

*Makaron z borowikami i sosem z igliwia, dżem z zielonych szyszek, kwiaty czeremchy w cieście. Las umie oryginalnie nakarmić. My musimy tylko poznać jego menu i ładnie nakryć na polanie.*

**K**iedy w niezwykłym ogrodzie Manor House Spa pojawi się w środku dnia na biało ubrana postać, to raczej nie duch mieszkającej tam damy, ale Małgorzata Figarska, szefowa kuchni. **W przerwie między krojeniem i ciachaniem szuka najpiękniejszych pastorałów paproci, zbiera zielone szyszki, liście klonu, noski lipy, sosnowe igły...** A wszystko po to, by je zamarynować, ugotować, podsmażyć i podać gościom jako niezwykle menu leśne.



LAS



*nakarmi* NAS

– Jakiś czas temu wpadły mi w ręce „Smakowite drzewa” Małgorzaty Kalemby-Drożdż – opowiada kreatywna szefowa kuchni. – A w niej ponad 100 przepisów na dania z nasion, liści, kwiatów i pąków. A za oknem naszego pałacu zielony targ. Zainspirowana, wzięłam duży kosz, nożyk i poszłam szukać kwiatu paproci – śmieje się. – Tego konkretnego nie znalazłam, ale okazało się, że wszystkie paprocie w naszym pałacowym ogrodzie są jadalne!

**PODKORZE Z POSMAKIEM WĘDZONKI**

Pióropusznik strusi – oto nazywa paproci, która może wylądować na talerzu, na przykład zanurzona uprzednio w cieście naleśnikowym. Goście, którzy z początku ostrożnie kroili pierwsze kęsy w pałacowej restauracji, byli zaskoczeni, jak bardzo przypomina w smaku fasolkę szparagową. Dobrze wiedzą o tym Japończycy, dla których paproć to warzywo, które je się na co dzień. No i przepięknie dekoruje każde danie. Małgorzata Figarska, natchniona pięknymi

zdjęciami w książce, zaczęła wymyślać własne potrawy. – Pewnych wskazówek w książce trzeba trzymać się restrykcyjnie – zauważa.

– Na przykład czasu marynowania sosnowych zielonych szyszek. Sądziłam, że mogę im skrócić leżakowanie z ośmiu do trzech tygodni i pomyliłam się – wyznaje. – Szyszki wciąż były twarde, a w smaku przypominały niedojrzałe owoce liczi. Kilka potraw zrobiłam po swojemu, bo dopiero wtedy – według mnie – ich smak stał się wyrazisty.

No i tak powstały **racuchy z kalafiora z solą sosnową, polane dresingiem octowo-świerkowym i migdałowymi płatkami.**

Gość, który pierwszy jadł to ogrodowo-leśne чудо, długo cmokał nad misternym przejściem smaku od słodkiego do słonego. Wspomnianą sól

**sosnową** możemy zrobić o każdej porze roku. Wystarczy, że weźmiemy garść zielonych szpilek sosny (a na wiosnę także pączków), a później zmielimy w młynku razem z solą. Zachwyci już sam kolor, a aromat podkręci każdą, nie tylko leśną potrawę. Wyjątkowo malowniczo prezentuje



Od lewej: zupa dębowa z żółdzi jest smaczna, sycąca i zdrowa. A co na deser? Oczywiście „Bukella”, czyli deser z owoców buczyny, czekolady, mleka i syropu klonowego!

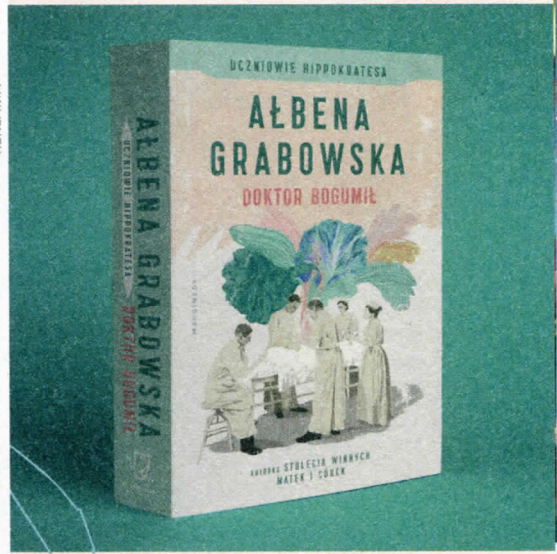


**MAŁGORZATA FIGARSKA**  
– szefowa  
kuchni Manor  
House Spa

się danie wymyślone przez Małgosię: **carpaccio z buraka ze świeżymi liśćmi głogu i czerwonego berbersyu**. Jedzenie idealnie na czasie, bo to moment, gdy jesienna czerwień wkracza na talerze. Teraz nie powinniśmy przegapić owoców, na które być może kiedyś nie zwracaliśmy uwagi: czarnego bzu, jarzębiny, czeremchy. Ta ostatnia jest zaskakująco słodka, zaś jarzębina, choć „souté” nie nadaje się do jedzenia z powodu goryczy, to po termicznej obróbce pokazuje zupełnie inne oblicze. Apetyczna, również wizualnie, **konfitura jarzębinowa** ma ciekawy smak, a połączona na przykład z jabłkiem lub śliwką, radośnie zaskoczy nasze kubki smakowe. Czy jedzenie podkorza, czyli drzewnego kambium, jest przeznaczone tylko dla zgłodniałych desperatów, którzy zabłądzili w puszczy? Niekoniecznie. Fakt, kiedyś ludzie mogli przeżyć, jedząc tę część, która jest między korą a „rdzeniem” drzewa. Dziś możemy to zrobić z ciekawości, bo pocięte na kawałki kambium wydaje się twarde jak skorupa orzecha. A jednak, kiedy je lekko podpieczemy na patelni, a później posypiemy przyprawami, rozplynie się w ustach z lekkim posmakiem... wędzonki.

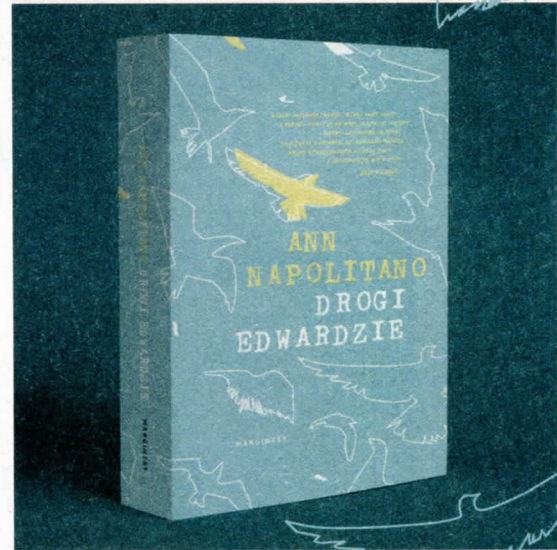
wszystkie iglaki: uważajmy na trująco cisy! Marta Przygoda, która urodziła się w Bieszczadach i nie wyobraża sobie życia w innym miejscu, cieszy się, bo dzięki tym przepisom odkryła... orzechy buczynowe. – Ile pysznych rzeczy mogłam z nich do tej pory upiec! – wzdycha. – U nas są ich całe dywany... To właśnie buki sprawiają, że na przełomie września i października nie można oderwać wzroku od lasów otaczających połoniny. Pierwsze przymrozki czerwienią liście, a owoce drzew aż się proszą, by je wybierać. Mają inny smak niż wszystkie dostępne w sklepach orzechy: bardzo leśny i... dziki. Może dlatego trudno się do nich dobrać, ale cierpliwi wyluskają garść w ciągu pół godziny i zrobią na przykład wegańskie ciasto na melasie z mąką żołądziową. Zaskakujący jest także krem do smarowania na bazie buczynowych orzeszków o nazwie „**Bukella**”, w nawiązaniu do popularnej „Nutelli”. Bukella powstanie, kiedy zbierzemy kubek buczynowych owoców, dodamy tabliczkę gorzkiej czekolady, mleko (krowie lub roślinne) i miód albo syrop z agawy lub klonu. Zblendowane, wymieszane, stworzy apetyczną, o gęstej konsystencji masę, którą można dodać do ciasta. Albo po prostu wyjadać łyżką ze słoika. Skoro zaś jesteśmy w klimacie drzewnych deserów, nie można nie wspomnieć o „kotchach” z brzozy, leszczyny, wierzby, zanurzonych w płynnej czekoladzie. **W czekoladzie można też wykąpać owoce jarzębiny lub czeremchy, zaś jesienne lody z kawy żołądziowej zwieńczą leśny obiad.**

☞ NATALIA ROSS



Albena Grabowska  
**„Uczniowie Hippokratesa.  
Doktor Bogumił”**

Operacje bez znieczulenia, amputacje wykonywane w kilka minut, bolesne porody bardzo często kończące się śmiercią, brak higieny, brudne ręce chirurgów, nieodkażone narzędzia... Witajcie w XIX-wiecznych szpitalach! Porywająca saga o lekarzach i odkryciach medycznych.



Ann Napolitano  
**„Drogi Edwardzie”**

Wzruszająca historia chłopca, który jako jedyny ocalał z katastrofy samolotu. Cały jego świat runął wraz ze śmiercią bliskich – jak żyć po stracie? Opowieść o odnajdowaniu sensu i odzyskiwaniu nadziei. Powieść z listy bestsellerów „New York Timesa”!

