

ELŻBIETA ŁAZOWSKA-CWALINA

ur. 1955; Lublin



Miejsce i czas wydarzeń	Lublin, współczesność
Słowa kluczowe	Kulinarria, klub "Hades"

Sushi po lubelsku, czyli eksperymenty kulinarne Hadesu

Przygotowaliśmy pokaz kuchni na Placu po Farze dla TVP 2. Ponieważ Lublin [znajduje się] na przecięciu szlaków handlowych, powstał niezwykle tygiel smaków. [Ludzie] rzeczywiście zachwycali się i plackiem jaglanym, pastą z grochu, czyli zrobiliśmy wtedy taki humus z grochu i z fasoli. Do fasoli dodaliśmy majeranku, bo ta fasola taka może bliższa nam się wydawała. Bo groch, to zawsze grochówka, a pasta z fasoli ma też taki piękny kolor, ale z grochu też. Zrobiłam marynowane wiśnie korzenne... Mąż wymyślił historię sushi po lubelsku, bo kiedyś była u nas w Hadesie wystawa [zdjęć] Maksa Skrzeczkowskiego, od Amsterdamu po Tokyo. To świetny fotografik. Więc wymyśliliśmy, że zrobimy sushi, bo [sushi to] Tokyo, że Amsterdam, to ser gouda, że Lublin, to pęczak i w blanszowany por zawinięte były kasza pęczak i ser gouda. Leszek wymyślił, że to sushi do nas przywędrowało razem z Tatarami, ponieważ [jest w Lublinie] dzielnica Tatary. Śmieszne to było, ale serwujemy czasami na bankietach takie sushi po lubelsku. Nas ta kuchnia też trochę bawi, ale kiedy zabawa, to zabawa, a kiedy trzeba ciężko pracować, to trzeba. Bardzo dużo jest różnych przepisów i czasami jest taki chochlik, żeby może coś zmienić i dorzucić do kapusty czerwonej porzeczki i wtedy użyć coś innego, bo wygląda wizualnie ładnie i nie może być niedobre też, bo wszystko w zasadzie jest smaczne. Dlaczego? [Jak] dobrze przyprawi się, to wszystko jest smaczne.

Nie tylko ja wymyśliłam [nowe potrawy], oczywiście mąż mój [również] wymyślił. Może w karcie takich potraw za dużo nie ma. Natomiast na bankiety [tak], bo bankiet daje większe pole manewru, jest to łatwiejsze. [Dania] na bankiet przygotowuje się [odpowiednio wcześniej], jest najczęściej znana ilość osób, czas podania, to jest też istotne i [poza tym goście] przyjdą, zjedzą i już. Natomiast w karcie, to musi być ciągłość i dostępność do danej potrawy, ale nie wszystko da się zrobić tak, żeby cały czas to było dostępne, bo, albo trzeba wcześniej przygotowywać, albo długo gotować, albo schładzać. Tutaj nie ma takich warunków, bo nie ma miejsca po prostu. Natomiast z bankietem jest łatwiej. Bankiet, to też lubimy... Tylko to też musi

być odpowiednia przestrzeń, ale teraz już może jest tu ładna dekoracja stołu. Bo w zasadzie człowiek je oczami też (...) Ja na bankiecie nie mogę jeść dużo. Najchętniej to zjadam, jak wszyscy już pójdą. Natomiast lubię jeść oczami i lubię ładnie nakryty stół, jak jest ładnie przygotowana potrawa.

Bardzo dobry jest korzeń pietruszki z orzeszkami ziemnymi i majonezem, surowa pietruszka. Pyszne. [Różne potrawy] wymyśliłam. Leszek [Cwalina] wymyślił ser biały wędzony hadysowy, bardzo dobry. [Piotr] Bikont zachwycił się naszym serem i z chrzanem. Na przykład też smakowała mu słonina, którą sprowadziliśmy z Ukrainy. Tę słoninę oblewaliśmy wytrawną czekoladą z dodatkiem pieprzu. [Piotr Bikont tak] napisał w „Newsweeku” [wydanym w] 2006 roku: „Najnowszy wynalazek Hadesu rzucił mnie na kolana. Sprowadzili z Ukrainy fantastyczne sało, czyli słoninę marynowaną tak znakomicie, że miękka jest, jak masło. Pokroili w cienkie plasterki, polali bardzo wytrawną czekoladą, tworząc coś, co wygląda, jak czekoladki, a smakuje... No, cóż nie zagnał życia, kto nie skosztował słoniny w czekoladzie”. Piotr Bikont też polecał: „(...) bardzo ciekawy biały ser z prywatnej wędzarni właściciela lokalu kulinarnych hobbystów, którzy lubią, co jakiś czas coś ciekawego wymyślić. Ser podaje się z rewelacyjnym grubo tartym chrzanem, miodem i przyprawami według pomysłu tutejszej Persefony”. Persefona, to ja. (...) różne spotkania i festiwale, czy konkursy, to też inspirują, wyzwalają wyobraźnię, pobudzają.

Data i miejsce nagrania	2015-06-22, Lublin
Rozmawiał/a	Marek Nawratowicz
Redakcja	Małgorzata Daniłko
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"