

Łukasz Modelski

# PYSZNE PRZYPADKI

NIEWIARYGODNE HISTORIE SŁYNNYCH DAŃ

ilustracje Jacek Ambrożewski





Łukasz Modelski

# PYSZNE PRZYPADKI

NIEWIARYGODNE HISTORIE SŁYNNYCH DAŃ

ilustracje Jacek Ambrożewski



Wydawnictwo Dwie Siostry  
Warszawa 2024

# SPIS TREŚCI

**10** / WSTĘP I KILKA UWAG  
NA POZĄTEK

**12** / GŁODNY GRACZ,  
CZYLI KANAPKA DLA HRABIEGO  
Przepis: Kanapka, którą można robić w nieskończoność

**18** / DANIE ZŁODZIEI,  
CZYLI ZAPIEKANKA PARMENTIER  
Przepis: Zapiekanek Parmentier dla początkujących

**28** / MODNA SAŁATA,  
CZYLI SOS WINEGRET  
Przepis: Sałata bardzo klasyczna

**34** / KUCHARZ NA POLU BITWY,  
CZYLI KURCZAK MARENGO  
Przepis: Twój pierwszy kurczak Marengo

**40** / DANIE, KTÓRE SPADŁO Z NIEBA,  
CZYLI CURRYWURST  
Przepis: Currywurst jak w Berlinie

**48** / KPINY Z MILIONERA,  
CZYLI CZIPSY ZIEMNIACZANE  
Przepis: Domowe chipsy

**54** / PLACEK UBOGICH DLA KRÓLOWEJ,  
CZYLI PIZZA MARGHERITA  
Przepis: Pizza Margherita na gotowym cieście

**60** / CESARSKI BAŁAGAN,  
CZYLI KAISERSCHMARRN  
Przepis: Bałagan na talerzu

**66** / COŚ SIĘ ZGNIOTŁO,  
CZYLI ETON MESS  
Przepis: Eton mess na szybko

**72** / DANIE NA ZŁE SAMOPOCZUCIE,  
CZYLI JAJKA BENEDICT  
Przepis: Nietrudne jajka Benedict

**78** / PYSZNY ZAKALEC,  
CZYLI BROWNIE  
Przepis: Najłatwiejsze brownie świata

**84** / SKUTKI ZABAWY Z OGNIEŃ,  
CZYLI NALEŚNIKI SUZETTE  
Przepis: Bezalkoholowe naleśniki Suzette

**90** / KAŻDY MOŻE BYĆ WYNALAZCĄ,  
CZYLI LODY NA PATYKU  
Przepis: Najbardziej autentyczne lody na świecie

**96** / PRZYPADKI CHODZĄ PO LODACH,  
CZYLI ROŻKI  
Przepis: Lody w wafelku: opakowanie, które można zjeść

**102** / KULKI W HERBACIE,  
CZYLI BUBBLE TEA  
Przepis: Bubble tea: nieskończone możliwości

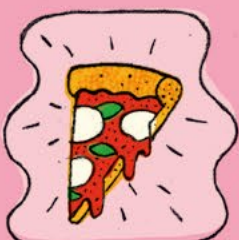
**108** / SIOSTRY W POŚPIECHE,  
CZYLI TARTA TATIN  
Przepis: Tarta Tatin, którą łatwo zrobić

**116** / SZYBKA PRZEKĄSKA IGNASIA,  
CZYLI NACHOS  
Przepis: Nachos lepsze niż od Ignasia

**123** / MENU

# WSTĘP

Lubicie pizzę i lody? A może przepadacie za domowymi chipsami?



Lukasz Modelski



Trudno w to uwierzyć, ale wiele popularnych dań i przekąsek powstało przypadkiem. W każdym razie tak się o nich mówi.

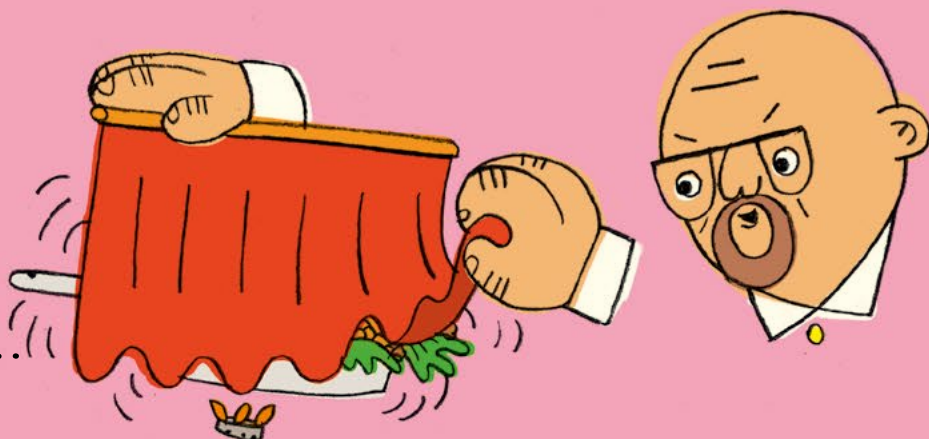
Przez zapomnienie, przez zagapienie, z braku składników, a nawet – innym na złość.

Niektóre wymyślono na specjalną okazję, żeby zjeść je tylko raz – ale okazały się tak dobre, że zostały na zawsze.

Inne powstały z pilnej potrzeby chwili, jeszcze inne – z ciekawości czy dla żartu.



Historia wielu sławnych przepisów jest niejasna, pełna legend i anegdotek, jednak powtarza się je od tak dawna, że czasem trudno dojść, co rzeczywiście się wydarzyło, a co sobie dopowiedziano.



Za chwilę dowiecie się, jak powstały niektóre z nich. A w dodatku sami będziecie umieli je zrobić! No, może z drobną pomocą kogoś starszego. Przed wami siedemnaście słynnych i pysznych potraw, z którymi związane są nie mniej smakowite historie.

# KILKA UWAG NA POCZĄTEK

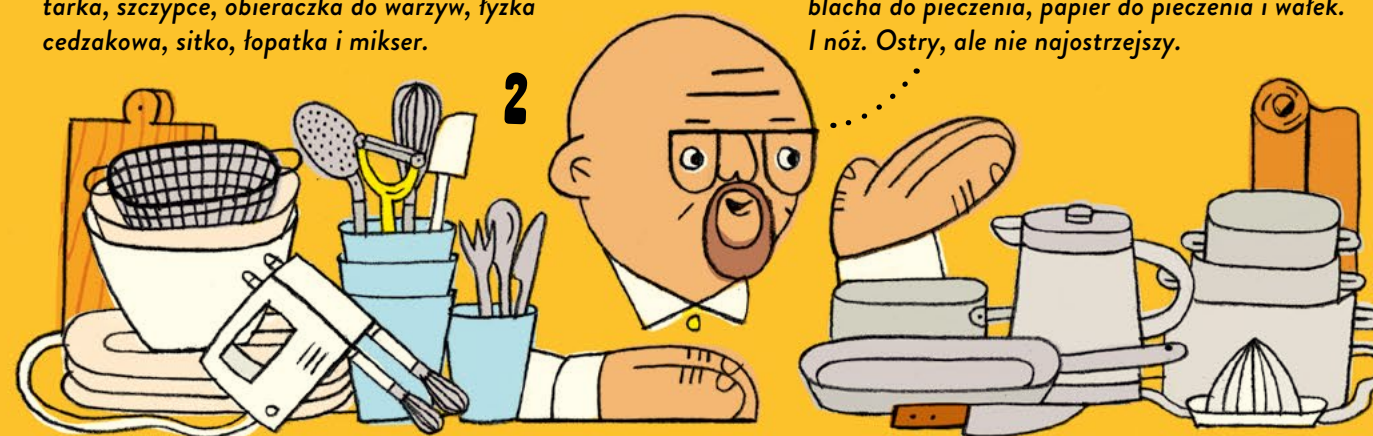


Kiedy gotujecie, zadbajcie o to, żeby w pobliżu zawsze był ktoś dorosły. Dorośli są bardzo użyteczni – zrobią za was to, co trudno byłoby wam zrobić samodzielnie.

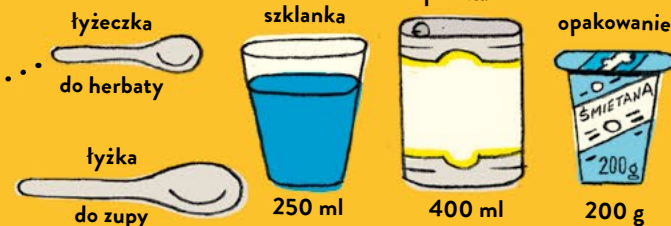


Nie będziecie potrzebowali żadnych specjalnych sprzętów, wystarczy to, co znajdziecie w kuchni. Potrzebne będą talerze, miski, deska do krojenia, tarka, szczypce, obieraczka do warzyw, łyżka cedzakowa, sitko, łopatka i mikser.

Przydadzą się też wyciskaczka do czosnku i do cytryn oraz trzepaczka albo różga do mieszania. A także patelnia, garnki, piekarnik, blacha do pieczenia, papier do pieczenia i wałek. I nóż. Ostry, ale nie najostrzejszy.



Umówmy się, że „łyżeczka” to w przepisach łyżeczka do herbaty, „łyżka” to łyżka do zupy, szklanka ma mniej więcej 250 mililitrów, zwykła puszka – mniej więcej 400 mililitrów, a małe opakowanie śmietany – 200 gramów. Jeśli nie macie pewności, ile to jest, spytajcie kogoś starszego.



„Garść” to tyle, ile zmieści się wam w rękę, a „szczypta” – tyle, ile weźmiecie w dwa palce.



Nie martwcie się, jeśli czegoś wsypiecie lub nalejecie trochę więcej lub trochę mniej. I tak się uda.



# GŁODNY GRACZ, CZYLI KANAPKA DLA HRABIEGO

**W**iele można sobie wyobrazić na temat tego, co kilkaset lat temu jadali hrabiowie, ale kanapka na pewno nie przychodzi nam do głowy pierwsza. Jak już pewnie zauważyliście, kanapka może być pojedyncza i podwójna. Tę podwójną, w której jedną kromkę przykrywa druga, czasami nazywa się sandwiczem.

W tej historii chodzi właśnie o podwójną kanapkę, która – według legendy – jest wynalazkiem pewnego angielskiego hrabiego.

Hrabia Sandwich (czytaj: Sandwicz) był powszechnie znany z tego, że – podobnie jak wielu i wiele z was – uwielbiał gry. Ponieważ żył prawie trzysta lat temu, nie mógł, oczywiście, grać na komputerze ani na konsoli. Dlatego musiał radzić sobie w inny sposób.



Całymi dniami siedział przy stole i grał ze znajomymi w karty. Ponieważ był dorosły, nikt nie ograniczał mu czasu, nie kazał odrabiać lekcji ani nie namawiał na spacer. Hrabie tak bardzo pochłaniały ulubione gry, że kompletnie nie był zainteresowany przerwami na jedzenie. Głód jednak robi swoje i pewnego razu, po kilku ładnych godzinach bezustannego grania, hrabia Sandwich solidnie zgłodniał. Na szczęście miał służbę. Zadzwonił i poprosił, by przyniesiono mu jakiś prosty posiłek. Polecenie hrabiego spełniono – wkrótce postawiono przed nim zimną pieczeń i chleb. No ale jak tu jeść i grać jednocześnie? Hrabia Sandwich nie chciał przerwać ani na chwilę (skąd my to znamy!). Szybciutko pokroił mięso w plastry, a chleb na kromki (kwadratowe, więc przekroił je na skos, nadając im kształt trójkątów) i włożył między nie pieczeń. Dzięki temu mógł jeść jedną ręką, a drugą nadal grać. I nawet nie zatłuścił sobie palców!



Potrzeba gry zrodziła wynalazek, który dziś zabieracie ze sobą do szkoły. To jednak nie koniec – kanapki tak bardzo spodobały się hrabiemu, że kazał je sobie podawać również podczas pracy przy biurku (na szczęście zajmował się nie tylko grami), a także w klubie, gdzie spotykał się ze znajomymi. Przekąska natychmiast stała się w Londynie bardzo modna, pojawiały się dziesiątki jej odmian, między dwie kromki chleba wkładano coraz to inne rzeczy. Najzabawniejsze, że moda na kanapki zapanowała najpierw jedynie wśród arystokratów – książąt, hrabiów, baronów i lordów – i trochę potrwało, zanim tym prostym posiłkiem zaczęli się raczyć zwykli ludzie.

Pewne jest jednak, że już kilka miesięcy po wynalezieniu kanapki hrabiego upowszechniła się jej nazwa. W londyńskich klubach dla arystokratów z zadowoleniem jedzono więc sandwicze.

To danie tak proste, że każdy z was bez trudu zrobi sobie swoją ulubioną wersję.



# KANAPKA, KTÓRĄ MOŻNA ROBIĆ W NIESKOŃCZONOŚĆ

czas: 5-10 minut  
składniki na 1 kanapkę



1 Jedną kromkę chleba posmaruj masłem.

2 Połóż na niej sałatę (lub rukolę albo kielki, lub wszystko to razem), ser, wędlinę.

Jeżeli używasz musztardy (lub chrzanu czy sosu), teraz jest moment, żeby cienko posmarować nią to, co już leży na chlebie.

3



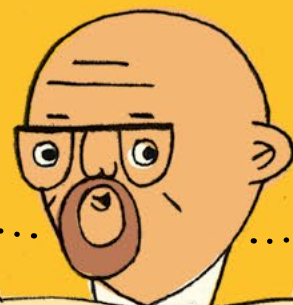
Na to możesz położyć plasterki ogórka (lub innych warzyw).

6 Przykryj drugą kromką (już nie musisz jej smarować), lekko dociśnij i gotowe.

Wersji tej kanapki jest nieskończenie wiele! Możesz zmieniać w niej wszystko – od chleba po dodatki.

Możesz używać wędliny lub nie, możesz smarować ją serkiem kanapkowym, możesz dodawać pomidory (świeże lub suszone), zioła, a nawet owoce – wszystko, na co tylko masz ochotę. I zawsze będzie to hrabia wśród kanapek.

Widzicie, w jaki sposób kuchenne przypadki, pomyłki i eksperymenty wpłynęły na to, co jemy?



Przez przypadek powstały także ciastka z czekoladą, niektóre bardzo popularne słodkie napoje i ser pleśniowy.



Gotowanie to wielki eksperyment, kuchnia się zmienia, a każdemu kucharzowi zdarza się, że gotuje tylko z tego, co akurat ma pod ręką. Albo o czymś zapomina, albo się myli. Możliwości jest bez liku.



Może wy też pewnego razu znajdziecie potrawę, która przejdzie do historii?



# MENU

PYSZNE PRZYPADKI

## PRZYSTAWKI I PRZEKĄSKI

kanapka .....	s. 12
sałata z sosem winegret ...	s. 28
czipsy .....	s. 48
jajka Benedict .....	s. 72
nachos .....	s. 116

## DANIA GŁÓWNE

zapiekanek Parmentier .....	s. 18
kurczak Marengo .....	s. 34
currywurst .....	s. 40
pizza Margherita .....	s. 54

## DESERY

kaiserschmarrn .....	s. 60
Eton mess .....	s. 66
brownie .....	s. 78
naleśniki Suzette .....	s. 84
lody na patyku .....	s. 90
kanapka lodowa .....	s. 96
bubble tea .....	s. 102
tarta Tatin .....	s. 108

PYSZNE PRZYPADKI





Czy wiecie, że wiele słynnych potraw powstało... przypadkiem? Dzięki tej książce nie tylko poznacie ich niesamowite historie, ale też będziecie mogli sami je przyrządzić!

Genialny pomysł, śmiały eksperyment, drobna katastrofa – w kuchni wszystko może się zdarzyć! Czasem w efekcie powstaje pyszny kulinarny wynalazek, taki jak chipsy, brownie, lody na patyku, currywurst czy pizza Margherita. W tej książce znajdziecie niezwykle historie sławnych potraw, przekąsek i deserów. Ale to nie wszystko: ich wynalazcy i wynalazczynie pokażą wam krok po kroku, jak je przygotować. Kto wie, może przy okazji stworzycie własne danie, które przejdzie do historii?

wydawnictwodwiesiostry.pl

ISBN 978-83-8150-352-5



9 788381 503525 >