

MARGINESY

MAIA
SOBCZAK

QMAM KASZE

DO
OSTATNIEGO
OKRUSZKA



KALAFIOR,
ZIEMNIAK
I STARE KRZESŁO



Moja babcia Zosia miała siostrę bliźniaczkę, Stanisławę. Zośka ze Stachą wyglądały dokładnie tak samo i trudno mi je było od siebie odróżnić, szczególnie gdy krzątały się razem po kuchni albo pędziły w zawrotnym tempie, żeby wskoczyć z wielkim pluskiem do rzeki. Przypominam sobie, że kiedy jako mała dziewczynka pierwszy raz zobaczyłam tę scenę, oniemiałam wprost ze zdziwienia, a swojej szczęki szukałam na rozgogolonych i piegowatych kolanach. Wydawało mi się wtedy, że starsi ludzie tylko siedzą w cieniu na kraciastych kocach i sączą oranżadę, pilnują, żebyśmy się nie potopili, albo ewentualnie przechadzają się po świeżym powietrzu, wymieniając z sąsiadami uprzejmości. W żadnym wypadku nie wchodzi do wody, no chyba żeby zamoczyć stopy, brodząc po kostki w jeziorze, zatopieni w myślach lub w rozmowie z koleżanką, równie pomarszczoną jak oni, albo żeby wyratować któregoś z nas, łąpczywie zaciągające wodę z dna jeziora.

Te bliźniaczki, łamiąc wszelkie utarte schematy, z dzikim wrzaskiem wskakiwały do rzeki na bombę. Wyglądały przy tym jak młode dziewczyny, które z rozwianymi włosami i w nieco dziwnych kostiumach urządzały sobie zawody w skokach do wody. Pamiętam dzień, kiedy po udanym skoku obie zniknęły pod wodą i jakoś nie wypływały, tak jak to wcześniej miały w zwyczaju – zaniepokoiłam się nie na żarty. Podeszłam nawet bliżej, nad sam brzeg, i stanęłam na niezbyt wysokiej skarpie, żeby ogarnąć wzrokiem miejsce skoku, kiedy usłyszałam dźwięk hamującego z piskiem traktora i charchot... chyba zaciąganego hamulca. To ciotka Elka skończyła

robotę i przyjechała odświeżyć się w cudownie chłodnej i lśniącej rzece. Od razu zrobiło mi się jakoś raźniej, wiedziałam, że nie zostanę sama, wśród obcych ludzi, nad rzeką przy iglastym i wieczorami strasznym lesie. Odetchnęłam z ulgą, uśmiechnęłam się i od razu nabrałam powietrza, żeby się przywitać i powiedzieć, co straszego wydarzyło się tu dosłownie przed chwilą. Odwróciłam się szybko, ale mignęła mi tylko zrzucana w biegu, kwiecista sukienka ciotki – spadła zresztą wprost na moje bosc i niemiłosiernie brudne stopy. Potem usłyszałam tępy dźwięk na końcu skarpy i głośny, jak dla mnie przeraźliwy plusk. Po babciach i ciotce nie było już śladu!

Stałam na skarpie sama, miętosząc nerwowo w palcach ciociną sukienkę. Stałam i patrzyłam, jak słońce odbija się i migocze w ruchliwej rzece, jak nurt kołysze wodorostami tuż przede mną i jak ptaki śmiesznie kąpią się przy piaszczystym, kompletnie opustoszałym brzegu. Bałam się tych przybrzeżnych wodorostów. Kiedyś w żartach mój starszy brat powiedział mi, że te bestie potrafią nagle schwytać i uwięzić nogę jakiegoś śmiałka, a potem wciągają obezwładnioną ofiarę pod wodę – tylko wytrawny pływak może się oswobodzić z tego żelaznego, zielonego uścisku.

Nie potrafiłam jeszcze wcale pływać, tylko chlapałam się przy brzegu, udając, że raz za razem przepływam całą rzekę wszcz.

Oczy zaszklily mi się z niemocy i strachu, co prawda jechałam już kiedyś ciągnikiem, nawet kierowałam nim, ale na kolanach wujka Sławka z Wieśnian, nie żebym tak sama potrafiła. Uch, jęknęłam przeraźliwie. W tej samej chwili, tuż za moimi plecami usłyszałam głos babci:

„Maia, chodź z nami na koc, napijemy się kompotu i zjemy po kołodunie. A, i odwieś tę sukienkę na kławkę traktora albo rzuć ją tu, na te krzaki”. Babcia wskazała mi ociekającą jeszcze ręką wystający z krzaków długi badyl, idealny na wieszak dla kwiecistej ciocinej sukienki.

Jak się potem okazało, rzeka ma nurt i jeśli zanurkujesz od razu po skoku i zabierzesz się z nurtem, przepłyniesz spory kawałek bez większego wysiłku, a ludzie robią całe mnóstwo ciekawych rzeczy do późnej starości. Jedni pływają kajakiem, tak jak bijący rekordy Aleksander Doba, inni oddają się swojej pasji „najdłużej na świecie”, tak jak najstarsza nauczycielka jogi dziewięćdziesięcioośmioletnia Tao Porchon-Lynch czy siedemdziesięciosiedmioletnia balerina Suzelle Poole cały czas zachwycająca



tym, jak się porusza. W końcu mocno dojrzała panowie z pobliskiego Powsina, grający przez cały rok w siatkówkę na świeżym powietrzu. Wiek to tylko cyfra, powiedziała mi babcia Zosia, która w czerwcu 2017 roku skończyła dziewięćdziesiąt jeden lat i niestety nie doczekała kolejnych urodzin – pięć miesięcy później zakończyła swoją życiową podróż. Przeszła na drugą stronę lustra z dnia na dzień, w spokoju, bez cierpienia czy długiej i nieprzyjemnej choroby – najlepiej, jak tylko można sobie wymarzyć.

Można powiedzieć, że część babciny i wszystkich przodków żyje w kolejnych pokoleniach. Po Zośce zostaliśmy my, pełne kieszenie wspomnień i kilka drobiazków – takich jak to stare, trzeszczące, czekoladowe krzesło, kwiecisty obrus i kilka mniejszych, ręcznie wyszywanych bieżników. Zabrałam do domu emaliowane miski, bardzo stare sztuce polskiego Gerlacha – z niewielkiego dochodzenia wiem, że babcia dostała je chyba od swojej mamy – spakowałam jeszcze kilka talerzy, wysłużoną stolnicę i przepiękną maszynę do szycia Gritzner, na której powstawały moje falbaniaste cudenka, poszwy na poduszki, przewiewne woreczki na fasolę, kolorowe zasłony, a nawet worek na ziemniaki poszwywany z przetartych poszewek na pościel. Maszyna jest na chodzie, więc kto wie... może uda mi się ją okiełznać i też coś ładnego uszyję.

POWINNAM MIEĆ TO WE KRWI, ZUPEŁNIE JAK TO ZIEMNIACZANE KUCHENNE ZACIĘCIE ALBO WYKORZYSTYWANIE WSZYSTKIEGO DO OSTATNIEGO OKRUSZKA.

Babcia uwielbiała ziemniaki, nie wiem, czy dlatego, że żyła w ciężkich czasach, czy też dlatego, że nawet w jej domu nigdy się nie przelewało. Pracowała na trzy zmiany, a w domu dorabiała jeszcze szyciem. Szyła również dla mnie falbaniaste, obfite spódnice i moje ulubione bluzki z bufiastymi rękawami.

W jej domu zawsze było dużo ziemniaków, nawet tuż przed swoim odejściem zdążyła ugotować garnek. Z ziemniaków robiła przepyszne szare



kluchy kładzione, kołduny z wkładką, kluski z dziurką i tradycyjną babę ziemniaczaną. Placki też, choć te już bardziej pachną moim tatą, dużą ilością cebuli, a nawet trochę czosnkiem i czarnym pieprzem. Tata, zupełnie jak jego mama, czyli babcia Zosia, nie szczędził przypraw.

Kołduny jadaliliśmy zazwyczaj dwa razy. Najpierw świeże z wody, a potem przekrojone na połówki i porządnie podsmażone. Z surówką z kiszzonej kapusty zawsze smakowały obłędnie! To były raczej duże kluski, niemal wielkości złożonych w łódeczki i przysuniętych do siebie dłoni, w dodatku suto wypchane farszem. Babcia podawała do nich zsiadłe mleko z kawałkami rzodkiewki, szczypiorku, a czasem tartego ogórka czy pomidora, w zależności od pory roku. Jak człowiek opchnął takiego kołduna i popił raitą albo porządnym kompotem, to koniec. Tylko położyć się i leżeć.

Te kołduny babcia robiła z ugotowanych poprzedniego dnia ziemniaków, które po prostu zostały z obiadu. Ucierała do nich kilka surowych, mieszała z mąką i wymyślała farsz, najczęściej z mielonego mięsa z różnymi dodatkami, choć szczerze mówiąc, od zawsze wolałam na przykład kalafiorowy. Babcine kluchy miały szary kolor, bo przeważały w nich surowe ziemniaki, moje są robione pół na pół i mają oczywiście nieco inne nadzienie.





KOŁDUNY BABCI ZOSI Z LEKKĄ MODYFIKACJĄ I MOIM FARSZEM

NA KOŁDUNY

- 3 ugotowane ziemniaki porządnie rozgniecione lub zmielone (z wczorajszego obiadu)
- 3 surowe ziemniaki utarte na mniejszych okach
- 1½ szklanki mąki orkiszowej
- ¼ łyżeczki różowej soli

NA FARSZ

- ¾ szklanki pestek słonecznika
- 2 łyżeczki kaparów plus ¼ szklanki zalewy z kaparów
- 6 oliwek
- ¼ łyżeczki soli wędzonej
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1 łyżeczka pieprzu marynowanego
- 1 szalotka lub 1 łyżeczka marynowanych cebulek
- ½ łyżeczki pudru grzybowego
- 1 łyżka oliwy lub zalewy z suszonych pomidorów

OPCJONALNIE

- 2–3 suszone pomidory, suszone płaty nori, czubata łyżeczka pasty truflowej

W garnku nastawiam wodę. Składniki na farsz przekładam do wyższego pojemnika i zostawiam je na chwilę, żeby się lepiej zapoznały. Farsz można modyfikować zgodnie z tym, co jest w lodówce. Bazą są oczywiście pestki słonecznika – reszta to już czym chata bogata. Robię ten farsz z suszonymi pomidorami i płatkami nori, z dodatkiem pasty truflowej jest rewelacyjny. Zamiast pestek słonecznika wrzucam resztkę pieczonego selera, dodaję koncentrat pomidorowy, szalotkę, posiekany czosnek i natkę pietruszki. Robię go też z pieczonymi kasztanami, poszatkowanymi pistacjami, płatkami drożdżowymi i oliwą truflową. Ważne, żeby farsz miał zdecydowany, niosący całość smak, był choć trochę wilgotny i tłusty. Musi być po prostu konkretny, jak argumenty w rozmowie.

Składniki na farsz miksuję na w miarę gładką masę. Próbuję, doprawiam do smaku i odstawiam na bok.

W misce dokładnie rozgniatam ugotowane ziemniaki, bezpośrednio na nie ucieram surowe na tarce z małymi otworami, dodaję mąkę i całość mieszam z odrobiną soli. Wyrabiam dosyć klejące się ciasto, dzielę je na 7 części, delikatnie rozplaszczam w dłoni, wkładam łyżkę farszu i sklejam, dociskając kołdun w dłoniach złożonych w łódeczki. Gotowy odkładam na blat podsypany mąką lub od razu gotuję. Ponieważ kluchy są dość duże, trzeba je gotować około 10 minut na średnim ogniu.

Kołduny odławiam łyżką cedzakową i podaję okraszone masłem klarowanym i posypane natką pietruszki. Chłopaki raczej czekają na podsmażone, więc przestygniętego kołduna kroję na połówki, podsmażam płaską częścią i podaję z liśćmi kiszzonego kalafiora, musztardą owocową wymieszaną z łyżką jogurtu kokosowego i rukwią wodną. Świetnie smakują polane tylko jogurtem, wszystko zależy od farszu.



liście obrane z jednego kalafiora
(takiego z targu czy ze sklepu)
3 gałązki tymianku
¼ łyżeczki nasion kuminu
2 ząbki czosnku
1 płaska łyżka różowej soli
szklanka wody z okładem

KISZONE LIŚCIE KALAFIORA Z TYMIANKIEM, KUMINEM I CZOSNKIEM [SŁOIK 500-600 ML]

Czosnek obieram i lekko nagniatam. Nasiona kuminu prażę na suchej patelni. Szklankę ciepłej wody mieszam z solą.

Liście kalafiora porządnie myję i kroję na mniej więcej centymetrowe kawałki, razem z grubą częścią pośrodku.

Do wyparzonego słoika wkładam czosnek, nasiona kuminu i gałązki tymianku. Dopycham całość pokrojonymi liśćmi kalafiora i zalewam szklanką wody wymieszanej z solą, dopełniam wrzątkiem, zakręcam i odstawiam na szafkę na 7–12 dni. Ukiszzone liście są przepyszne, delikatne, lekko tymiankowe, a grubsza wewnętrzna część pozostaje chrupiąca. Dodaję je do burgerów, bajgli i różnych kluchów dla zaostrenia ich smaku, a nawet dla poprawy trawienia.

Kiszzone liście czasami lądują też w zupie. Tylko trochę je podgotowuję, żeby zachowały swoją przyjemną chrupkość.

Robię jeszcze inne wersje, smak przecież dyktują dodatki. Na przykład wybieram sama młode liście i kiszę je w całości z kilkoma ziarnami świeżego, jeszcze zielonego pieprzu albo z imbirem, papryczką chilli i łyżką octu owocowego. Pyszne jak diabli!

Z liści kalafiora przygotowałam też kimchi, czyli tradycyjną ostrą kiszonkę z Korei. Zjadam ją praktycznie prosto ze słoika, dodaję do zupy (s. 216) i do ryżowego makaronu. Miało być tradycyjnie, ale wyszło inaczej – dużo lepiej!

KIMCHI Z LIŚCI KALAFIORA (LITROWY SŁOIK)

liście z jednego kalafiora
4 liście fioletowej kapusty
pekińskiej
2–3 łyżki różowej soli
1 litr wody
1 mała marchewka
1 mała pietruszka
resztkę grubego szczypioru
por, mały kawałek (mój miał
z 4 cm)
1 średnie jabłko
1 łyżeczka syropu klonowego lub
miodu
3 cm świeżego imbiru
2 posiekane ząbki czosnku
2–3 łyżki sosu sojowego
2–3 łyżki papryki gochugaru lub
2–3 czerwone papryczki chilli
2 płaskie łyżki mąki ryżowej
z ryżu kleistego
1 niepełna szklanka wody

Kapustę i liście kalafiora kroję na niewielkie części i myję w zimnej wodzie. Przekładam je do miski i warstwami zasypuję solą. Zostawiam je na mniej więcej godzinę, kilkakrotnie mieszając, lub osolone zalewam wodą.

Warzywa obieram i kroję na dość cienkie paseczki (julienne). Czosnek szatkuję na drobno i rozcieram go nożem na drewnianej desce. Pora i gruby szczypior kroję po skosie na średnie kawałki, jabłko razem ze skórą w kostkę. Obrany trzycentymetrowy korzeń imbiru ucieram na tarce.

W rondelku zagotowuję część wody, pozostałą mieszam w kubku z mąką ryżową. Do wrzącej wody wlewam mieszankę wody z mąką, cały czas mieszając, i gotuję chwilę. Zestawiam z ognia do przestygnięcia. Do zimnego kleiku ryżowego dodaję pokrojone warzywa, jabłko, miód, przyprawy, sos sojowy i czerwone papryczki chilli drobno posiekane, a najlepiej gochugaru. Wszystko dokładnie mieszam i odstawiam na bok.

Kapustę odlewam i delikatnie odsączam ją z resztek wody. Wymieszaną pastę przekładam do miski. Wkładam rękawiczki, nacieram pastą liście kalafiora i kapusty. Całość dokładnie mieszam, przekładam do słoika i odstawiam na 48 godzin na przykład na szafkę. Po tym czasie można już kimchi spróbować, jednak trzeba je wstawić do lodówki na mniej więcej 10 dni, żeby dojrzało.

Moje kimchi początkowo robiłam z papryczką chilli, i to z mniejszą ilością, ponieważ bałam się jej palącej mocy. Stopniowo zwiększałam ilość chilli, a potem zamieniłam je na gochugaru. Zdarza mi się nadal robić obie wersje, a nawet dużo łżejszą dla Hugisława. Kolor zależy od ilości papryki. Słoik kimchi, szczególnie tego z liści kalafiora i fioletowej pekińskiej, przeszedł do historii. Do tej pory robię tę wersję, o różnej mocy, i po 48 godzinach obdarowuję nią znajomych.





Zawartość niektórych słoików jest zjadana od razu, tak jak ten, który przywiozłam koleżance i Mirkowej pani weterynarz w jednej osobie. Po prostu lubię się dzielić. Przecież dobro, tak jak szczęście czy radość, mnoży się, kiedy się je dzieli z innymi.

W domu często walają się niedojedzone końcówki czy resztki z poprzednich dni. Jest ich na tyle mało, że nie nakarmi się nimi rodziny. Można je dojeść albo wykorzystać jako fajną bazę pod coś nowego lub odpowiednio przyprawić i zrobić porywający serce farsz czy na przykład mały pasztecik albo cudownie kremowy sos. W moim domu rodzinnym warzywa z rosółu najczęściej przeobrażały się w sałatkę warzywną, za którą tak przepadam, za to u mnie same gramolą się do różnych makaronów czy do tych oto wesołych kluseczek z dziurką.





WESOŁE KLUSECZKI Z DZIURKĄ, Z SOSEM ŻURAWINOWYM I ROZMARYNEM

NA KLUSECZKI

4 ugotowane ziemniaki
1 marchewka z rosołu
średni kawałek selera, może być
też z rosołu
1 szklanka mąki orkiszowej,
typ 550 lub 700, plus garść
do obsypania
sól i świeżo mielony czarny pieprz

NA SOS

1 szklanka świeżej żurawiny
1 ząbek czosnku
1 czerwona cebula
1 gałązka rozmarynu
1 łyżka masła klarowanego
około ½ szklanki białego słod-
kiego wina lub likieru czy
nalewki
1 łyżka syropu klonowego lub
miodu
świeżo mielony czarny pieprz
1 łyżka sosu sojowego

Żurawinę myję i osuszam na sicie. Czosnek i cebulę obieram, szatkuję na drobno. Na patelni lub w szerszym rondlu z grubym dnem podgrzewam żurawinę, rozmaryn, masło, cebulę i czosnek. Dodaję świeżo mielony pieprz i sos sojowy lub sól. Podsmażam około 10 minut, aż żurawina zacznie się otwierać i rozpadać. Dodaję alkohol i czekam, aż się porządnie podsmaży. Zdejmuję sos z ognia. Jeśli trzeba, doprawiam syropem klonowym lub miodem. Całość odstawiam na bok pod przykryciem.

W garnku zagotowuję wodę ze szczyptą soli. Ugotowane warzywa wkładam do miski i rozdrabniam dokładnie widelcem. Doprawiam solą i świeżo mielonym pieprzem, posypuję mąką i mieszam całość widelcem. Wykładam na podsypaną mąką stolnicę lub blat, wyrabiam, formuję grubszy wałek, jak na kopytka, i dzielę na około dwucentymetrowe kawałki. Ciasto może się kleić i tak powinno zostać, zbyt duża ilość mąki sprawi, że po ugotowaniu kluseczki będą twarde, a powinny być w miarę delikatne i rozplływające się w ustach. Najlepiej obsypywać dłonie mąką albo umyć je dokładnie i nasmarować oliwą.

W obsypanych mąką lub naoliwionych dłoniach formuję okrągłe kuleczki i najmniejszym palcem robię w środku wgłębienie, nie głębsze niż do połowy kluseczki. Gotowe odkładam na podsypaną mąką stolnicę. Wrzucam do wrzącej wody i gotuję 5–7 minut.

Gotowe kluseczki odławiam łyżką cedzakową. Podaję na gęstym żurawinowym i lekko słodkim sosie lub tylko okraszone masłem rozmarynowym. Pierwszą porcję wcinam bezpośrednio nad stolnicą lub blatem, zwyczajnie nigdy nie mogę się na nie doczekać... no i sprawdzam ostentacyjnie, czy dobrze wyszły.



Zamiast żurawiny można użyć porzeczek, agrestu, wiśni, malin czy jeżyn, a nawet połączenia kwaśniejszych owoców, które akurat są pod ręką. Chodzi o uzyskanie rozbudowanego smaku – lekko kwaśnego z nutą goryczki, słodkiego i minimalnie ostrego lub naturalnie słodkiego i maślanego z wyczuwalnym, prowadzącym ziołowym smakiem, takim jak rozmaryn, szalwia lub tymianek.

Jest jeszcze przynajmniej jedno danie, które uwielbiałam w dzieciństwie i czekałam na nie z wywieszonym niemal językiem. Robiło się je zazwyczaj w poniedziałki, z resztek obiadowych ziemniaków i makaronu nagotowanego do niedzielnego rosółu. Oczywiście najlepszy makaron to ten robiony ręcznie przez jedną z babć albo moją mamę, ale nawet ze sklepowym całość smakuje nieziemsko. Ogromne znaczenie miała patelnia, na której całość była odpowiednio przysmażona, plus świeży, poszatkowany czosnek i zioła. Czasami serwowano je prosto – tylko makaron, tłuszcz, ziemniaki, sól i pieprz. Przysmażone, cudownie chrupiące ziemniaki trwały w objęciach równie chrupiącego miejscami makaronu, odpowiednio słone i delikatnie tłuste, posypane niewielką ilością koperku lub zielonej natki rozkładały mnie za każdym razem na łopatki. Moja mama i babcia Jasia serwowały ten makaron bezpośrednio na patelni, stawiając ją na drewnianej, niewielkiej desce do krojenia. Oczywiście wtedy patelnie były inne i można było po nich skrobać łyżką niemal do utraty tchu – te przysmażone zeszkrobki to najprawdziwszy czad czadów!

Pysznie jadło się ten miks ze zsiadłym mlekiem albo raitą przygotowywaną z resztek ziół i świeżych warzyw. Do środka trafiało właściwie wszystko, co nie miałooby zbyt w innych okolicznościach, a więc końcówki pomidorów, dwie osierocone rzodkiewki, kawałek papryki, ostatni gruntowy ogórek czy resztką poszatkowanego do zupy koperku. Jakież było moje zdziwienie, kiedy w Indiach dostałam do obiadu podobny zestaw... może nieco różnił się przyprawami i ziołami, bo zamiast zielonej kolendry garściami jadło się u nas miętę, tymianek, rozmaryn i lubczyk. Nie wspominając o czosnku i ziemniakach, ale to już, myślę, jasne jak słońce.

Czas przystanąć i potraktować świat z wdzięcznością. Dzięki tej książce liście kalafiora, osad na dnie butelki po białym winie czy warzywne obierki skierują nasze myśli w stronę słońca i zmieniają nas na zawsze. Otulmy się ciepłem rodzinnych opowieści Mai Sobczak, z których płynie wielopokoleniowa mądrość. Odkopmy z pamięci własne historie, w których jedzenie wykorzystane do ostatniego okruszka symbolizuje miłość. Niech ich przestanie wędrować dalej do innych.

Daria Pawlewska, redaktorka naczelna i wydawczyni magazynu kulturalno-kulinarnego KUKBUK

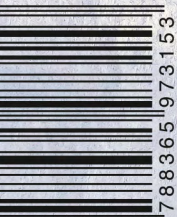
Wszechobecna (i słusznie!) moda na „zero waste” nareszcie dociera do naszych kuchni! Mądra, przepiękna i niezwykle inspirująca książka (nie tylko) kucharska, którą obdaruję wszystkie bliskie mi osoby. J Polecam całym sercem i jednocześnie dziękuję Mai za to, że wydając właśnie tę książkę, walczy o zmianę na tak wielu równoległych płaszczyznach.

Zofia Zborowska, aktorka, wegetarianka dążąca do bycia weganą

ROZBUDŹ ZE MNĄ SWOJĄ WYOBRAŹNIĘ KULINARNĄ! ROZPAL ZMYŚŁY, ZACHWYĆ SIĘ! A PRZED WSZYSTKIM - NICZEGO NIE MARNUJ!

Zakoleguj kawałek kalafiora z ziemniakiem z wczorajszego obiadu, dodaj im odrobiny pikanterii końcówką marynowanego pieprzu i stwórz najcudowniejszy, kosmicznie kremowy sos do pietruszkowego makaronu. Naszykuj kiszone liście kalafiora, chrupiące wspomnieniami z babcinej kuchni albo gęste od gorących uczuć kakao z kurkumą dzwiczące pamiętnym latem.

Zakochaj się na nowo, zachwyć tym, co już masz, i zobacz jak zmieni to ciebie, twoich najbliższych i przyjaciół. Kreatywna kuchnia to najprawdziwszy czar czarów i mistrz mistrzów, to jest dopiero przygoda. Przed wami moja osobista odpowiedź na kulinarny, światowy trend no waste cooking – mieliśmy go zawsze w sercach, bo tak gotowały nasze mamy i babcie. To nic nowego, tylko nareszcie nauczyliśmy się czerpać z tego potencjału siłę!



9 788365 973153

www.marginesy.com.pl

cena 59,90 zł

PAŃSTWO MIEDZIANY

KUKBUK
WWW.KUKBUK.COM.PL

KUCHNIA
magazine for eaters

vege

USTA

WYWI
LZ

Baziółka

PAŃSTWO MIEDZIANY

Banki żywności