5,505 kg + 5,435 kg
- ▶ **2002** – największy tatar z 1000 jaj przepiórczych – 135,3 kg (z Krzysztofem Cisowskim)
- ▶ **2003** – największy tort pasztetowy – 66 kg (z Janem Witkowskim)
- ▶ **2003** – największy zraz z jelenia – 69 kg (z Grzegorzem Jankowiakiem)
- ▶ **2004** – największy gołąbek w kapuście – 56,2 kg (z Kamilem Rekarą i Emilem Olesiem)

smaku, bo każdy wie, jak trudno jest doprawić dużą ilość jedzenia. Po trzecie – ku chwale polskiej kuchni.

Tu należy przypomnieć, że Tadeusz Hupa jest pierwszym polskim kucharzem, który wpisał swój rekord do Księgi Guinnessa. Potem ruszyła lawina kulinarnych rekordów. Dwa 100-minutowe rekordy ma na swoim koncie Zespół Szkół Gastronomicznych we Wrocławiu przy ul. Kamiennej.



Do tej złotej Księgi Rekordów Guinnessa największy gołąbek na świecie (211 cm i 56,2 kg) już nie trafi, ale z całą pewnością do następnej trafi trio Tadeusz Hupa (z księgą), Emil Oleś i Kamil Rekar.

W ubiegłym roku w ciągu stu minut dziesięcioro przyszłych kucharzy ulepiło i ugotowało 1663 pierogi, w tym roku trzem uczniom 100 minut wystarczyło na złożenie 655 naleśników. Nikt na świecie nie zrobił więcej bigosu od ekipy firmy „Jakar”. Wpisali swoje rekordy do księgi jeszcze czterech kucharzy – Janusz Sudacki z hotelu Wro-

claw oraz Grzegorz Jankowiak, Emil Oleś i Piotr Zajczkowski z Novotelu. Nie można pominąć też rekordu firmy wędliniarskiej Andrzeja Stani ze Świerklan, która w ciągu godziny przygotowała we Wrocławiu 226 kg krupnioków. W tym roku już u siebie zrobili mające ponad 100 m pęto kiełbasek śląskich. ●

## PERSONALIA KULINARNE

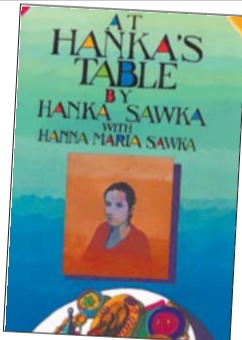
Dwa tygodnie temu zmarł **LUIGI VERONELLI** (1926-2004) jeden z najbardziej znanych dziennikarzy kulinarnych, smakosz, koneser win, gastronom, autor książek kulinarnych i przewodników po restauracjach, winach i oliwach. Współpracował z wieloma czasopismami, jak „Il Giorno”, „Corriere della Sera”, „Amica”, „L'Espresso”, „Wine Spectator”, „Gourmet”, „Decanter”. Miał ostre pióro, oryginalny i prowokacyjny styl, czym zdobył sobie szybko popularność i trafił na mały ekran. Głównie jako ekspert. Był też gościem, m.in. polsatowskiego programu „Smakosze i rozkosze”. W roku 1979 jego „Podróż sentymentalna po Włoszech pełnych wina” dała początek nowemu kanałowi włoskiej telewizji RAI 3. Do końca udało mu się zachować niezależność ocen. W sprawie włoskich win był niepodważalnym autorytetem. Do Polski przyjeżdżał kilka razy. Fascynowała go nasza kuchnia, czemu wielokrotnie dawał wyraz. Był jedną z osób, które znacząco przyczyniły się do sukcesu makaronu Malma na włoskim rynku. Najtrudniej było mu przekonać Polaków, że nasze rolnictwo i najróżniejsze przysmaki mają wielką szansę na europejskich rynkach.



## Z GORĄCEJ PÓŁKI

### Przy Hanka stole

Część kulinarną w książce Hanka Sawki otwiera Wielkanoc w Polsce. Zanim się jednak rozpędzę między stronami, słów parę koniecznego wstępu. Książka „At Hanka's Table” ukazała się kilkanaście dni temu w Nowym Jorku. Choć znalazło się w niej ponad 130 przepisów polskich potraw, opowiada też o tym, jak dwoje młodych Polaków stało się amerykańskimi obywatelami. Historię rodziny Sawków uzupełniają historyczne dygresje, retrospekcje, komentarze do rzeczywistości. Autorka z dużą swadą opisuje obyczaje związane z polskim stołem, świętami i poszczególnymi potrawami. Osobisty charakter książki być może przyczyni się do zmiany stereotypu Polaka mieszkającego w Stanach oraz wiedzy o naszej historii i tradycji. Dla przykładu może tylko dodam, że chcąc wytłumaczyć naszą narodową odmienność i zawitości polskich losów Hanka Sawka odwołuje się, m.in. do powstania styczniowego, ofiar II wojny światowej i... fenomenu Czesława Niemena, o których przeciętny Amerykanin nigdy w życiu nie słyszał. Teraz mogę wrócić do kulinariów. Ucieszyło mnie, że autorka stara się zachować nasze polskie nazwy poszczególnych potraw. W końcu my na hamburgera nie mówimy bułka z plastycznym mięsem, choć to prawda, tylko hamburger. W książce Hani są więc wielkanocne mazurki, kasza (zapisana fonetycznie kasha i takiego słowa nie ma w języku angielskim), bigos, mizeria, pierogi, flaki i faworki. Są



wreszcie pączki napisane przez a. Bardzo jestem ciekawy, jak Amerykanie poradzą sobie z tymi nazwami. Z całą pewnością będzie ich to kosztowało trochę wysiłku. Przepisy oscylują między najbardziej wyważoną „Kuchnią polską” wydaną od ponad pół wieku przez Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, a małymi retuszami wyniesionymi z rodzinnego domu, kuchni mamy i babci. Część przepisów jest nieco uproszczona, jak wspomniany wyżej bigos. Autorem okładki i ilustracji jest mąż Hani – Jan Sawka, absolwent wrocławskiej PWSSP, dziś Akademii Sztuk Pięknych, autor plakatu Jazdu nad Odrą, Kalamburu, festiwalu teatru otwartego i wielu kulturalnych imprez. Swoimi doświadczeniami ozdabiał liczne biuletyny wrocławskich festiwali, w których niżej podpisany komentował oglądane zdarzenia. Hani życzy, żeby książka stała się bestsellerem i pomostem w zbliżeniu i wzajemnym zrozumieniu. Kuszącą i niekonwencjonalną szatą graficzną. Być może zainteresuje się nią któryś z polskich wydawców.

KRZYSZTOF KUCHARSKI

### WYPRÓBUJ NASZ PRZEPIS

## Festiwal żeberek

Szef kuchni wrocławskiego Novotelu Grzegorz Jankowiak wyczarował żeberka w 15 smakach podczas II Festiwalu Żeberek. Spróbujcie tych z czerwoną kapustą z winem.

- 1 łyżka mąki
- 1 łyżka masła
- 1 duża cebula
- 1 kg wieprzowych żeberek
- 1 nieduża czerwona kapusta
- 1 szklanka czerwonego wytrawnego wina
- 1 łyżeczka świeżo zmielonego czarnego pieprzu
- 1 łyżeczka zmielonej czerwonej papryki
- 1 łyżeczka zmielonego kminku
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 2 liście laurowe
- 6 ząbków czosnku
- 5-6 ziarenek angielskiego ziela
- 10 dag przerośniętego wędzonego boczku

- 10 ziarenek czarnego pieprzu
- 1/2 łyżeczki tymianku

**1** Kapustę i cebulę szatkujemy, zalewamy winem, wrzucamy laurowe liście, kminek, angielskie ziele, pieprz, tymianek i odstawiamy na godzinę.

**2** Boczek kroimy w kostkę, a czosnek w kawałki, wrzucamy na oliwę i szklimy 2-3 minuty, wkładamy pokrojone żeberka i lekko rumienimy. Odstawiamy w ciepłe miejsce.

**3** Kapustę i cebulę po wyjęciu przypraw dusimy z żeberkami, boczkiem i czosnkiem przez ok. 40 minut. Miękkie żeberka wyjmujemy.



CZAS – OK. 1 GODZ.  
CENA – 20 ZŁ  
TRUDNE  
PORCJE – 6 OSÓB

**4** Z masła i mąki robimy zasmażkę, dodajemy do kapusty, posypujemy papryką i pieprzem. Kiedy zgęstnieje, podajemy razem z żeberkami.