

Joanna Fidler-Sierzputowska (w środku) jest aktorką. Gotuje, bo lubi. W kuchni pomagają jej pani Małgosia i pan Marian, zawodowy kucharz.

TEATR od kuchni

Stado gęsi pod lasem, wierzba płacząca nad stawem. Myślisz, że to zwyczajny folwark? Zajrzyj na scenę. Jak oni grają! A po każdym przedstawieniu – uczta dla smakoszy. Teraz gotują się na święta.

TEKST AGNIESZKA BERLIŃSKA ZDJĘCIA RAFAŁ MESZKA STYLIZACJA MONIKA STACHOWSKA



MIEJSCE ZE SMAKIEM

Do najbliższego sklepu idzie się spory kawał, więc wszystko, co w kuchni najlepsze, musi być zawsze na miejscu. Wędliny i ryby z przydomowej wędzarni, wiejski twaróg, gęsi karmione owsem, jajka prosto z kurnika. Kisi się kapustę, smaży powidła ze śliwek i pigwy, która rośnie na podwórzu – jak to na folwarku. Ale ten jest inny.

Nie byłoby tych wszystkich pyszności, gdyby nie teatr. Jeden z folwarcznych budynków mieści scenę z widownią na 80 osób. Stowarzyszenie Teatralne Badów nie działa na co dzień, tylko od premiery do premiery i od przedstawienia do przedstawienia, czyli zwykle raz w miesiącu. A ponieważ reżyserem jest Piotr Bikont, znany smakosz i krytyk kulinarny, trudno powiedzieć, co w Badowie jest ważniejsze – kuchnia czy scena. Witając widzów, reżyser w pierwszej kolejności

zapowiada, co będzie na kolację, a dopiero potem przedstawia aktorów. Po każdym występie publiczność i artyści zasiadają do wspólnego stołu.

Ulubione paszteciki królowej Marii Leszczyńskiej, grochówka Jane Austen, spaghetti Audrey Hepburn, wołowina według przepisu Virginii Woolf czy cytrynowy pudding Sylvii Plath występowały po aktorkach ze sztuki „Wszystko o kobietach”. Po premierze „Burzliwego życia Lejzorka Rojtszwańca” na stół wjechały potrawy, o których mówił wcześniej główny bohater: gęsie szyjki faszerowane kaszą i grzybami, kugiel z rodzynekami, cymes ze śliwkami i rzodkiew z imbir. Kto przyjedzie na „Lejzorka” w grudniu, spróbuje potraw świątecznych. Wędzonego karpia z pomarańczowym chrzanem, grzybowej z gryczanymi pierożkami czy blinów ziemniaczanych ze śledziem i prawdziwkami.

Warto przyjechać tu o każdej porze roku. Ale najlepiej, gdy grane jest przedstawienie. To podwójna uczta.

Bliny ziemniaczane i śledź z prawdziwkami w oleju z orzechów włoskich

WEŻ: •2 płyty solonego śledzia •20 g suszonych prawdziwków
•1/3 szklanki oleju z orzechów włoskich •średnią cebulę
cukrową •sól, pieprz

NA BLINY: •7 średnich ziemniaków •2 szklanki pszennej mąki
•40 g świeżych drożdży •4 szklanki mleka •5 jajek •pół szklanki
śmietanki tortowej •2 łyżki masła •sól

Grzyby namocz i ugotuj. Odsącz. Śledzie włóż na noc do wody, a rano odcisnij i pokrój na małe kawałki. Dodaj olej, pokrojone grzyby i krążki cebuli do smaku. Wcześniej możesz ją zasolić i po kilku minutach odcisnąć – zmięknie i straci ostrość. Dopraw solą i pieprzem. Odstaw na noc, żeby smaki się przegryzły. Teraz bliny. Do miski wlej 2 szklanki ciepłego mleka, wkrusz drożdże, wsymp mąkę i dobrze wymieszaj. Nakryj ściereczką, odstaw do wyrośnięcia. Ziemniaki obierz i ugotuj. Przecisnij przez praskę, dodaj masło i śmietankę, wymieszaj. Połącz z wyrośniętym ciastem, dodaj żółtka utarte z solą, ubitą pianę z białek i resztę mleka. Odstaw do wyrośnięcia, a potem smaż na złoty kolor.



*Zupa grzybowa
z gryczanymi pierożkami*

WEŻ: • 20 g suszonych grzybów • 200 g grzybów świeżych
lub mrożonych • litr wywaru warzywnego • śmietanę 30%
• tymianek • sól, pieprz

NA CIASTO: • kilogram mąki • 4 jajka
• szklankę ciepłej wody • sól

NA FARSZ: • 100 g kaszy gryczanej palonej • niecałą
szklankę wody • cebulę • 60 g klarowanego masła
• żółtko • 2 ziela angielskie • listek bobkowy • sól
• szczyptę cukru • pieprz


Suszone grzyby namocz na noc, świeże pokrój w plasterki i podsmaż na klarowanym maśle, podlewając sosem sojowo-grzybowym. Dodaj do wywaru z warzyw razem z wodą, która została z moczenia. Zagotuj. Dopraw tymiankiem, solą i pieprzem. Zabil śmietaną do smaku. Przygotuj ciasto na pierożki: jajka wybij do miski, wlej wodę, roztrzep widelcem. Do drugiego naczynia wsyp mąkę, wlej jajka i wyrób gładkie ciasto. Przed rozwałkowaniem wstaw do lodówki na 15 minut. Czas na farsz. Zagotuj wodę z zieleciem angielskim i listkiem. Wsyp kaszę i gotuj pod przykryciem na małym ogniu, nie mieszając, aż wchłonie całą wodę. Przelóż na brytfankę, aby odparowała. Cebulę pokrój w drobną kostkę i podsmaż na maśle na ciemnozłoty kolor. Dodaj do kaszy i dopraw do smaku. Kiedy ostygnie, wmixuj żółtko. Nakładaj łyżeczkę farszu na krążki ciasta, zlepiaj i gotuj w osolonym wrzątku.



Kiedy goście wyjeżdżają, nagle robi się cicho. Joanna i Stawek mogą iść sami na spacer. A za nimi cztery psy.






*Karp uwędzony w dymie
olchowym to pomysł kucharza.
Smakuje inaczej niż ten
z wigilijnego stołu.*

W każdym spektaklu gra Joanna Fidler-Sierżputowska. Do Badowa ściągnęła ją koleżanka z teatru w Łodzi, Mirka Olbińska, żona Piotra Bikonta. Tak poznała Sławka Sierżputowskiego. Teraz we dwoje prowadzą folwark, ale wtedy mieszkał tu sam, trochę jak pustelnik. Zanim wyprowadził się z Warszawy, prowadził całkiem inne życie. Jest fotografem, a przez wiele lat był też szefem fotoreporterów „Gazety Wyborczej”. Wyjechał do Badowa, kiedy zachorował.

– Na początku hodowałem tu owce – mówi Sławek. – Aż któregoś dnia przyjaciele przekonali mnie, że przydałby mi się pies pasterski. Więc go kupiłem. I straciłem 30 owiec, zanim się zorientowałem, że lubi na nie polować. Okazał się sprytniejszy ode mnie – śmieje się Sławek. Winowajca Dudek, który słucha tej historii pewnie któryś już raz, nawet nie łypnie okiem ze swojej eleganckiej budy przed domem. Dziś ma już 11 lat i na szczęście nie gustuje w drobiu. Bo Sławek zamienił owce na stado gęsi.

Gospodarze urządzili sobie dom w dawnym kurniku, a w spichrzu – pokoje gościnne. Z rodzinnych zdjęć na ścianie zerka dwóch chłopców i śliczna dziewczyna. – To Sławek z rodzeństwem, tu, na murku przed wejściem – tłumaczy Joanna. Na innej fotografii prosto w obiektyw patrzy babcia Niutka. W rodzinie krążą o niej legendy. Na przykład taka, że kupiła folwark przypadkiem, jadąc taksówką z Warszawy do Krynicy Górskiej, gdzie miała upatrzonej dom na sprzedaż. Po drodze usłyszała o malowniczym siedlisku i kazała kierowcy zjechać z trasy. Dziadek Sławka, przedwojenny pułkownik, pochodził ze wsi i w Badowie odżywał. – Trzymał krowę u sąsiadów, a kiedy tu przyjeżdżaliśmy z Warszawy, przyprowadzał ją i kazał mi wypasać – opowiada Sławek. – To było moje przekleństwo. Z zazdrością patrzyłem, jak za płotem dzieci bawią się na koloniach – dodaje. Wówczas jako siedmioletni chłopiec obiecał sobie, że wyrwie się w szeroki świat. Myślał o tym za każdym razem, gdy nad drzewami przelatywał samolot. Obietnicy dotrzymał, ale w końcu wrócił i dziś to „świat” wyrwa się do Badowa. Kręcili tu „Testosteron”, Robert Makłowicz i Piotr Bikont organizują warsztaty kulinarne i winiarskie, mieszcuchy przyjeżdżają podjeść i odpocząć. No i jest jeszcze ten teatr – z najspyszniejszym repertuarem pod słońcem. ■



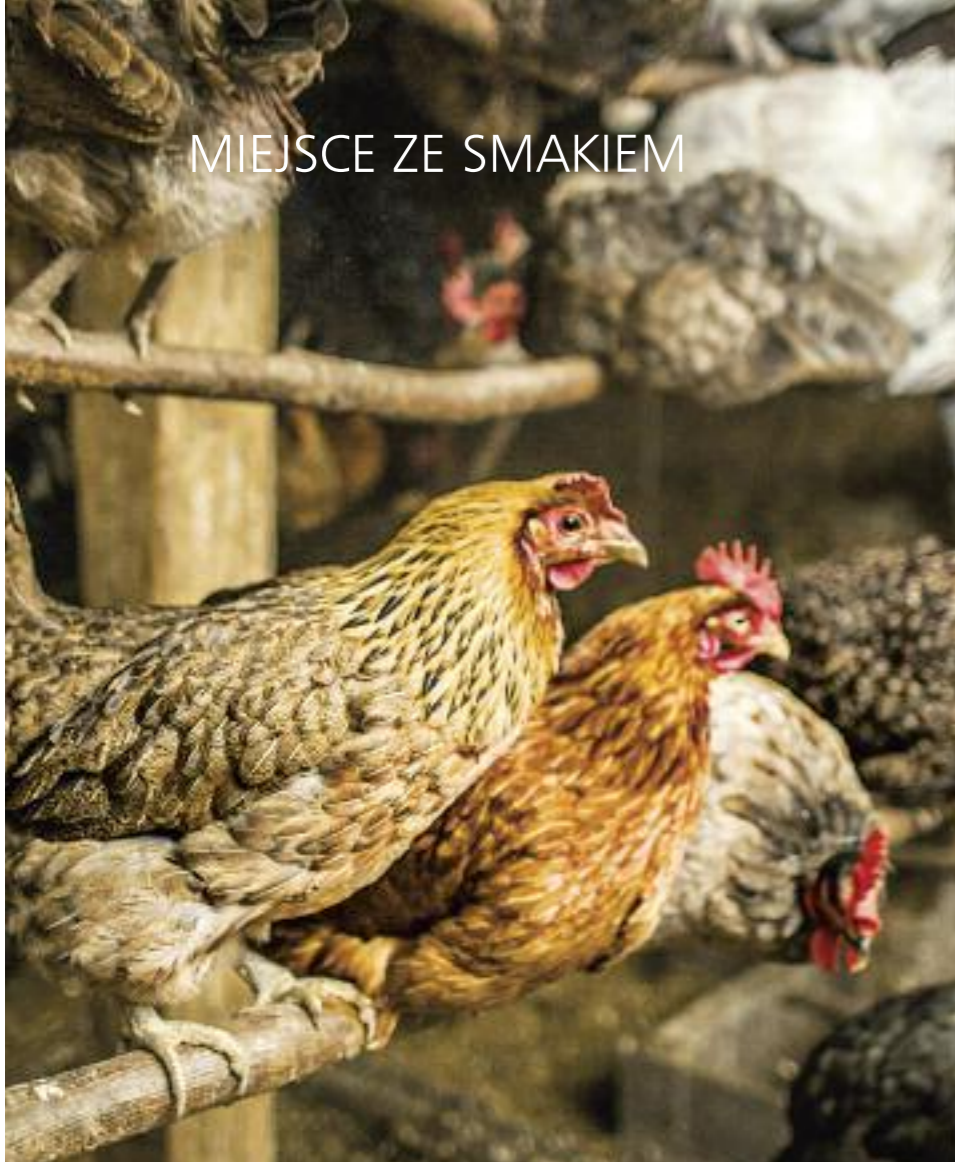
*Karp wędzony podawany
z pomarańczowym chrzanem*

- WEŻ: •świeżego karpia •wodę i sól na roztwór
•150 g korzenia chrzanu •2 cytryny •4 łyżki miodu
•pół łyżeczki curry •pół łyżeczki słodkiej papryki
w proszku •pół łyżeczki soli

Karpia wypatrosz, usuń łuski i skrzelka, umyj. Zanurz w roztworze solnym (łyżka grubej morskiej soli na litr zimnej wody) i odstaw na 12 godzin. Wyjmij i osącz na sicie (najlepiej zostawić na noc w lodówce). Włóż do wędzarni opalanej drzewem olchowym. Początkowa temperatura to 40°C, po godzinie powinna być wyższa – 80°C – i taką utrzymuj przez 2 godziny. Ostatnie 20 minut wędź w 100°C. Wyciśnij sok z cytryn, dodaj 100 ml wody i sól. Zagotuj. Chrzan zetrzyj na tarce o dużych oczkach i wrzuc do gorącej zalewy. Nie gotuj. Po minucie odsącz. Wymieszaj miód z curry i papryką, dodaj do chrzanu. Odstaw na kilka godzin do przegrzania.



MIEJSCE ZE SMAKIEM



KONTAKT DO WŁAŚCICIELI:
FOLWARK BADOWO,
UL. PIEKARSKA 31,
BADÓW GÓRNY,
FOLWARKBADOWO.COM

Makowiec

WEŻ NA CIASTO: •pół kilograma mąki •40 g drożdży
•1/3 szklanki cukru •pół kostki masła •3 żółtka •opakowanie cukru
z prawdziwą wanilią •ok. 150 ml mleka
NA NADZIENIE: •300 g maku •150 g cukru •1/4 kostki masła
•2 jajka •laskę wanilii •2 łyżki miodu •dowolne bakalie

Drożdże połącz z łyżką cukru, dwiema łyżkami mąki i letnim mlekiem, odstaw, żeby ruszyły. Żółtka utrzyj z cukrem i cukrem waniliowym na pulchną masę. Do miski przesiej mąkę, wlej podrośnięte drożdże, żółtka utarte z cukrami i wyrób ciasto. Jeśli jest za gęste, dolej trochę letniego mleka. Kiedy zacznie odchodzić od ręki, dodaj stopione letnie masło i znów dobrze wyrób. Przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Mak oplucz, zalej gorącym mlekiem wymieszanym pół na pół z wodą i gotuj na małym ogniu 15-20 minut. Odcedź i dobrze osącz, zmiel 2 razy. Przesmaż parę minut na roztopionym maśle, dodając miód, bakalie i ziarenka z laski wanilii. Przystudź i wymieszaj z żółtkami utartymi z cukrem oraz pianą ubitą z białek. Ciasto podziel na dwie części i rozwałkuj na prostokąty (ok. 30 x 25 cm) o grubości pół centymetra. Rozsmaruj nadzienie, zostawiając jeden brzeg ciasta (ok. 1 1/2 cm) czysty. Zwiń makowce i włóż do wysmarowanych foremek. Zostaw do wyrośnięcia. Piecz ok. godziny w 180°C.

