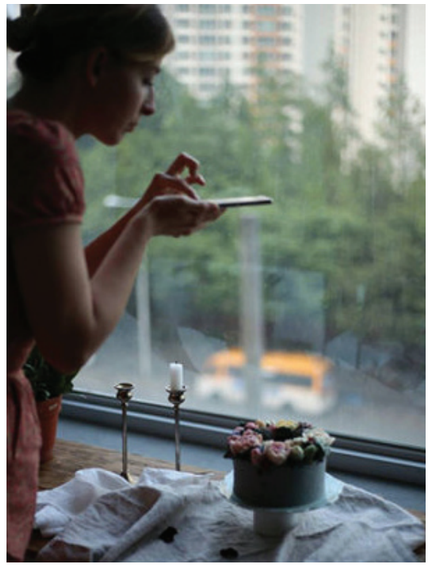
KUCHNIA



Wolność mistrza OBFITOŚCI

Rozmawia **ANNA JANOWSKA**

YOTAM OTTOLENGHI PROWADZI W LONDYNIE POPULARNĄ RESTAURACJĘ I RUBRYKĘ KULINARNĄ W „GUARDIANIE". JEST OTWARTY, SERDECZNY I BARWNY. TAK JAK JEGO KUCHNIA. ZASŁYNĄŁ KSIĄŻKĄ „OBFITOŚĆ", A OSTATNIA, „PROSTO", WŁAŚNIE DOSTAŁA PRESTIŻOWĄ AMERYKAŃSKĄ NAGRODĘ NATIONAL BOOK AWARD ZA NAJLEPSZĄ KSIĄŻKĘ KULINARNĄ

Często ci się zdarza zasiadać z całą rodziną do stołu?
Co wieczór, około 18, gdy dzieciaki robią się głodne, a w weekendy dołączają do nas jeszcze przyjaciele. Staramy się mieć codziennie taką chwilę, gdy wszyscy siadają razem i rozmawiają. Uważam, że to bardzo ważne.

Dlaczego to dla ciebie takie ważne?
Przez cały dzień tyle się dzieje, rozprasza nas milion rzeczy. Dlatego trzeba mieć każdego dnia chwilę zatrzymania, gdy nagle nie dzieje się nic. Kiedyś miałem takich chwil, oczywiście, więcej. Teraz książki, restauracje, szum medialny wokół mnie i dzieci sprawiają, że pozostała mi tylko kolacja w domu.

TORT Z WINEM

Składniki na formę 20-23 cm
(robiłam w 20 cm)

Spód
• 30 g wiórków kokosowych
• 100 g mielonych migdałów
• szczypta soli • 2 łyżki kakao • 3 łyżki oleju kokosowego nierafinowanego
• 3 łyżki syropu klonowego

Wiórki kokosowe i migdały miksujemy w blenderze, dodajemy kakao i sól i ponownie blendujemy. Olej kokosowy rozpuszczamy i mieszamy z syropem i dodajemy do suchych składników. Blendujemy, aż powstanie zwarta masa, którą następnie wykładamy na spód tortownicy wyłożonej wcześniej papierem do pieczenia.
Spód podpiekamy w 160 C przez 10 minut, chłodzimy.

Krem czekoladowy z awokado
• 300 g śmietanki kokosowej
• 400 g gorzkiej czekolady
• 2 łyżki oleju kokosowego
• 2 łyżki syropu klonowego (opcjonalnie)
• 2 dojrzałe awokado

Wszystkie składniki poza awokado podgrzewamy na kąpieli wodnej i mieszamy, aż się rozpuszczą, a krem będzie jednolity.
Awokado miksujemy na pure, łączymy z lekko przestudzonym czekoladowym kremem i miksujemy 2-3 minuty.

Masę wylewamy na ostudzony spód, torcik wkładamy do lodówki na kilka godzin, a najlepiej całą noc.

Polewa
• 100 g gorzkiej czekolady
• 1 łyżka oleju kokosowego nierafinowanego
• 1 łyżka śmietanki kokosowej

Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej z olejem i śmietanką, wylewamy na wierzch tortu i odkładamy do zastygnięcia. Można to też zrobić zaraz przed podaniem.

Torcik dekorujemy czerwonymi owocami i kwiatami.

Kroimy ostry nożem namoczonym w gorącej wodzie.

Smacznego!

"CHOCOLATE MUD CAKE"
NAJLEPSZE CIASTO CZEKOLADOWE

MAGICZNE CIASTO CZEKOLADOWE
Z PIECZONYM BUDYNIEM.
FLAN NA CZEKOLADOWYM SPODZIE

Taka chwila z rodziną jest super, tylko wcześniej musisz chyba coś ugotować?
Nawet ja uważam, że można coś zamówić, odgrzać, wziąć na wynos. Nie sądzę, żeby konieczne było gotowanie samodzielnie każdego posiłku w ciągu dnia. Szczególnie jeżeli czas nam na to nie pozwala albo nie mamy siły. Najważniejsze, by usiąść przy stole, porozmawiać. O to chodzi.
Jeśli mówimy o zasiadaniu przy stole, to porozmawiajmy o świętach. Urodziłeś się w Jerozolimie, jesteś Żydem. Jakie święta obchodzisz? Boże Narodzenie, Chanukę?
Mój mąż pochodzi z Irlandii Północnej, jest katolikiem, więc obchodzimy Boże Narodzenie. I to tradycyjnie. To jedyny dzień w roku, kiedy trzymam się klasycznych przepisów i nic nie próbuję w nich zmieniać. Mamy więc brytyjskie święta. Jest pieczony indyk lub gęś albo kurczak, pieczone ziemniaki. Tylko brukselka, tradycyjnie jedzona w ten dzień, wygląda u nas nieco inaczej. Pieczemy ją i podajemy z grzybami i grejpfrutem – chodzi o to, żeby dodać jej nieco koloru, pełni smaku. Dobra jest też z bazylią i cytryną.
Wcześniej świętujecie Chanukę?
Tak, ale Boże Narodzenie bardziej. Podczas Chanuki są świece, pieśni, ale wszystko wygląda mniej uroczyście.
Istnieje coś takiego jak wspólnota stołu, który łączy ludzi różnych kultur, tradycji, wiary. To właśnie jedzenie ma magiczną moc zbliżania ich do siebie?
Wspólnota ludzi, którzy gotują, jedzą i rozmawiają o i przy jedzeniu, ma wielką siłę. O jedzeniu każdy ma coś do powiedzenia, każdy ma jakieś wspomnienia. Więc przy stole ludzie z zupełnie różnych kultur i światów zawsze będą mieli o czym rozmawiać. Ale nie jestem na tyle naiwny, by twierdzić, że ta wspólnota stołu może rozwiązywać jakieś problemy. Jedzenie nie ma aż takiej siły.
A humus, o którym piszesz w „Jerozolimie. Książce kucharskiej"?
Od tamtej pory wszyscy mnie o ten humus pytają. Choć może pytaliby, nawet gdybym o nim nie napisał. Bo to danie, które uważane jest przez Żydów za żydowskie, a przez mieszkańców Bliskiego Wschodu za ich własne. Wydawałoby się więc, że humus może łączyć, ale ma też moc dzielenia. Bo choć wszyscy go jedzą, to nie ma zgody co do korzeni tego dania. Są nawet różne „jedyne i oryginalne receptury". Każda strona chce zawłaszczyć humus.
Ty sam łączysz w sobie wiele sprzeczności, niektórym mogłyby się one wydawać nie do pogodzenia. Jesteś Żydem, a twój wspólnik w biznesie to Palestyńczyk, jesteś homoseksualistą i ojcem jednocześnie, autorem słynnej rubryki dla wegetarian...
...który je mięso – no wiem, wiem.
Jak to wszystko łączysz? Skąd się u ciebie wzięła ta potrzeba życia pod prąd, a co najmniej niepodążania z prądem? I skąd odwaga dokonywania niełatwych wyborów?
Jeżeli pozostajesz szczery w stosunku do samego siebie, to wiesz, kim jesteś i jaką drogą chcesz iść. Przez to, że nie należę do jednej kultury ani do jednego świata, łatwiej mi było może wybrać w życiu drogę, która mi odpowiada. Mogłem być tym, kim chcę. To niesamowita wolność. Jeżeli raz jej posmakujesz, to trudno zacząć mówić sobie: „Muszę coś robić w ten, a nie inny sposób, żyć wedle reguł, nakazów i zakazów ustanowionych przez innych". ►

GALAXY DONUTS – KOSMICZNE PĄCZKI!

Składniki na formę 20-23 cm (robiłam w 20 cm)

Spód
• 30 g wiórków kokosowych
• 100 g mielonych migdałów
• szczypta soli • 2 łyżki kakao
• 3 łyżki oleju kokosowego nierafinowanego
• 3 łyżki syropu klonowego

Wiórki kokosowe i migdały miksujemy w blenderze, dodajemy kakao i sól i ponownie blendujemy. Olej kokosowy rozpuszczamy i mieszamy z syropem i dodajemy do suchych składników. Blendujemy, aż powstanie zwarta masa, którą następnie wykładamy na spód tortownicy wyłożonej wcześniej papierem do pieczenia. Spód podpiekamy w 160 C przez 10 minut, chłodzimy.
Krem czekoladowy z awokado
• 300 g śmietanki kokosowej
• 400 g gorzkiej czekolady
• 2 łyżki oleju kokosowego
• 2 łyżki syropu klonowego (opcjonalnie)
• 2 dojrzałe awokado

Wszystkie składniki poza awokado podgrzewamy na kąpieli wodnej i mieszamy, aż się rozpuszczą, a krem będzie jednolity. Awokado miksujemy na pure, łączymy z lekko przestudzonym czekoladowym kremem i miksujemy 2-3 minuty.

Masę wylewamy na ostudzony spód, torcik wkładamy do lodówki na kilka godzin, a najlepiej całą noc.
Polewa
• 100 g gorzkiej czekolady
• 1 łyżka oleju kokosowego nierafinowanego
• 1 łyżka śmietanki kokosowej

Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej z olejem

PAVLOVA Z PRALINĄ ORZECHOWĄ, AKACJĄ I BORÓWKAMI

BEIGNETS – FRANCUSKIE PĄCZKI Z TOPINAMBUREM

Ten zew wolności poczułeś, gdy opuściłeś Jerozolimę? Gdy w pewnym sensie „wykorzeniłeś się”?
To, że byłem daleko od domu, na pewno ułatwiło mi życie w taki sposób, w jaki chciałem. Pomaga, gdy nie masz osądzającego cię chóru za plecami. Ale szczerze mówiąc, odkąd mieszkam w Londynie, odkryłem, że większość moich znajomych ma podobne do mnie historie. Nie czuję się wyjątkowo.
Gdy myślisz o domu, to myślisz o...
Wychodzi na to, że mam wiele domów. Myślę o moim domu londyńskim, ale gdy jadę do Izraela odwiedzić rodziców, to tam również czuję się trochę jak w domu. Jednak to chyba nie tylko mój problem. Mam wrażenie, że poczucie tożsamości i przynależności to coś, z czym dziś zmaga się wiele osób. Spotykam ludzi z całego świata i myślę, że ta moja wielokulturowość pozwala mi lepiej rozumieć, co oni czują i o czym myślą. Zresztą zawsze byłem otwarty na świat. Jestem dumny z faktu, że nie utożsamiam się z jedną kulturą. To sprawia, że moje życie jest bogatsze, bardziej różnorodne. No i smaczniejsze.
Jak to się stało, że ty, król obfitości, zacząłeś gotować prosto?
Podszedłem do gotowania prosto jak do wyzwania. Zacząłem wyobrażać sobie, jak wpleść moje dania w codzienne życie ludzi. Spróbowałem spojrzeć na przepisy od strony tego, kto wciela je w życie. Do tej pory skupiałem się na potrawie i smaku oraz jak najłatwiejszym opisaniu sposobu jej przyrządzenia. Teraz zacząłem się zastanawiać nad tym, jak ludzie gotują, jakie mają do tego warunki. Brałem pod uwagę brak doświadczenia i niepewność tych, którzy mierzą się z moim przepisem. To było dla mnie odświeżające.
Upraszczałeś dawne przepisy czy stworzyłeś nowe?
Stworzyłem nowe. Każdy przestudiowałem pod kątem prostoty i ograniczonej liczby składników, a także czasu, jaki trzeba na nie poświęcić. Myślałem o tych, którzy na gotowanie mają tylko pół godziny. Chciałem dać im narzędzie do zrobienia w tym czasie pysznej, imponującej i zaskakującej potrawy. Ale owo ograniczenie składników nie znaczy, że są ich trzy. Obniżyłem ich liczbę do dziesięciu, bo przecież każdy ma w domu oliwę lub łatwo może kupić trzy przyprawy.
Zamieściłeś w „Prosto” przepis, który stworzyłeś na wypadek wizyty niezapowiedzianych gości, chociażby w karnawale?
[Śmiech]. Odkąd mam dzieci, nie miewam niezapowiedzianych gości. Ale chłopcy mają teraz trzy i pięć lat i często muszę coś dla nich na szybko przygotować. Dzieci są niecierpliwe. I tu zawsze sprawdza się makaron z soczewicą i za'taarem. Makaron można ugotować taki, jaki mamy pod ręką. A żeby było szybciej, dodać soczewicę z puszki. Poza tym czosnek, kumin, tymianek, natkę pietruszki i anchois – choć niekoniecznie. Za to zawsze za'taar. Łatwe, proste, pyszne.
Dzieciom zdarza się krytykować twoje dania?
Często! Dzieciaki mają to do siebie, że są niesamowicie szczere. I zawsze porównują – to lepsze niż tamto. Zrobiłem ostatnio domową wersję lodów Solero z mango i wanilią, dałem Maksowi na spróbowanie. Powiedział: „Są OK”. To był sukces! Ale dzieciaki potrafią być bezwzględne. Łatwo im przychodzi powiedzenie, że czegoś nie lubią. To bywa dołujące, bo wkładam w gotowanie dla nich całe serce.
Jakie masz smaki w głowie, gdy myślisz o tym leniwym okresie

ZDJĘCIE: NEALE HANNES/CONTOUR/GETTY IMAGES. ZDJĘCIA POTRAW: JONATHAN LOVEKIN.

"CHOCOLATE MUD CAKE"
NAJLEPSZE CIASTO CZEKOLADOWE

Składniki na formę 20-23 cm (robiłam w 20 cm)

Spód

• 30 g wiórków kokosowych
• 100 g mielonych migdałów
• szczypta soli • 2 łyżki kakao
• 3 łyżki oleju kokosowego nierafinowanego • 3 łyżki syropu klonowego

Wiórki kokosowe i migdały miksujemy w blenderze, dodajemy kakao i sól i ponownie blendujemy. Olej kokosowy rozpuszczamy i mieszamy z syropem i dodajemy do suchych składników. Blendujemy, aż powstanie zwarta masa, którą następnie wykładamy na spód tortownicy wyłożonej wcześniej papierem do pieczenia.

Spód podpiekamy w 160 C przez 10 minut, chłodzimy.

Krem czekoladowy z awokado

• 300 g śmietanki kokosowej
• 400 g gorzkiej czekolady
• 2 łyżki oleju kokosowego
• 2 łyżki syropu klonowego (opcjonalnie)
• 2 dojrzałe awokado

Wszystkie składniki poza awokado podgrzewamy na kąpieli wodnej i mieszamy, aż się rozpuszczą, a krem będzie jednolity. Awokado miksujemy na pure, łączymy z lekko przestudzonym czekoladowym kremem i miksujemy 2-3 minuty.

Masę wylewamy na ostudzony spód, torcik wkładamy do lodówki na kilka godzin, a najlepiej całą noc.

Polewa

• 100 g gorzkiej czekolady
• 1 łyżka oleju kokosowego nierafinowanego
• 1 łyżka śmietanki kokosowej

Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej z olejem i śmietanką, wylewamy na wierzch tortu i odkładamy do zastygnięcia. Można to też zrobić zaraz przed podaniem.

Torcik dekorujemy czerwonymi owocami i kwiatami.

Kroimy ostry nożem namoczonym w gorącej wodzie.

MAGICZNE CIASTO CZEKOLADOWE Z PIECZONYM BUDYNIEM. FLAN NA CZEKOLADOWYM SPODZIE

Składniki na formę 20-23 cm (robiłam w 20 cm)

Spód

• 30 g wiórków kokosowych
• 100 g mielonych migdałów
• szczypta soli • 2 łyżki kakao
• 3 łyżki oleju kokosowego nierafinowanego • 3 łyżki syropu klonowego

Wiórki kokosowe i migdały miksujemy w blenderze, dodajemy kakao i sól i ponownie blendujemy. Olej kokosowy rozpuszczamy i mieszamy z syropem i dodajemy do suchych składników. Blendujemy, aż powstanie zwarta masa, którą następnie wykładamy na spód tortownicy wyłożonej wcześniej papierem do pieczenia.

Spód podpiekamy w 160 C przez 10 minut, chłodzimy.

Krem czekoladowy z awokado

• 300 g śmietanki kokosowej
• 400 g gorzkiej czekolady
• 2 łyżki oleju kokosowego
• 2 łyżki syropu klonowego (opcjonalnie)
• 2 dojrzałe awokado

Wszystkie składniki poza awokado podgrzewamy na kąpieli wodnej i mieszamy, aż się rozpuszczą, a krem będzie jednolity. Awokado miksujemy na pure, łączymy z lekko przestudzonym czekoladowym kremem i miksujemy 2-3 minuty.

Masę wylewamy na ostudzony spód, torcik wkładamy do lodówki na kilka godzin, a najlepiej całą noc.

Polewa

• 100 g gorzkiej czekolady
• 1 łyżka oleju kokosowego nierafinowanego
• 1 łyżka śmietanki kokosowej

Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej z olejem i śmietanką, wylewamy na wierzch tortu i odkładamy do zastygnięcia. Można to też zrobić zaraz przed podaniem.

Torcik dekorujemy czerwonymi owocami i kwiatami.

Kroimy ostry nożem

PAVLOVA Z PRALINĄ ORZECHOWĄ, AKACJĄ I BORÓWKAMI

Składniki na formę 20-23 cm (robiłam w 20 cm)

Spód

• 30 g wiórków kokosowych
• 100 g mielonych migdałów
• szczypta soli • 2 łyżki kakao
• 3 łyżki oleju kokosowego nierafinowanego • 3 łyżki syropu klonowego

Wiórki kokosowe i migdały miksujemy w blenderze, dodajemy kakao i sól i ponownie blendujemy. Olej kokosowy rozpuszczamy i mieszamy z syropem i dodajemy do suchych składników. Blendujemy, aż powstanie zwarta masa, którą następnie wykładamy na spód tortownicy wyłożonej wcześniej papierem do pieczenia.

Spód podpiekamy w 160 C przez 10 minut, chłodzimy.

Krem czekoladowy z awokado

• 300 g śmietanki kokosowej
• 400 g gorzkiej czekolady
• 2 łyżki oleju kokosowego
• 2 łyżki syropu klonowego (opcjonalnie)
• 2 dojrzałe awokado

Wszystkie składniki poza awokado podgrzewamy na kąpieli wodnej i mieszamy, aż się rozpuszczą, a krem będzie jednolity. Awokado miksujemy na pure, łączymy z lekko przestudzonym czekoladowym kremem i miksujemy 2-3 minuty.

Masę wylewamy na ostudzony spód, torcik wkładamy do lodówki na kilka godzin, a najlepiej całą noc.

Polewa

• 100 g gorzkiej czekolady
• 1 łyżka oleju kokosowego nierafinowanego
• 1 łyżka śmietanki kokosowej

Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej z olejem i śmietanką, wylewamy na wierzch tortu i odkładamy do zastygnięcia. Można to też zrobić zaraz przed podaniem.

Torcik dekorujemy czerwonymi owocami i kwiatami.

Kroimy ostry nożem namoczonym w gorącej wodzie.

BEIGNETS – FRANCUSKIE PĄCZKI Z TOPINAMBUREM

Składniki na formę 20-23 cm (robiłam w 20 cm)

Spód

• 30 g wiórków kokosowych
• 100 g mielonych migdałów
• szczypta soli • 2 łyżki kakao
• 3 łyżki oleju kokosowego nierafinowanego • 3 łyżki syropu klonowego

Wiórki kokosowe i migdały miksujemy w blenderze, dodajemy kakao i sól i ponownie blendujemy. Olej kokosowy rozpuszczamy i mieszamy z syropem i dodajemy do suchych składników. Blendujemy, aż powstanie zwarta masa, którą następnie wykładamy na spód tortownicy wyłożonej wcześniej papierem do pieczenia.

Spód podpiekamy w 160 C przez 10 minut, chłodzimy.

Krem czekoladowy z awokado

• 300 g śmietanki kokosowej
• 400 g gorzkiej czekolady
• 2 łyżki oleju kokosowego
• 2 łyżki syropu klonowego (opcjonalnie)
• 2 dojrzałe awokado

Wszystkie składniki poza awokado podgrzewamy na kąpieli wodnej i mieszamy, aż się rozpuszczą, a krem będzie jednolity. Awokado miksujemy na pure, łączymy z lekko przestudzonym czekoladowym kremem i miksujemy 2-3 minuty.

Masę wylewamy na ostudzony spód, torcik wkładamy do lodówki na kilka godzin, a najlepiej całą noc.

Polewa

• 100 g gorzkiej czekolady
• 1 łyżka oleju kokosowego nierafinowanego
• 1 łyżka śmietanki kokosowej

Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej z olejem i śmietanką, wylewamy na wierzch tortu i odkładamy do zastygnięcia. Można to też zrobić zaraz przed podaniem.

Torcik dekorujemy czerwonymi owocami i kwiatami.

Kroimy ostry nożem namoczonym w gorącej wodzie.