

MARCIN DUDA I MACIEK NAWROCKI

FISH N' HERRING DEALERS

• 25 PRZEPISÓW I OPOWIEŚCI O ŚLEDZIACH •





F~~ORK~~N' HERRING DEALERS

25 przepisów i opowieści o śledziach

Autorzy: Marcin Duda i Maciek Nawrocki

Przepisy i opowieści: Marcin Duda

Redakcja: Maciek Nawrocki

Fotografie: Marcin R. Szulżycki

Ilustracje: Kondrad Wullert

Opracowanie: Bartłomiej Młynarski





SPIS TREŚCI

Spis treści	-5-
Wstęp	-7-
Marcin Duda	-10-
Maciek Nawrocki	-13-
Przewodnik po śledziach duńskich	-16-
Śledź po 9:00	-20-
Jajecznicza ze śledziem	-21-
Smørrebrød z Karry Mayo	-24-
Pasta z wędzonego śledzia	-27-
Masło z ikrą śledzia	-30-
Skibka chleba ze smażonym śledziem	-33-
Śledź po 12:00	-37-
Śledź z majonezem mango	-38-
Śledź z plackiem ziemniaczanym	-41-
Śledź z grilla	-44-
Śledź w cieście piwnym	-47-
Śledź z patelni	-52-
Kanapka ze śledziem i ćwikłą	-56-
Śledź Sherry w bułce maślanej	-59-
Śledź wędzony w bułce maślanej	-63-
Sol over Gudhjem	-67-
Śledzie w soku z jabłek	-70-
Śledź z ziemniakami i wędzoną maślanką	-73-

Śledź po 20:00	-76-
Hylting - śledź w occie	-77-
Rolmopsy w occie	-80-
Rolmopsy po wileńsku	-83-
Śledź w oleju lnianym	-86-
Śledź solony z crème fraîche	-89-
Śledź w oleju z migdałami	-93-
Tatar ze śledzia	-96-
Szuba - śledź pod pierzynką	-99-
Śledzie w wędzonych pomidorach	-102-
Matjas	-106-
Od autorów	-109-





WSTĘP

Ten e-book powstał z chęci przeżycia przygody. A także z niechęci do książek traktujących o kulinariach w sposób sztamowy i odtwórczy. Chcieliśmy zawrzeć w nim naszą pasję, wtłoczyć trud i pot, który w ubiegłym roku towarzyszył nam codziennie, gdy przechodziliśmy naszą inicjację w świecie gastronomii. To także pierwsze, dość rozbudowane, zdanie naszego manifestu, którym chcemy zmienić sposób postrzegania ryb w Polsce, w tym wypadku śledzi. Rozmawiając z ludźmi, którzy specjalnie przyjeżdżali, by zjeść nasze potrawy na Nocnym Markecie, z właścicielami sklepów rybnych, szefami kuchni, którzy podobnie jak my decydują się na poświęcenie życia prywatnego dla misji gotowania dla innych, wielokrotnie słyszeliśmy, że jesteśmy „śledziowymi rewolucjonistami”. Że odmieniamy wizerunek tej ryby, pokazując ją w sposób niecodzienny, seksowny, odarty z pierzynki, wydobyty spod warstw grubo krojonej cebuli, lichej śmietany, nadmiaru octu lub oleju. Z bylejakości i siermiężności. Że pamiętamy o tradycji i regionalizmach, ale jednocześnie zwracamy uwagę na to, co tu i teraz. W ciągu blisko rocznej ciężkiej pracy spotkaliśmy wielu świetnych, inspirujących ludzi, a przede wszystkim sprzedaliśmy ładnych kilkanaście ton duńskich śledzi. Wielowymiarowych, wysmakowanych, przygotowywanych z pasją, na podstawie ponad stuletnich przepisów. Ponad tona spośród nich

trafiła do skromnej, jak to mawiał Marcin – cuchnącej rybą na odległość budy, w której spędziliśmy jedenaste gorących, długich, bo czterodniowych letnich weekendów. Nieustannie zaskakując, zadziwiając, ale poprzez to budując relacje zarówno z ludźmi, którzy śledzie kochają, jak i z tymi, którzy przez całe życie byli do nich nieprzekonani lub niechętni. Rozmawialiśmy z nimi o kulturze jedzenia tych ryb, o różnicach między podejściem skandynawskim i polskim. O naszych inspiracjach. O tym, co chcemy pokazać za pół roku, za rok. Po nasze kanapki i bardziej złożone potrawy przyjeżdżali ludzie z Gdyni,



Świnoujścia, Szczecina, a więc miast, których mieszkańcy na śledziu się wychowali i doskonale go znają. Na ogół pod postacią marynowaną, w śmietanie lub oleju czy smażoną na patelni. Mający jednak dostęp do ryby świeżej, prawdziwej prosto z kutra. Odwiedzali nas fani ze Śląska, Podlasia i Suwalszczyzny, którzy szukali nowych inspiracji i nader często je odnajdywali. Jednocześnie dziwiąc się, że pamiętamy o przepisach, na podstawie których ich matki i babcie przygotowywały potrawy zarówno postne, jak i codzienne. Przy śledziu i kieliszku wymienialiśmy doświadczenia i wspomnienia z dzieciństwa.

W naszym e-booku nie znajdziecie przepisów na klasyczne śledzie w oleju czy marynowane z cebulą. Oczywiście nie stronimy od tych dań, które ze smakiem jadamy od wielu lat. Bywamy również w lokalach, w których przygotowywane są na bardzo przyzwoitym poziomie i przeważnie towarzyszy im kieliszek zacnego destylatu. Liczymy jednak na to, że miło zaskoczy Was sieladka pod szuboj, śledzie w podwędzanych pomidorach, nasze nawiązania do kuchni żydowskiej i kresowej, do skandynawskich wycieczek do Gudhjem, grillowane na ogniu ryby, wileńskie rolmopsy w zalewie mleczowej czy kujawska rekonstrukcja rosopity. Przypominamy o niestety zapomnianych, smakowych dobrodziejstwach drzemiących w mleczu i ikrze. Pokazujemy magię dymu i wędzenia. Łączymy to, co polskie z tym, co skandynawskie. W naszym e-booku znajdziecie wiele przepisów, na podstawie których będziecie mogli przygotować potrawy tak na gorącą



randkę, jak i na wzmacniające śniadanie. Podpowiemy Wam, jak przygotować śledziowy, domowy street food. Taki, który opiera się na produktach o wysokiej jakości, pochodzących ze sprawdzonych źródeł, który pomoże Wam wykarmić sporą imprezę. Obiecujemy, że będziecie zaskoczeni nie tylko Wy, ale i wasze dziewczyny, żony, mężowie, dziadkowie i babcie. Równie mocno, jak zaskoczeni byli tak odwiedzający nas fanatycy jak i ci sceptycznie nastawieni do śledzia.

Niech Śledź będzie z Wami! O każdej porze dnia.

Maciek Nawrocki
Marcin Duda



MARCIN DUDA

Zanim zacząłem gotować dla innych, nie tylko dla siebie, o moją kulinarną wyobraźnię zadbał ojciec, ale również moja babka. Kilka ważnych dla mnie dań dorzuciła także moja mama. Poza tymi osobami nie pamiętam nikogo, kto podczas mojego dzieciństwa wpłynąłby na mnie kulinarnie, a jako wybredny dzieciak zapamiętałbym gdyby było inaczej. Moje podniebienie było „francuskie” do tego stopnia, że gdy próbowałem rosółu innego niż ten przyrządzony przez moją babkę, mój entuzjazm gwałtownie opadał. Zawsze coś się nie zgadzało. Gdy chodziliśmy z rodzicami do kuzynostwa, aby starszycy mogli pograć w karty, za każdym razem siadaliśmy do kolacji, aby zjeść kurczaka przygotowanego przez wujka. Uwiercie mi – nie znałem nikogo, kto tak po mistrzowsku potrafił spierdolić jedzenie. Kurczak zawsze był gumowy jak kręgosłupy polityków, gdy przychodzi do głosowania w sejmie. Dlatego, gdy zdarzały się jakieś wspólne wyjazdy rodzinne, wiedziałem już, dlaczego gotował zawsze mój ojciec. Do dziś jestem mu za to wdzięczny.

Region kujawsko-pomorski, w którym dorastałem, wymusił wręcz na mnie przyjęcie kierunku w mojej kuchni. W naszym rodzinnym menu przeważały produkty lokalne, powiedziałbym, że nawet bardziej niż lokalne, gdyż zdarzały się i takie z podwórka sąsiadów. Głównie

dania mięsne, począwszy od wiejskiego drobiu, kaczek, królików, a skończywszy na gęsiach, których w okolicy nie brakowało. W każdą niedzielę na półmisku lądowały zawsze soczyste i delikatne kawałki mięsa podane z genialnym, ciemnym sosem. Słodki Jezu, jakie to było wspaniałe! Wędzone szynki, domowe surowe, dojrzewające kiełbasy i biała w słoiku, to smakołyki, które dopiero po jakimś czasie zaczęły do mnie trafiać. Ale pamiętam, że nie brakowało ich w domu. Kujawy to również sporo zup, a wśród nich klasyczny żur, który pochodzi właśnie z tego regionu. Podobnie zresztą jak jego nazwa – od słowa żor – a to za sprawą tempa, w jakim zniknęła z talerzy. Pamiętam, że często jadałismy także rosopitę, czyli zupę śledziową, wpisaną na listę kujawskich potraw regionalnych. Ojciec miał również dostęp do ryb słodkowodnych i do dziś pamiętam półmiski wypełnione takimi z chrupiącymi ogonkami, które lądowały na naszym stole.

Ryby zawsze były mi bliskie, przede wszystkim za sprawą jednego z flagowych dań mojej rodziny – hylingga, czyli śledzia w occie. Nie było wyjścia, żeby go nie pokochać, gdyż ojciec przygotowywał go bardzo często. Zwyczaj mawiać, że nie ma lepszej ryby niż śledź, o czym niejednokrotnie się przekonacie, czytając tego e-booka.

Mając takie zaplecze, wyrobione smaki i wspomnienia trudno było wybrać inną pasję w życiu niż gotowanie. Choć moja przygoda z kuchnią jest czysto amatorska i traktowałem ją jako

ekscytujący dodatek, nie przeszkadzało mi to w rozwijaniu jej po godzinach. Z uporem maniaka poznawałem mnóstwo fantastycznych ludzi, miejsc oraz kucharzy, których obserwowałem i od których się uczyłem. Czytałem, gotowałem, smakowałem, słuchałem, po czym wracałem do kuchni, aby poprawiać swoje dania, ale i gotować po swojemu. Na przestrzeni lat i po wielu mniej lub bardziej udanych próbach kulinarnych, za namową koleżeństwa i z potrzeby chwili, pojawił się mój autorski blog Fatalny Facet, dzięki któremu wpadłem już na dobre w świat osób „wiecznie głodnych”. Wpadłem do tego stopnia, że nie było dnia, w którym nie myślałbym o jedzeniu, przepisach, produktach i daniach, które planowałem przyrządzić. Powoli jednak zaczynał mi doskwierać problem prowadzenia samego bloga i wrzucania zdjęć na wpół zimnych dań bez woni i zapachu. Zresztą marny ze mnie bloger – mam w najlepszym wypadku dwa talerze i gotuję, co lubię, nie to, co się klika. Postanowiłem, że czas wyjść z ciepłego gniazda, jakim jest Internet i gotować dla osób spoza kręgu rodziny i przyjaciół. Choć niezmiennie najważniejszym krytykiem kulinarnym jest i będzie dla mnie moja córka, która ma niesamowity smak. Tak się zaczęła przygoda z gotowaniem na różnych przyjęciach, eventach, prywatnych kolacjach. Wieczorami po pracy przygotowywałem składniki, aby na drugi dzień sprawdzić nie tylko, ile warte jest moje pisanie o jedzeniu, ale i samo jedzenie. Moją kuchnią rządzi jedna prosta zasada – jak masz dobre produkty,

to ich nie zepsuj i wykorzystaj najlepiej, jak potrafisz. Wśród nich bez wątpienia są śledzie. Kiedy mój serdeczny kolega zapytał mnie, czy pomogę przygotować dla niego kilka propozycji do menu z wykorzystaniem Śledzi z Bornholmu na Nocnym Markecie, z przyjemnością mu pomogłem. Śledzie jadłem wcześniej i wiedziałem, że są wybitne. Nocny Market to największy warszawski street food, więc trzeba było czegoś więcej niż śledź z cebulą w oleju. Przepisy wysłałem, ale nie przypuszczałem, że będę musiał na ich podstawie przygotowywać dania.

Po raz kolejny okazało się, że życie nie lubi próżni i tak oto jedna ryba odmieniła moje kulinarne życie na najbliższe kilkanaście tygodni, a nawet miesięcy. Setki wydanych potraw ze śledzi, godziny spędzone na przygotowywaniu kiszzonek, dodatków, marynat i wędzeniu zostały docenione przez warszawską i nie tylko warszawską brać. Spowodowały, że dziś mogę się z Wami podzielić tymi przepisami na śledzia. Część z nich powstała na kolanie, część przez przypadek, a jeszcze inne odwołują się do klasycznych potraw, ale z lekkim twistem. W e-booku sporo przepisów bazuje na Śledziach z Bornholmu, za których sprawą rozpętało się całe to piekło, ale nie zapominam o śledziach bałtyckich i atlantyckich. Wszystko z tym samym szacunkiem do produktu. Czy udało nam się go nie zmarnować? Ocenę zostawiam już Wam.

Marcin Duda