

# Zasmakuj w bibliotece.

## Apetyt na lekturę – czyli o tym, co wspólnego ma kuchnia z literaturą

Jedzenie stało się modne. Wszyscy nagle gotują, przyrządzają i podają posiłki. I o tym opowiadają. W telewizji, na blogach i w książkach, Jedzenie bowiem można serwować także w formie opowieści, prowadzących nas przez najróżniejsze światy, przez wielkie i małe historie



## Cebula

fragm. [Wisława Szymborska](#)

Cebula, to ja rozumiem:  
najnadobniejszy brzuch świata.  
Sam się aureolami  
na własną chwałę oplata.  
W nas - tłuszcze, nerwy, żyły,  
śluzy i sekretności.  
I jest nam odmówiony  
idiotyzm doskonałości.

# Garstka smaku, szczypta literatury



## Zupa cebulowa

### Emil Zola „Brzuch Paryża”

0,5 kg cebuli, masło, tymianek, szalwia, odrobina miodu, 0,5 szklanki białego wina, 2–3 szklanki dowolnego bulionu, sól, pieprz, bułka, ser tarty, z preferencją dla gruyère, ewentualnie ementalera

Cebulę kroimy w piórka, rzucamy na masło, ona absolutnie nie może się spalić, bo cebula będzie gorzka i cała zupa na nic.

Kiedy nam się zezłoci, dodajemy odrobinę miodu, tymianek – mniej więcej łyżeczkę, trochę szalwii.

Zalewamy białym winem w ilości takiej, żeby się to nie gotowało, ale wchłonęło to, co cebula do tej pory z siebie wydzieliła.

Zalewamy bulionem, trzymamy na małym ogniu dwadzieścia do trzydziestu minut.

Dodajemy soli i pieprzu



## Pizza neapolitanska

### Elizabeth Gilbert „Jedz módl się i kochaj”

Składniki ciasta do pizzy

- półtorej szklanki mąki pszennej
- pół szklanki ciepłej przegotowanej wody
- dwie łyżki oleju roślinnego, najlepiej dobrej jakości oliwy z oliwek
- 3 do 4 gram drożdży instant (w proszku), można również użyć świeżych – [przelicznik drożdży świeżych na suche](#)
- pół łyżeczki soli
- pół łyżeczki cukru
- jako dodatek dwie łyżki ziół prowansalskich (w celu urozmaicenia wyglądu i smaku ciasta można użyć dowolnych przypraw, lub nie używać ich wcale)

– *Zakochałam się. Jestem w związku z pizzą. Zrywasz z pizzą?*

– *Nie mogę.*

– *Jesz pizzę w Neapolu, moralnym obowiązkiem jest czerpać z tego przyjemność.*

– *Chciałabym, ale przytyłam prawie 5 kg. Mam to coś na brzuchu. Jak to się nazywa?*

– *Oponkę? Ja też mam.*



## Bliny Carycy Katarzyny

### Karen Blixen „Uczta Babette”

2 szklanki mąki gryczanej,  
 1,5 szklanki mleka,  
 3 jajka,  
 sól, szczypta cukru,  
 20 g drożdży,  
 3 łyżki masła,  
 0,5 szklanki kwaśnej śmietany,  
 100 g kawioru z jesiotra  
 kilka gałązek koperku, sok z cytryny

Drożdże należy rozpuścić w ciepłym mleku, dodać do nich trochę cukru, odstawić na chwilę. Mąkę zalać wrzącym mlekiem, dokładnie wymieszać. Wtedy dodać drożdże. Wyrabiać ciasto i odstawić w ciepłe miejsce, żeby wyrosło. Gdy już trochę wyrośnie, dodajemy jajka, sól, mieszamy i ponownie zostawiamy. Pieczemy bliny na małych blaszkach, które najpierw należy wyparzyć gorącą wodą z solą, a potem natłuścić. Na upieczone bliny nakładamy śmietanę, posypujemy kawiozem i ozdabiamy koperkiem”

