



Kuchnia Angielska

Owca polana sosem miętowym, kiełbaski w dziurze, chlebowy pudding z rodzynkami to nie jedyne specjały tego kraju. Słynie on także z doskonałej whisky, dobrej jakości wołowiny i multikulturowego społeczeństwa.

Owca polana sosem miętowym, kiełbaski w dziurze, chlebowy pudding z rodzynkami to nie jedyne specjały tego kraju. Słynie on także z doskonałej whisky, dobrej jakości wołowiny i multikulturowego społeczeństwa.

Tak to niewątpliwie Anglia. W świecie gastronomii Anglia od dawna znana była jako najdziwniejsza i niestety najmniej smaczna (delikatnie pisząc).

Angielski snobizm i dziwne upodobania, zdecydowanie i widocznie różniły się i nadal różnią od gustów innych narodowości. Czemu Anglicy są tak specyficzni (nie tylko zresztą w jedzeniu) do dzisiaj nie mogę pojąć, a mieszkam w Anglii już prawie 1,5 roku.

Z czego zatem słynie ta wyspa?

Najbardziej chyba znanymi elementami kuchni angielskiej są: jagnięcina w sosie miętowym i ryba z frytkami. Obie te potrawy są klasycznymi (Anglicy kochają styl klasyczny - konserwatywny) daniami i do dzisiaj można je zjeść niemal w całym kraju, co dziennie, w każdym niemal miejscu. I choć rybę z frytkami tradycyjnie zawiniętą w najlepszą gazetę można zjeść tylko w Londynie, to w każdym nawet małym mieście można ją kupić w przydrożnych barach i smażalniach, jest ona po prostu codziennym posiłkiem wielu Anglików.



Co do sosu miętowego, to wiele razy próbowałem go w różnych wariantach i werdykt jest jeden – obrzydliwość. Co ciekawe wielu Anglików się ze mną zgadza. Statystycznie sos miętowy jada co 3 Anglik. Po za sosem miętowym jest też słynny „gravy” czyli brązowy sos o różnych recepturach. Najsłynniejszy jest ten z paczki, dodajesz wodę i gotowe. Bardziej wykwintna wersja to ze zrumienionej jagnięciny i warzyw wolno gotowanych kilka godzin i czasami zagęszczona skrobią kukurydzianą.

Innymi specjałami tej wyspiarskiej kuchni są marmolada pomarańczowa jasna i ciemna (których smak nie przypomina pomarańczy zbyt), wyjątkowo gorzka, ostra, kremowa i

słonecznie żółta musztarda (tradycyjna Coleman's), sos bbq o smaku wędzonych kości i słodkich pomidorów, gnieciony zielony groszek (mushy peas) podawany do ryby z frytkami, a także słynne sery: cheddar w kilku odmianach – „mild” – łagodny, „mature” – dojrzewający i „spicy” czyli pikantny, Stilton czyli niebieski ser pleśniowy oraz inne żółte sery takie jak: Leicester czy Gloucester .

Słynny jest też sos HP, podawany do mięs z grilla czy steków. Smak nadaje mu ekstrakt z tamaryny, melasa, pomidory i przyprawy. Innym znanym sosem jest Worcestershire któremu specyficzny zapach i słony smak nadaje anchovy czyli sardela.

Anglia to przede wszystkim mięso jagnięce i wołowina. Co prawda jada się również kurczaki, sporadycznie także indyki i wieprzowinę, ale największe spożycie mają dwa pierwsze gatunki mięsa. Sporo jada się też ryb i owoców morza. Z ryb warto wymienić „monkfish'a” czyli po polsku żabnicę lub diabła morskiego (2/3 ryby to okropnie wyglądająca głowa, stąd nazwa diabeł), „swordfish'a” czyli miecznika, rybę „mahi mahi ”- której nazwa nie ma polskiego odpowiednika, nazywana najpiękniejszą rybą świata oraz wspaniałego łososa, halibuta i tuńczyka.

Zabójcze śniadania i śniadania biedaków

W Anglii są nieformalnie dwa zasadnicze typy śniadań. Są to dwa skrajnie różne typy posiłków. Widać Anglicy lubią popadać w skrajności, może dlatego też kraj dzieli się na tłuściochów i anorektyków.

Śniadanie biedaków. Nazwę wziąłem z powodu uboższego menu tego posiłku bowiem składa się on bowiem tylko z dwóch tostów i kawy. Czasami dochodzi masło lub dżem. Co dziwne to nie jest śniadanie biedaków, ale przeciętnych i bogatych Anglików. Nie wiem czy to tylko upodobanie i przyzwyczajenie czy lenistwo i niechęć do zrobienia porządnego śniadania.

Zabójcze śniadania. A dlaczego zabójcze? Już wyjaśniam. W skład drugiego typu śniadania wchodzi: smażone na głębokim oleju ziemniaki (wcześniej ugotowane i pokrojone w nieregularną dużą kostkę), smażone pieczarki, smażony „black pudding” rodzaj grubej kaszanki poplastrowanej, smażony bekon, smażony tostowy chleb „fried slice”, smażone małe monety z ryby „fishcake's”, smażone ciastka ziemniaczane (Hash Brown – rodzaj ciastka ziemniaczanego w chrupiącej skórce), smażone w całości pomidory, smażone małe kiełbaski (najczęściej w porcie wmieszanym do farszu), fasolka w sosie pomidorowym z puszki oraz jajecznica z dodatkiem mleka. Czy wiesz już czemu to śniadanie jest zabójcze?

Występuje także trzeci rodzaj śniadania – płatki z mlekiem, ale dotyczy to w większości tylko dzieci i młodzieży. Tu wybór mamy z pośród owsianych i kukurydzianych w dodatkami typu muesli.

Potrawy znane i nieznane

Klasykiem menu jest tzw. „roast dinner” czyli Yorkshire pudding – rodzaj ptysia na słoniu, pieczone ziemniaki i warzywa, sos gravy oraz do wyboru pieczony kurczak lub sztuka pieczonego mięsa wołowego (medium lub rare).

Hot-pot to ogólna nazwa wszelkiego rodzaju gulaszy mięsno-warzywnych w dużą ilością sosu o dość rzadkiej konsystencji. Bardzo podobne do tego są potrawy typu stew – z tą różnicą że jest w nich mniej sosu, jest on gęstszy i ma mało warzyw. Stew często przyprawia się miętą i chilli.

Łopatka wieprzowa w sosie z cydru z musem jabłkowym i pieczone ziemniaczki to kolejna pozycja często spotykana w menu. Podawana jest z tzw. „crackling” czyli cienkim plastrem skóry wieprzowej mocno osolonej i upieczonej dosłownie na chrupiąco.

Kielbaski w dziurze („Tole In Hole”) to nic innego jak małe kielbaski utopione w cieście na pudding i upieczone w naczyniu do zapiekania. Wygląda to jakbyś upuścił 2 kielbaski z wysokości 2 metrów na delikatnego, słonego ptysia.

„Welsh rarebit” – to z kolei tost pokryty pastą serową-piwną i zapieczony podawany z miksem sałat z vinaigrette i marmoladą cebulową. Jest to dość oryginalne danie i nawet przyznam, że smakuje ok.

Ponieważ lenistwo Anglików sięga czasami zenitu, w zamrażarkach i barach występują różnego typu dania o nazwie „pie” np. najsłynniejsze to: „Steak & Sidney pie” – czyli mięso wołowe i nerki wołowe w cieście francuskim oraz „Cornish pastie” – miks mięsa z cebulą i przyprawami także w cieście francuskim. Takich „pie-ów” jest dużo więcej z kurczaka z grzybami, jagnięcina z miętą, warzywnie, wystarczy tylko odpiec w piekarniku lub mikrofalii i gotowe – pychota (żartuję oczywiście).

Nie-Lubiane zupy

Większość Anglików nie za bardzo lubi zupy. Zupa w posiłku stanowi rodzaj startera - przekąski przed głównym daniem, jest to zatem stosunkowo mała porcja, prawie zawsze podawana z pieczywem bułką z pełnego ziarna lub bagietką. Do słynnych zup należą: porowo-ziemniaczana, z zielonej soczewicy z bekonem, marchwiowa z pomarańczą (cudownie lekka i smaczna także na zimno), brokułowa z serem Stilton (angielski niebieski ser pleśniowy), kalafiorowa z serem cheddar (kremowa i sycąca) a także pomidorowa z bazylią. Bardzo starą i specyficzną zupą jest zupa ogonowa (oxtail soup), może dziwnie i nieapetycznie brzmi, aczkolwiek przyzwoicie wykonana jest niesamowicie aromatyczna i smaczna.

Ukradzione potrawy

Anglicy uwielbiają „pożyczać” dania z innych kuchni narodowych i przerabiać je na swoje. Przykładami są spaghetti z kulkami mięsnymi w sosie pomidorowym (dziwne bolognese),

indyjska zupa "malagatoni" z warzywami, kurczakiem i dużą ilością curry i pasty tikka, kurczak Tikka i Biryani czyli dwa pikantne indyjskie dania typu balti, przyrządzone z kurczaka, wszelkiego typu curry (zielone, wołowe, warzywne) a także meksykańskie chilli con carne bardzo ostro przyprawione.

Specyficzne desery

Desery Anglików nie należą do oryginalnych. Królują słodkie muffiny, ciasto marchewkowe (nawet dobre zresztą), batoniki typu „flapjack” czyli miks płatków owsianych z syropem cukrowym oraz dodatkami typu migdały, czekolada, orzechy, aromaty owocowe.

Klasykami są też ciasta jabłkowe „Apple pie”, ciasta pod kruszonką „crumble” czyli dla przykładu jabłka z cynamonem przykryte kruszonką i zapieczone podawane ze słodkim lejącym budyniem „custard”, biszkopty z rodzynekami i budyniem. Wspaniałe (przynajmniej ja je uwielbiam) są ciastka o ogólnej nazwie „shortbreads” czyli z reguły okrągłe ciastka kruche z cukrem na górze, specyficzny smak daje im duża zawartość masła, udział semoliny w cieście i kompletny brak jajek.

Jednym z ciekawszych deserów są puddingi czyli desery zawierające chleb w składzie. Do najślawniejszych należy „bread & butter” czyli chleb z masłem, maczany w mleku z jajkami, z rodzynekami i zapieczony oraz pudding z owocami leśnymi.

Do innej grupy deserów zaliczamy tzw. Trifle czyli podawane w kieliszkach lub szklanych wazach przekładańce w skład których mogą wchodzić : biszkopty lub kruszone ciastka, nasączone do wyboru: rumem, brandy, sherry, porto lub madeirą , bezy, owoce, krem angielski, śmietana, czekoladowe wiórki, orzechy i wszelkiego typu posypki.

Podobne są desery typu Sundae czyli lody przekładane różnego typu posypkami, wiórkami, orzechami, syropami i owocami, koniecznie zakończone bitą śmietaną.

Na koniec wspomnę też o „cheesecake” czyli o sernikach (którym daleko do polskich), które przyrządzane są z białego sera kremowego, często z dodatkiem rodzynek, orzechów, aromatów lub owoców. Popularne są: sernik waniliowy, sernik z owoców leśnych oraz sernik z rumowymi rodzynekami.

Co piją wyspiarze?

Głównie herbatę z mlekiem i cukrem (raz w życiu – i ostatni - spróbowałem) jako akompaniament do śniadania czy słynnej „afternoon tea”.

Z alkoholowych ulubieńcem jest piwo. I tutaj piwo Anglicy dzielą na „ale” i „lager”. To pierwsze to typowy angielski specyfik czyli mocno chmielowane, bez bąbelków, bez pianki piwo, podawane ciepłe (ohyda) i najczęściej słabe (około 3-4%), czasami zwane „bitter”.

Najbardziej znane to Abott ale, Newcastle Brown Ale, Scottish Ale, Londyn Ale.

„Lager ” to normalne piwo, takie jakie znamy. Z typowo angielskich piw warto wspomnieć o John Bull Premium Lager, Kronenberg'u, Carling'u, ciemnym i gorzkim irlandzkim piwie Guinness (prawdziwy koszmar w ustach). Z importowanych wymienię moje ulubione czyli Stella Atois (belgijskie) oraz Red Stripper (jamajskie), Fosters (australijskie). Innym ulubionym napojem jest cydr. Czyli rodzaj gazowanego napoju ze sfermentowanych jabłek. W smaku czuć cierpkość i lekki posmak drożdżowy. Te z wyższej półki jakoś przeszły przez moje gardło, ale te najtańsze są gorsze niż polski jabol. Najsłynniejszym jest Strongbow. Oprócz piw i cydrów w Anglii pija się whisky. I tu dzielimy te whisky na szkockie oraz Bourbon whiskey czyli Jack Daniels i Jim Beam jako najbardziej znani przedstawiciele. Znane w Anglii szkockie whiskey to m.in. Bell's, Teacher's.

Moje spostrzeżenia

Anglia jest prawdziwym rajem dla kucharzy. Jest tu dostęp prawie do wszystkiego. Najlepsze ryby i owoce morza, trufle, foie gras, znane wina, bogactwo przypraw, ryży, makaronów, warzyw i owoców z całego świata. Ale czasami zastanawiam się po co to wszystko, skoro Anglicy są niesamowicie leniwi, nie lubią gotować, w większości nie potrafią gotować – stać ich na luksus codziennego chodzenia do restauracji, które także lubią chadzać na skróty podczas przygotowywania posiłków. Oprócz tego umiejętności i wiedza niektórych Angielskich kucharzy pozostawiają wiele do życzenia. Wystarczy, że wspomnę że widziałem w wysokiej klasy restauracji, jak szef na wysokim stanowisku odcedzał risotto, kolejny robił beszamel na gorącym mleku (z grulkami wielkości orzecha laskowego, co następnie zmiksował), robił zupę z brokułów z twardych łodyg z głowy brokułowej, na dodatek bez soli czy robił jajecznicę w mikrofalówce.

Rady

Czy warto przyrządzić cokolwiek z kuchni angielskiej? Odpowiedź jest prosta: tak. Warto pokusić się o przyrządzenie bardziej wykwintnej choć prostej wersji Trifle (przepisy poniżej) na niedzielny deser, warto także wypróbować zupy: z brokuła i niebieskiego sera na piątkowy obiad, marchwiowo-pomarańczowa (w formie chłodnika) na upalny letni dzień, czy kalafiorowa z cheddarem na jesienne popołudnie.

Polecam także spróbować Yorky'iego (potoczna nazwa Yorkshire pudding'u) czyli słonego ptysia który wspaniale smakuje z wołowym gulaszem.

Na czarną godzinę warto mieć w metalowej puszcze upieczone ciasteczka "shortbread", będą jak znalazł gdy nie będzie nic słodkiego pod ręką.

I na koniec polecam „welsh rarebit” jako coś naprawdę staro-angielskiego, to taki sprawdzian-test na to czy typowa angielska kuchnia polubi Twoje podniebienie czy też nie.

