

ALEKSANDRA SEGHI



WINOGRONA NA ŻYRANDOLU

*czyli ciąg dalszy  
toskańskich  
opowieści ze smakiem*

*Aleksandra Seghi*

# WINOGRONA NA ŻYRANDOLU

*czyli ciąg dalszy  
toskańskich opowieści ze smakiem*

© Copyright by Aleksandra Seghi & e-bookowo

Skład: Ilona Dobijańska  
Projekt okładki: Ewa Jurecka  
Zdjęcia w książce: Aleksandra Seghi  
Korekta: Anna Król & e-bookowo

ISBN: 978-83-8166-162-1

Wydawca: Wydawnictwo internetowe e-bookowo  
[www.e-bookowo.pl](http://www.e-bookowo.pl)  
Kontakt: [wydawnictwo@e-bookowo.pl](mailto:wydawnictwo@e-bookowo.pl)

Wszelkie prawa zastrzeżone.  
Kopiowanie, rozpowszechnianie części lub całości  
bez zgody wydawcy zabronione.  
Wydanie I 2020

*Agnieszce Barbarze Gorzkowskiej,  
mojej połowie redakcyjnej  
na portalu Polacy we Włoszech*

## Wstęp

Chciałam zrobić eksperyment. Napisać książkę o Toskanii, nie będąc w niej fizycznie. Okazja natrafiła się podczas tygodniowego wyjazdu do Norwegii. Z dala od Włoch, w chłodnym kraju zaczęłam rozmyślać o mojej Toskanii. Z daleka pisze się inaczej, bo dochodzi tęsknota. Zamykasz oczy i widzisz zielone wzgórza porośnięte cyprysami i wymarzony dom, który cierpliwie czeka, aż go wreszcie odnajdziesz. W kuchni czuć zapach ziół: bazylii, szalwii, rozmarynu. Dusisz świeże pomidory na oliwie z oliwek extra vergine, na której chwilę wcześniej podgrzałaś czosnek подарowany od zaprzyjaźnionego rolnika. Pachnie wokół, a otwarte na oścież okna sprawiają, że kuchenne zapachy roznoszą się dosłownie wszędzie i są znakiem dla wszystkich, że niebawem na stole pojawi się obiad. Moje przywiązanie do sezonowego jedzenia we Włoszech nie za bardzo pokrywa się z tym, co widzę w norweskich sklepach. Wyśmienity smak mają ziemniaki, marchew czy kalafior. Winogrona, ma się rozumieć, przyjechały z Włoch lub Hiszpanii. Kto wie, ile leżały w chłodniach. Są duże i nie mają smaku, nawet posmaku. Cytrusy nie interesują mnie latem na norweskich półkach. Nawet nie spoglądam w stronę pomarańczy czy mandarynek. Na włoskim targu tego nie zobaczysz. Życie kulinarne toczy się według pór roku. Owoce w norweskich sklepach mnie nie przekonują. Może tylko czerwone jabłka. Jest jeszcze zielona odmiana, ale znowu z etykiety dowiaduję się, że pochodzą z Włoch.

Do Norwegii przeniosłabym włoską kuchnię i zaraziła nią mieszkańców tego pięknego kraju.

Pisanie ze skandynawskiego kraju stało się owocne i bogate we wrażenia. Na myśl przyszyły ukochane widoki oraz nabyte smaki kulinarne, którymi podzieliłam się ze znajomymi w Norwegii. Zapraszam i Was do toskańskiej krainy, w której mieszkam nieustannie od ponad 20 lat! Książka została ukończona w styczniu 2020 roku, zanim świat ogarnęła pandemia koronawirusa.

*Aleksandra Seghi*

## Rozdział I: Dobroci w ogrodzie

Wielu moich włoskich znajomych posiada własny domek, a co za tym idzie – trochę terenu. Jedni więcej, drudzy mniej. Z wielkim zainteresowaniem słucham ich opowieści, kiedy nadchodzi czas winobrania bądź zbierania oliwek. Podziwiam ich pracę na polu, bo to wcale nie jest takie łatwe zajęcie, jak nam się wydaje. Siedzimy w naszych wygodnych fotelach i czytamy sobie książki o idyllicznym życiu na tokańskiej wsi, marzymy o własnej oliwie czy domowym winie. A nie zdajemy sobie sprawy, ile trudu to wymagało i ile potu wylano, by takie pyszności wyprodukować. Przy domach tokańskich lub ogólnie włoskich rosną również wszelkiego rodzaju owoce i warzywa. Włosi uwielbiają w wolnym czasie uprawiać kawałek ziemi. Ci, którym nie jest dane mieć własnych hektarów, wynajmują sobie nawet małe poletko. Sadzą pomidory, ziemniaki, bakłażany, cukinie czy ogórki. Wcześniej rano przed pracą bądź po jej skończeniu doglądają swoich dobroci. Włoskie lato jest jednym wielkim żarem. Podlewać można tylko o świcie lub bardzo późnym wieczorem. Giorgio swoich pomidorów nie podlewa w ogóle. Uważa, że to właśnie dzięki temu są one soczyste i duże. Już przy krojeniu wydają się bardzo mięsiste. Nie da się ukryć, że Giorgio ma rękę do warzyw. Po włosku mówi się, że ktoś ma *pollice verde* – zielony kciuk.

Dawno temu w Polsce bawiłam się w ogrodnika i z tyłu domu mamy zaadoptowałam kawałek terenu na rolniczą

działalność. Robiłam minigrządki, na których sadiłam rzodkiewki, marchewki oraz sałatę. Z radością obserwowałam rozwój sytuacji i z dnia na dzień moje oko cieszyło się coraz bardziej z wyrastania poszczególnych warzyw. Niestety efekt końcowy był mniej zadowalający, gdyż polowa upraw została zjedzona przez ślimaki. Ale one też muszą czymś się żywić, więc dobrociami dzieliłam się również z nimi. Pamiętam rachityczne marchewki i małutkie rzodkiewki, które przynosiłam na talerzu do domu. Jaki intensywny smak, a do tego jaka satysfakcja.

Kiedy Julcia stała się większa, tak jak ja zapragnęła uprawiać swój ogródek. Tylko że w Toskanii. Mogłyśmy tego dokonać na tarasie.

Nic nie przeszkodziło w zorganizowaniu dużych prostokątnych donic i zasadzeniu przede wszystkim marchewki. W jednym sklepie dziecięcym Julcia kupiła sobie zestaw małego ogrodnika i na tarasie postawiła miniszklarnię. Posadziła również fasolę i bazylię. Mało co z tego wyszło, bo zapominała podlewać. Ale radości w samym sadzeniu było co niemiara.

Czasami ktoś ze znajomych zaprasza nas na wspólne zbieranie owoców czy warzyw. Luciano miał z nas pomoc przy zbieraniu pomidorów czy fasolki. Potem popołudniową porą zasiadaliśmy pod jego ogromnym wiejskim domem i obieraliśmy fasolę. Praca żmudna, ale zimą można było wyczarować wspaniałe dania.

We Włoszech czarne czy czerwone porzeczki nie są popularne. W dużych sklepach spożywczych można czasem spotkać pojemniczki z czerwoną porzeczką. Najczęściej



owoc ten kojarzy się z górskimi miastami, a przetwory można znaleźć w sklepach z lokalnym jedzeniem. Czerwona porzeczka kojarzy mi się z dzieciństwem, zbieraniem jej u Babci Wandzi. Połowa szła do wiklinowego koszyka, a reszta bezpośrednio do buzi. Moje ulubione wariacje dżemowe są z dodatkiem pikantnego *peperoncino*, czyli ostrej czuszki. Do cierpkiego owocu, który w gotowaniu wydziela sporo wody, dodaję również słodkie jabłka.

## *Pikantny dżem z czerwonej porzeczki*

### **Składniki:**

1 kg czerwonej porzeczki  
500 g cukru  
2 żółte bądź czerwone jabłka  
1 cytryna  
*peperoncino* w płatkach lub w proszku, ilość według uznania

### **Przygotowanie:**

Porzeczki obrać i umyć. Odcedzić na sitku. Gotować z cukrem, obranym jabłkiem pokrojonym na mniejsze kawałki, sokiem oraz startą skórką z cytryny. Pozostawić na wolnym ogniu przez około 40 minut. Całość zmiksować blenderem tak, by pozostało trochę owoców w całości. Zanim to zrobimy, należy upewnić się, czy dżem nie jest zbyt rzadki. W tym przypadku odlać trochę soku, który powstał podczas gotowania.







### Aleksandra Seghi

filolog włoski, współredaktor portalu informacyjnego **Polacy we Włoszech** [www.polacywewloszech.com](http://www.polacywewloszech.com), autorka bloga **Moja Toskania** [www.aleksandraseghi.com](http://www.aleksandraseghi.com) oraz licznych artykułów o włoskiej tematyce. Od ponad 20 lat mieszka w Toskanii i organizuje warsztaty kulinarne. W Polsce opublikowała siedem książek: *Smaki Toskanii*, *Słodkie pieczone kasztany – toskańskie opowieści ze smakiem*, *Zielona Toskania*, *Domowa kuchnia włoska*, *Pascal 360 stopni*, *Fanklub bułeczek z rozmarynem – czyli ciąg dalszy toskańskich opowieści ze smakiem*, *Miasta widma w Toskanii – historia, tradycje, ludzie*.

*Przed Nami ciąg dalszy toskańskich opowieści ze smakiem. Tym razem autorka opowie o kursie piekarniczym, zabierze Nas na toskański targ i odwiedzi jesienne Montepulciano. Przeplniemy się kajakiem i posiedzimy pod drzewem z oczami. Dla chętnych czeka trekking po toskańskich wzgórzach czy poszukiwanie tajemniczych kłownów. A na koniec dla Wszystkich propozycje włoskich i toskańskich receptur. Jak zawsze podczas czytania pocujemy głód i chęć przygotowania jednej ze smakowitych potraw. Buon appetito!*

ISBN 978-83-8166-162-1



9 788381 661621 >

