

Asia w Kambuzie

Zgodnie z wojskową zasadą „Jak najdalej dowództwa, jak najbliżej kuchni” wycofałam się na z góry upatrzone pozycje.

W San Vito kupiliśmy z Agatką boczek już pokrojony w kosteczkę, więc pierwszym wydarzeniem po wyjściu z Vito była jajecznicza na boczku. Boczek był dosyć słony, to nawet nie musiałam dosalać, dobra była. Do tego świeże bułeczki. A na obiad zupa pieczarkowa z grzankami. Pieczarki ze słoika, a grzanki z patelni, jak kretyńsko odpowiedziałam Andrzejowi na Majorce, na pytanie skąd miałam grzanki. A może mu chodziło o technologię? Być może facet po prostu nie wie, że grzanki w prosty sposób można wykonać we własnym zakresie? No to na wszelki wypadek podaję przepis:

Grzanki.

Składniki: stary chleb, oleum do smażenia, może być nawet kujawski. Chleb stary, który zwykle jest na jachcie, świeżego nie ma sensu, bo szkoda i źle się kroi. Chleb kroimy w kostkę, tj. sześciiany o boku ok. 7,5 mm. Wymiar nie jest tak bardzo istotny, kroimy na oko, bez przyrządów pomiarowych, jak krzywo wyjdzie nie szkodzi. Kromkę kroimy najpierw wzdłuż w paski, a potem w poprzek i wychodzą sześciangi. Na patelni grzejemy olej (u nas trwa to ok. 15 minut) i wrzucamy na rozgrzany olej pokrojony chlebek. Smażymy tak długo, aż grzanki będą rumiane i chrupiące. Na naszej kuchence ok. 30 minut, ale za to nie da się nic przypalić.

To cała technologia, myślę, że z tak prostą potrawą i z tak dokładną instrukcją, to nawet mało rozbawiony facet da sobie radę. Nie chce przez to powiedzieć bynajmniej, że mężczyźni nie potrafią gotować, przeciwnie, niektórzy robią to po mistrzowsku. Ach, łąza się w oku kręci i ślinka cieknie na wspomnienie rejsu do Kłajpedy z Jasiem Nedomą, ta pieczeń wołowa na dziko, trzy dni w kingstonie marynowana, ten schab faszerowany śliwkami, do tego przepyszne trzy dziewiątki...

Na drugi dzień w morzu, znowu spokojnie, biorę się za ambitny makaron po sardyńsku, modyfikacja makaronu po korsykańsku, wg przepisu na opakowaniu pomidorów. Kolejna wersja mielonki w siedmiuset smakach. Sos jest niezły, dodałam musującego wina do uszlachetnienia, bo innego nie było, bąbelki uleciały, a smak pozostał. Oczywiście, jak zwykle, kiedy zaczynam gotować ambitnie, zaczyna dmuchać, muszę walczyć z garnkami i żaglami jednocześnie. Na szczęście w Vito kupiłam duży, samostojący durszlak, dzięki czemu odcedzenie makaronu przestaje być sportem ekstremalnym, jedyny niebezpieczny moment, to przeniesienie garnka z kuchenki do zlewu.

Rano, po wejściu na Sycylię, śniadanko. Dalej utylizujemy stary chleb - tym razem toasty francuskie, czyli takie jak Dustin Hoffman smażył w "Sprawie Kramerów". Młode pokolenie nawet nie słyszało o takim filmie, ale ogółowi społeczeństwa przepisu nie trzeba podawać, wszyscy widzieli. Na obiad chcieliśmy pójść na pizzę, ale Ankę dopadła wena twórcza i zrobiła jakiś makaron z mieloną w siedmiuset smakach.

Rano znowu mamy boczek i powtórkę z jajeczniczy. Cieszę się niezmiernie z lokalnej oliwy z oliwek kupionej w Vito, dzięki niej sałatka z pomidorów, pokropiona octem balsamicznym, z czosnkiem i bazylią nabiera prawdziwie śródziemnomorskiego

charakteru. Szkoda, że nie kupiłam jej więcej, na cały rejs na pewno nie wystarczy.

Za Sardinia, wg prognozy Andrzeja miało być wiatru 25 węzłów, jest prawie 10 więcej, Chciałam zrobić jakiś ryż lub kaszę w wersji sztormowej, ale wcześniej przy robieniu kanapek fala wrzuciła mnie do szafki naprzeciwko kambuza razem z drzwiczkami. Przykryło mnie bułkami z masłem, masło jest wszędzie, a najwięcej w koi Gosi. Olewam, w tych warunkach nie gotuję, ugotować jeszcze by się dało, ale jak to później pozmywać?

Majorka to już Hiszpania - robię paellę z mieloną w siedmiuset smakach i autorską zupę pomidorową. Jest jeszcze lepsza niż poprzednio, bo tym razem mam prawdziwy czosnek i oliwę z oliwek. Zupa ma zdecydowany śródziemnomorski charakter, pachnie pomidorami, czosnkiem i bazylią. Dziewczyny są zachwycone, takiej pomidorowej jeszcze nie jadły, oprócz Gosi, ale Gosi wszystko smakuje, bardzo wdzięcznym jest obiektem do karmienia, malutka taka, a zjeść potrafi, jak pełnowymiarowy mężczyzna, to dobrze, bo ja zawsze gotuje za dużo.

Na drugi dzień super sprawa, Niemiec z sąsiedniego jachtu zaprasza nas na kiełbaski i piwo. Facet jest niesamowity, naprawił naszą drabinę, wymienił olej, na wieczór zaprosił nas na drinka i przekąseczki. Jesteśmy w szoku, nie ma to jak być kobietą! Oceany pełne są samotnych mężczyzn, którzy przemierzają je na swoich jachtach i dla chwili towarzystwa kobiecego potrafią zrobić naprawdę dużo.

Na Majorkę przyjechał Andrzej z Wojtkiem, przywieźli mnóstwo potrzebnych rzeczy, pozakładali wiele udoskonaleń. Trzeba przyznać, Andrzej dba o nas. Wieczorem miałyśmy iść na kolację z Niemcem, ale Andrzej zabiera nas na miasto, więc kolację odkładamy na następny dzień. Wystroiliśmy się na to wyjście z Andrzejem, prysznic, perfumy, sukienki, makijaże, a on nas zabrał do supermarketu na zakupy. Super zabawa, masz 15 minut do zamknięcia sklepu, tyle kupisz, ile zdążysz wrzucić do wózka. Wrzucamy co popadnie, nawet udało się jakieś wina przemycić, poza tym zdrowa żywność, marchewka, szpinak, sałata. Na śniadanie mamy świeży twarożek i hiszpańską pikantną metkę, i świeże, chrupiące (jeszcze ciepłe) bagietki.

Kupiłam gazpacho w kartonie, niestety za mało na sześć osób, nie ma czasu, żeby dokupić, wymyśliłam sposób na rozmnożenie - dokroiłam papryki i pomidorów, zrobiłam grzanki (wg podanego wcześniej przepisu, ale do tej wersji dodałam rozarty ząbek czosnku). Na drugie kasza jęczmienna, z nieśmiertelną mieloną w sosie Knorra, do tego sałatka ze szpinaku z boczkiem i sałata w musztardowo-czosnkowym vinegrette. Sosu Knorra nie uzdatniałam, mam nadzieję, że nikomu nie zaszkodziło - po fakcie przeczytałam, że zawierał składniki, które u osób wrażliwych mogą wywołać reakcje alergiczne. Boję się zwłaszcza o Andrzeja, za nic w świecie nie chciałabym go otruć. Nigdy w życiu! Wysłałam maila z zapytaniem o zdrowie, przez cały dzień żadnej odpowiedzi. Jestem poważnie zaniepokojona. Dopiero późnym wieczorem telefon - co za ulga! Żyje! Zdrowy! Ale może cały dzień leżał w strasznych męczarniach i dopiero teraz lepiej się poczuł - wolę nie pytać. Najważniejsze, że już wszystko w porządku.

Za Ibizą się halsujemy, grot zarefowany, łódka pięknie idzie do przodu, chociaż w środku na przechyle ledwo daje się żyć. Mimo to obieram ziemniaki. Jemy ziemniaki z kiełbaskami kotlińskimi. Dodaję do sosu troszeczkę wina i cała potrawa nabiera

elegancji i wykwintności. Ziemniaczków jeszcze zostaje, odsmażymy je na nocnej wachcie.

Następnego dnia flauta. Gosia namawia mnie na naleśniki, choć nigdy tego w morzu nie robię i innym takie pomysły wybijam z głowy. Ale co innego na 10 osób na Jagiellonii, a co innego na dwie. I tak wyszło mi tego całkiem sporo i na naszej niczego nie przypalającej kuchence smażyłam pół dnia. A niedobra Gosia obudziła mnie na nocną wachtę dopiero jak już wszystkie wyżarła.

I dalej już nic się nie wydarzyło, bo dotarłam do terażniejszości. Nadal jesteśmy między Ibizą a brzegiem hiszpańskim, obiadu jeszcze nie było i jeszcze nie mam koncepcji, później będę o tym myślała.