

Widelcem podpisane: Z miłości do gotowania



Program MasterChef oglądamy często i z dużym zainteresowaniem, więc propozycję zrecenzowania najnowszej książki zwyciężczyni piątej edycji programu przyjęłyśmy z przyjemnością. I przy okazji taka refleksja nas naszała: skąd ostatnimi czasy taka oszałamiająca kariera programów i książek kulinarnych? Blogi o gotowaniu już od lat mnożą się jak grzyby po deszczu a tuż obok nich rosną opiniotwórcze strony poświęcone ocenom gastronomicznej mapy Polski. Odpowiedź jest prosta: rośnie świadomość kulinarna naszych rodaków.

Właściwie każdy chce zjeść dobrze i możliwie zdrowo a przede wszystkim smacznie 😊

Oczywiście zdajemy sobie sprawę, że widowiska telewizyjne typu MasterChef są w całości reżyserowane i montowane tak, by z kilometrów taśmy wycisnąć kilkadziesiąt najbardziej atrakcyjnych minut. Przez to jedność akcji z czasem nieco się rozmija, bo heloł? Ugotować w 90 minut trzydaniowe menu degustacyjne, z czego na każde z dań składa się dziesięć mniejszych danek? Nierealne □

Wszystko fajnie, można sobie takie kuchenne SF pooglądać dla przyjemności w niedzielę wieczorem, ale w domowej praktyce kuchennej raczej nie na wiele się to zda. Dlatego naszą główną obawą, gdy zaczęłyśmy czytać *Z miłości do gotowania* Magdaleny Nowaczewskiej było właśnie to, czy lektura nie będzie oderwana od rzeczywistości.

Po przewertowaniu grubo ponad stu przepisów spieszymy poinformować, że nie jest. Większość proponowanych receptur to całkiem proste patenty na codzienne i niecodzienne gotowanie. Całość podzielona jest na siedem działów tematycznych a w nich kryją się przepisy na najróżniejsze okazje. Począwszy od zwyczajnych, szybkich śniadań, które można przygotować przed biegiem do pracy aż po wykwintne (choć nadal dość proste w wykonaniu) torty, homary i pomysłowe dania z soczystą jagnięciną w roli głównej.

Tym co wyjątkowo cieszy w propozycjach kulinarnych Magdy jest taki dobór składników, który nie nastęcza większej trudności w ich zdobywaniu. Serdecznie nie cierpimy przepisów, w których autor dania sili się na kłaczki z uszu królika z Wysp Wielkanocnych zbieranych podczas pełni księżyca, które to koniecznie muszą występować w „towarzystwie” mchu szczypanego spod zadków renifera za pomocą inkrustowanych szczypczyków wykonanych ze srebra wydobywanego przez walijskie gnomy.

Nie i jeszcze raz nie! Przepisy mają być pomysłowe, ale możliwe do zrealizowania w naszej szerokości geograficznej przy pomocy tego, co oferują nasze rodzime sklepy. W innym przypadku książka kucharska wkurza i frustruje zamiast pomóc

domowym kucharkom w misji uszczęśliwiania domowników i gości.

Z pełną odpowiedzialnością za własne słowa polecamy książkę Magdy, właśnie dlatego, że każdy jest w stanie odwzorować każde z proponowanych dań. Proszę bardzo: ktoś ma ochotę na smaczne śniadanie inaczej, niż nieśmiertelne jajko na miękko?

No to Magda ma dla Was omlecek z bundzem 😊

A może teściowa wpada na obiad i chcecie błysnąć czymś ekstra? Nie ma sprawy. Co powiecie na banalne w produkcji, ale niezwykle efektowne risotto z kurkami udekorowane rukwią wodną? To jest zresztą kolejna rzecz, za którą chcemy pochwalić *Z miłości do gotowania*. Zioła. Mnóstwo aromatycznych i świeżych ziół, które sprawiają, że nawet najbardziej banalna potrawa staje się wyjątkowa.

Z wielką przyjemnością podpisujemy tę książkę naszym zielonym widelcem i podpowiadamy, że jeśli nie wiecie co dać w prezencie lubiącej gotować matce/siostrze/żonie/kochance, to ze spokojnym sumieniem możecie zakupić *Z miłości do gotowania* Magdaleny Nowaczewskiej. A autorce życzymy wielu sukcesów kulinarnych. I nie tylko 😊