

KUCHNIA PROSTA

jak...

ŻEGLARSKIE ŻYCIE



Kuchnia prosta jak... żeglarskie życie



Rok 2019 był dla mnie i Pro-Skippers przełomowy w temacie gotowania na jachcie.

Wtedy bowiem zaczęliśmy wspólnie żeglować z moim współnikiem Tomaszem Kunstlerem. Choć wiedziałem, że jest założycielem kilku hoteli, restauracji i winiarni, to nie byłem świadom, że całość tę spaja swoją pasją do gotowania. Przekonałem się o tym dość szybko w Chorwacji, kiedy na naszym „Reaperze” (Elan 50 Impression), a jeszcze intensywniej na doposażonej kuchennie „Malvasia Blanca” (katamaran Lagoon 450), na stole pojawiły się wspaniałości, o których wcześniej nie słyszałem, choć ochoczo je degustowałem (by nie powiedzieć, że... bez opamiętania pochłaniałem). Podobnie zresztą jak nasze rodziny i wielu wspólnych znajomych, bawiących z nami nie raz przy godnie zastawionych, żeglarskich stołach.

Prostota tomkowego „gotowania na Jadranie”, choć wychodzi szerzej i czerpie inspiracje z całego Morza Śródziemnego (a i na Karaibach zdarzało nam się kulinarnie żeglować), opiera się zwykle na tym, co natura świeżego wokół podsuwa: a to figi rwane z drzew prosto z wody, a to rozmaryn na zboczu wyspy, ryby i owoce morza z jachtowej wędki, od rybaka czy z targu, wraz z bogactwem owoców i warzyw na jacht przyniesione. Z bukietem wonnych, nieoczywistych dla mnie ziół. Słowem: „Mare Monti” – połączenie kuchni obfitej w dary morza i ziemi. A wszystko to pieczołowicie sparowane z lokalnymi napitkami, głównie winami. Wspomniana tu nieoczywistość objawia się często łamaniem stereotypów, a co za tym idzie smaków i podniebień. Choć finalnie nie może to być jednak skomplikowane ani czasochłonne, bo na oczach nienasyconych gości, w jachtowej kuchni i od podstaw jest „przy-”, a nie „przeegotowywane”.

Trzymając się obranego kursu i prostoty żywienia, w kolejnym kroku rozwoju, od 2021 roku z sukcesem realizujemy naszą autorską „Przygodę kulinarną” pod żaglami „Malvasia Blanca” w Chorwacji. Do udziału w tym projekcie zaprosiliśmy dodatkowo Jarosława Uścińskiego i Artura Musztyfagę – zawodowych kucharzy, uznanych w Polsce i za granicą. Wraz z od początku kreatywnie szefującym Tomaszem Kunstlerem, stworzyli proste, acz smakowite fine diningowe trio, które trudno jest oderwać zarówno od jachtowego kambuzowania, jak i od snucia kulinarnych opowieści.

A owo żeglarskie życie, w takim towarzystwie i w tych okolicznościach przyrody, skomplikowane przecież być nie może.

Smacznego!

kpt. Tomasz Bednarczyk i Kulinarne Trio



A kto w kuchni palce maczał?



POMYSŁ I TEKST

Tomasz Bednarczyk
konsultacja Tomasz Kunstler

PROJEKT GRAFICZNY

Małgorzata Januszewska

ZDJĘCIA

Tomasz Kunstler, Monika Czyżewska
Iwona Bidzińska, Tomasz Bednarczyk

ĞOTOWAŁ

Tomasz Kunstler vel Captain Cook



CREMA DI POMODORO

Dzisiaj lekki lunczyk.

Toskański
crema di pomodoro
plus serowa deska
z włoskimi i nerkowca
orzechami.

Smokwą, narancią, miodem
i oliwą truflową - dla błogości
kubków smakowych wzbogacana.



NAVAJAS

Na kolację moc różnorodności:

- Okładniczki, zwane też matzą brzytwą, czyli hiszpańskie navajas, w sosie rajcicowym z pietruszką i czosnkiem.
- Hrvatzkie langustynki w zwartym szyku - z oliwą, czosnkiem, pietruszką i chili.
- A na pyszną ochłodę - granita z Malvasia Blanca i tonikiem z pomarańczą przez mrożne słomki sączona.



JOGURT GRECKI

Śniadaniowy, naturalny jogurt grecki na słodko.

Wypełniony po brzegi witaminą z winogron, brzoskwiń, mieszanych orzechów i bazylii.



LANGUSTYNKI i TUŃCZYK



Langustynki i tuńczyk z sosem z zielonego pesto alla genovese (vegan od Monini).



PENNE

- Penne quattro formaggi (makaron z sosem 4 serów) - z karmelizowaną gruszką, winogronem oraz garnie z orzechów włoskich i świeżej bazylii.
- Penne alla puttanesca - pomodoro, białe wino, tuńczyk, kapary, pietruszka.

Wykwintnie, ale prosto z "mise en place" (bardziej trattoria niż ristorante).

Kompozycja smaku zamknięta portugalskim porto...



TORTILLA

Proste wrapy w pół godziny!

W cieście paprykowym lub szpinakowym.

Wypełnione warzywami, na zmianę z tuńczykiem, kruchymi warzywami, jadrańską szynką i serem.

Wszystko ze złocistą kukurydzą i czerwoną papryką.

Do tego guacamole oraz sosy fajita i salsa roja.

A dla spragnionych włoskich akcentów - sałatka caprese.

Z Meksykańskiej zatoki.

Nasyceń.



GNOCCHI

Gnocchi Funghi Porcini Jimi z borowikami i orzechami pinii, dodatkiem świeżej pietruszki oraz szynki prosciutto. Ledwie muśnięte oliwą aromatyzowaną borowikami.



TRUNEK

Usta zwilżane "Ego" Bianco (kupaż: Bianca, Johanniter, Seyval Blanc) od *Piotr Stopczyński winemaker z Piwnice Póttorak*.

DLA MISTRZÓW

Słoneczny talerz śródziemnomorskich różności, a w nim: mozzarella di bufala (z bawolego mleka), sałatka à la nicejska z grillowanym tuńczykiem, jajkiem, oliwkami, serami wszelakiej maści oraz sosem orzechowym.

Do tego sok pomarańczowy świeżo i pieczotowicie wyciskany lewą dłonią skippera.



DELICJE

Amuse bouche,
(czyli czekadetko)
à la delicje szampańskie
z redukcją z winogron
i oliwą aromatyzowaną pomarańczami.



GRUSZKA

Również w międzyczasie...
Gruszczyzna, świeżo rwana z pomarańskiego sadu,
z whiskey flambirowana.



HOBOTNICA

Ramiona gibkiej hobotnicy gotowane metodą sous vide z warzywami oraz autorskim light motive - lekkim, słodkim sosem na bazie owoców leśnych, oliwy i ziół śródziemnomorskich.



JAJECZKO

Cieplutkie jajeczko
na warzywkach
delikatnie sadzone.

Do niego:

Salatka rajcicowa i z koziego serka, smokwą figlowana.
Carpaccio z ogórka z fetą i oregano oraz Jogurt naturalny
z nerkowcem, smokwą i miodem z istryjskiego ula płynącym.

Zaś wino... z południowego szczepu
północnych Apachów.



NEKTAR

Na upalne dni
zaszroniona...
Sol Mar Sangrija
z tonikiem, rumem,
pomarańczą
i jabłkiem.



MAŁŻE i DORADA

Grillowana dorada
z pietruszką i czosnkiem,
płatkiem zimnej, morskiej
soli *Maldon* okraszona.



Małże à la marinara
w sosie pomidorowym
na bazie białego wina, z aromatycznym garnie z pietruszki oraz
chorwackim češnjakiem (czosnkiem).



Zaś dla lekkości
trawienia...
dołożymy jeszcze
grecki dip:
najwyborniej
kremowe
tzatziki.

Smacznego!

ŁÓDECZKI

Primoszteńskie...

warzywne łódeczki z sałatą, pilowanym ogórkiem, dojrzałymi rajcicami, adriatyckim tuńczykiem i kaszą siedmiu ziaren. Obficie oblane redukcją z białych winogron oraz oliwą monocultivar - Croatia Bio. Ze schłodzonym Pastel bianco.



TABBOULEH

Rybny catch of the day.

Serwowany na delikatnej, młodej sałacie, świeżym pomidorkiem przekładany.

Siedem ziaren à la tabbouleh.

Sos porowy na śmietanie.

Sos bazyliowo-cytrynowy
w tódeczkach.



GNOCCHI

Popołudniem....

Gnocchi con crema di salmone,
czyli z sosem śmietanowym z łososiem.
In salata mista.

Białe schłodzone wino "Posip" -
ku pobudzeniu zmysłów.



SŁODKO -SŁONO

Dość głodówki.

Śniadanie słodko-słono.

Serek z chrzanem i rzodkwią.

Ser kozi z gruszką i truflami.

Jogurt z miodem
i słonymi orzechami.

Talerz tradycyjny polski.

Seto: miód lipowy, oliwa truflowa, oliwa z redukcji z białych winogron.



SALATKA

Z sera od radosnej owcy to sałatka,
co na kornackich wzgórzach chyżo skacze.
Koniecznie z Nocellara Bio od Monini,
co idzie z nią w smakowej linii.



RAJCICE

Impresja z rajcic,
czyli chorwackich
pomidorków...

Salatka rajcicowa
oraz z pachnącego,
koziego serka,
smokvą z lekka
figlowana.



SMOKVA

Wariacja ze smokvą, czyli
dojrzałą chorwacką figą...

Yogurt naturalny
z nerkowcem,
smokvą i miodem
z istrijskiego ula
ptynącym.



SALATKA

Na przekąskę sałatka z zielonych warzyw i czerwonej cebuli, serwowana w łupinkach à la taco.



STEK

Tłuszcze spalane w ogniu węglowodanów, czyli soczysty stek z połówki bezodpadowej - filet mignon w makarskim brandy,

Ziółtym masłem i marynatą marynarską (rozmaryn, oliwa, musztarda dijon honey, czosnek, cytryna) dobrać w cieniu sosny nasączone. Po mistrzowsku

na gorącej patelni zamknięte, by skrytej soczystości nie krzty nie uronić.

Tortiglioni w sosie grzybowym (borowiki, podgrzybki), wołowina, oliwą oraz świeżą truflą delikatnie przetłamszone, pod parmezanu pierzynką z wdziękiem podane.



FIGI i GRZYBY

Na śniadanie...

Jogurt z figami, orzechami nerkowca i żurawiną polany miodem z lawendy.

Na obiad...

Zapiekane przegrzebki z avocado i grzybami. Krewetki na palance, chili, soku z pomarańczy i bazylii.

A na deser...

Tiramisu z karmelizowanym ananase, bazylią, gorzką czekoladą oraz regionalnym brandy.



BRANZINO

Chorwacka rybna plata (talerz ryb). Skromnie, bo rybak o świcie tylko branzino (okonia morskiego) posiadał, ale i my w prostocie podlanego ginem pieca szukaliśmy ukojenia.

Z zapiekanymi tódeczkami i klarowanym masłem cytrynowym. Aromatyzowane hrvatzkim lipowym miodem. Włoski orkisz i Pesto Calabrese. Grillowane warzywa pod rozmarynem. Oraz surówka z młodej rzodkwi, ogórka i słodkawej cebuli.

Przy akompaniamencie...
Diany Krall udał się ten bal.



PASTA FRUTTI DI MARE

W niej kalmary, langustyny, krewetki, małże –
sosem ostrygowym, czosnkiem
i kolendrą wzmacniane.

Dla aromatu uderzenia –
z kieliszka podawane
z dobrym bijelo vino.



MAĞURO TATAKI

Późno już,
to może nie będę taki
i polecimy japońskie *maguro tataki*?

Ze świeżej, zewnętrznie opiekanej
połędwicy tuńczyka...
oraz pieczotowicie skrobany tatar -
również z tuńczyka,
co kolacyjkę zamyka.



SEXY GIN

Orzeźwiający, sexy gin z tonikiem,
limetką i kwiatem dzikiej róży.
Mrożoną słomką
łapczywie spijany!



JAJKO POCHE

Kuchnia prosta
jak życie żeglarza.

Śniadanie na lekko:

- jajko poche na toście,
z pesto calabreze od #monini
- salsa z avocado
i chorwackich rajcic.
- doprawione dzikim oregano.



P.S. Nie płoszyć jajka, bo na wodzie kładzione.
A kafa z rana dla kapitana,
bo facjata wciąż zaspana... 😊



RÓŻA

Śniadanie pod różą...

Szkoda słów.

Szable w dłoń!



LANGUSTYNYKI

Masło ziołowe, czosnek,
bazylię pietruszkę.
Chorwacka oliwa.
Białe wino,
tańcz dziewczyno...

Langustynki z patelni.
Przeżebki, czyli
muszle Świętego Jakuba,
cytryna. I gotowe!
Na zdrowie!



TOST

Czas na wczesne śniadanie.

- Zapiekany tost amerykański z serem wyspowym i pieczarkami.
- Sałatka pomidorowa z sosem adriatyckim.
- Mix grillowanych, świeżych warzyw.
- Masło w lodzie, do wyboru z nutką mięty.
- Lokalny serek ze śmietaną i rzodkiewką, lekko okraszony różowym pieprzem.
- Ziutański rozmaryn rwany o świcie.



PROSCIUTTO

Prosciutto e melone
i łosoś z granatem.

Pasta serowo-tuńczykowa.

Kiełbaski z duszoną cebulką,
ziołami przykryte.



KASZOTTO

- Kaszotto na białym winie z truflą, pod parmezanu rozpuszczoną pierzynką.
- Grillowany ser halloumi z takimiż warzywami, z oliwą na świeżym oregano i bazylią.
- Cacyki na chorwackim jogurcie, in salata mista.
- Oliwki aromatyzowane ziołami śródziemnomorskimi, na zmianę w zalewie z cytryny i świeżej bazylii.
- Bukiet oliw od #monini.
- Białe lub czerwone wino na kieliszki w toastach postukujące.

Na paterkach podane, w ciepłe zachodzącego, zatokowego słońca wolno wchłaniane...



ANANAS

To jeszcze deserek
o zachodzie słońca...

Karmelizowany ananas
z bananem na miodzie,
z rumem z nutą bazylii
i cynamonu.

A dla zmiany tekstury
z crunchy na mild –
śmietana, przelamana
jogurtem z cukrem wanilinowym
i malinami.



NEKTAR

Pink Strawberry Beefeater jako baza.
Ingredencje zachodzącego słońca:

- aromatyczne płatki róży zatońskiej,
- nektar ze skradińskiego granata,
- Rose Lemonade Fentimans,
- pąki persian pink rose
- i ten pieprz, i ten pieprz czerwony,
skoro sączenia nadszedł czas...

A mocny, skubany!

Nie wypada bez nutek
"La Vie en Rose", Edith Piaf



SZASZŁYKI

Szaszłycki à la caprese
oraz jajko poche,
pieczotowicie
nacinane ręką Mistrza.

Chorwackie rajcice
z babcinego krzaka,
co na hvarskim pagórku
powoli i radośnie dotąd
dojrzewały.

Avocado Mayo z olejem
z avocado.

I można bez pieczywa?



AWOKADO

Kilka awokado
pod nóż wpadło....

Awokado, pastą z tuńczyka
po brzegi wypetnione
z ingrediencją extra:
białym serem chorwackim
i drobniutko siekaną,
słodziutką cipollinką
(cebulką koktajlową).



SOLA

Płatki soli na muszli,
podwędzane
z cytryną.
Podlane Frantoio
Bio by Monini.



TURBOT

Catkiem przypadkiem, z rybackiej sieci wyplątany, turbot z jachtowego pieca wyjechał.

Dotoczyła doń krewetkowa sałatka (pomidory koktajlowe, rukola avocado, parmezan), wzmocniona glazurą z moszczu z białych winogron i podkreślona Coratina bio od Monini.



KREWETKI

Z papryką Češnjakowe
krewetki i hobotnica
z ziemniakami,
na kokpitowym obrusie
dłonią mistrza
uğtaskane.



FENKUŁ

Smażony na maśle fenkuł
(koper włoski)
z jesiennymi rajcicami.

MUSZLE

Przeżrebki, muszlami
Św. Jakuba zwane,
z masłem ziołowym,
parmezanem i mozzarellą,
równy pod trogirską
czaszą zapiekane.



LANGUSTYNKI

Późno już, jakiś lanczyk na szybko by ogarnął...

Grillowany tuńczyk siebenicki z langustynkami ziutańskimi.
Sos na bazie ziół śródziemnomorskich, sprawiony na Gin Mare.
Dodatki: limonki i wędzona sól cytrynowa i koniecznie różowutki pieprzek!

Delektowane rozkosznie i niespiesznie w cieniu
dalmatyńskiego otoku,
w towarzystwie
popołudniowych
obłoków...



Bon appetit!

Do zobaczenia
na pokładach „Reaper”
i „Malvasia Blanca”

Tomasz Bednarczyk i Tomasz Kunstler

