

Szustak & Okrasa
Biblia od kuchni



RTCK



Ryba dla Zmartwychwstałego

Dzień Zmartwychwstania z pewnością był dla uczniów Jezusa niezwykle obfity w emocje i wrażenia. Jak czytamy w Ewangelii, wieczorem tego najważniejszego pierwszego dnia tygodnia niemalże wszyscy zebrali się w Wieczerniku, by opowiedzieć sobie o tym, co się wydarzyło. Relacjonowano więc sobie nawzajem – jeszcze z niedowierzaniem i niemałym lękiem – opowieści Szymona Piotra, historie kobiet, które spotkały aniołów przy pustym grobie, a także niezwykle spotkanie z Jezusem uczniów zmierzających do Emaus. A jak to kiedyś wcześniej Pan Jezus powiedział apostołom, że gdzie dwóch lub trzech zgromadzi się w Jego imię, tam On jest (por. Mt 18, 20), tak w końcu On sam stanął między nimi. Przyszedł, chociaż drzwi do Wieczernika były szczelnie zamknięte z lęku przed Żydami, którzy trzy dni wcześniej wydali Go na śmierć. Jezus stanął pośrodku, pokazał uczniom swoje przebite ręce, nogi i bok, a następnie poprosił o jedzenie. Apostołowie podali Mu zaś to, co mieli pod ręką, czyli pieczoną rybę. Jezus wziął i zjadł, jakby nigdy nic (por. Łk 24, 42-43).

Kolejną odsłoną krainy cudów jest zatem obraz pieczonej ryby zjedzonej przez Jezusa tuż po zmartwychwstaniu. Dla nas jest to bardzo wyraźne zaproszenie do tego, by pozwolić Jezusowi wejść wszędzie tam, gdzie panuje w nas lęk i niedowierzanie. Aby bowiem w naszym życiu mógł się wydarzyć cud, musimy pozwolić Chrystusowi dotknąć wszystkich naszych zamkniętych i ciemnych przestrzeni – naszych obaw i zbyt małej wiary. Apostołowie, siedząc w Wieczerniku, z pewnością byli rozdarci między przekonaniem, że przecież trzy dni temu zawałił im się świat i nigdy więcej nie zobaczą swojego Mistrza, a coraz bardziej intensywnymi i wyrazistymi świadectwami o Jego powstaniu z martwych. Cud może się więc wydarzyć, gdy uwierzymy w moc Jezusa bardziej niż w nasze lęki, gdy wpuścimy Go do swoich ciemnych rejonów, do braku nadziei i do miejsc rozpacz. Jeśli mimo strachu i lęku pozwolimy Mu, by usiadł i zjadł z nami rybę, w tej naszej ciemności rozbłyśnie Jego cudowne światło.

Łosoś zapiekany

z mascarpone, miodem i porem



danie główne



30 min



dla 2 osób

Składniki

2	steiki z łososia (bez ości, ze skórą)
200 g	pieczarek
1	mały por
100 g	serka mascarpone
1 łyżeczka	majeranku suszonego
1	limonka
1 łyżeczka	miodu spadziowego
szczypta	kminu rzymskiego
	sól, pieprz biały pokruszony, oliwa

Przygotowanie

Łososia oczyść, ale zostaw w skórce, zamarynuj, posypując kruszonym pieprzem i odrobiną soli.

Pora umyj i pokrój w poprzek w półplastry; mniejsze pieczarki pokrój na ćwiartki, duże w półplastry.

Pora i pieczarki przesmaż osobno na oliwie, doprawiając majerankiem, kminem, solą i pieprzem.

Ostudź i wymieszaj z mascarpone, dodając nieco otartej skórki z limonki.

Wyłóż mascarpone z porem i pieczarkami na rybne steiki, polej delikatnie miodem i piecz w piekarniku w temperaturze 160°C przez ok. 10 minut.

Przed podaniem skrop oliwą i sokiem z limonki.





Rodzynki

O Pieśni nad Pieśniami mówi się czasem w tradycji żydowskiej, że to serce Biblii, gdyż tam Pan Bóg opowiedział o swoim ogromnym pragnieniu bliskości skierowanym ku człowiekowi. Ta księga to zbiór niesamowitych obrazów i symboli, którymi autor natchniony – prawdopodobnie Salomon – opisał także różne cechy Bożej miłości ku nam i różne Jego pomysły na bycie z nami.

W drugim rozdziale tej księgi z ust oblubienicy padają słowa: „Posilcie mnie plackami z rodzynek (...), bo chora jestem z miłości” (Pnp 2, 5). Placki rodzynkowe to według Biblii lekarstwo na chorobę, którą jest nic innego jak brak miłości i potrzeba jej doświadczenia, czyli to, na co z pewnością choruje po grzechu pierworodnym każdy z nas. Źródło tego lekarstwa jest oczywiście tylko jedno: Pan Bóg. On zaś nie spocznie, dopóki nie obleje nas całkowicie swoją miłością. I choć Bóg niczego nie potrzebuje, ponieważ wszystko ma i wcale nie musiał nas stwarzać, by być szczęśliwym, to jednocześnie jakaś część Jego serca wierci się niespokojnie, wycze-

kuje i strasznie tęskni, dopóki nie ma nas blisko. Bóg – mimo swojej pełni szczęścia, radości i pokoju – czuje się jakiś nieswój, kiedy nie jesteśmy przy Nim.

On już tak ma, że nieustannie pragnie nas obdarzać wszelkim dobrem i szczęściem. Jego miłość potrzebuje cały czas się rozlewać. I choć z natury Pan Bóg nie musi tego robić, bo przecież jest całkowicie wolny i nieskrępowany, to wręcz czuje się przymuszony miłością do nas. Dla mnie to przedziwna tajemnica wiary, że choć Bóg niczego nie musi, to musi – choć wcale nas nie potrzebuje, to jednak potrzebuje i nie może się powstrzymać przed okazaniem nam miłości. Bóg nie jest sobą, kiedy nas nie kocha. Może zatem Bóg też jest chory z miłości, bo żyje w ciągłym nie-spoczynku, dopóki nas nie ogarnie swoją miłością?

Placki bananowe z rodzynkami i płatkami owsianymi



deser



30 min



dla 2 osób

Składniki

2	banany
170 g	maślanki
100 g	mąki pszennej
1	jajo
100 g	płatków owsianych błyskawicznych
2 łyżki	posiekanych rodzynek
2 łyżki	pokruszonych orzeszków pekan
1,5 łyżeczki	proszku do pieczenia
2 łyżki	cukru cukier wanilinowy olej do smażenia

Przygotowanie

Banany zmiksuj z maślanką, cukrem i cukrem wanilinowym.

Mąkę dokładnie wymieszaj z proszkiem do pieczenia, orzechami, rodzynkami i płatkami.

Dodaj do mąki masę bananową i jajo; dobrze wyrób.

Smaż na patelni okrągłe placki na delikatnym ogniu, aż będą złocisto-brązowe.

Podawaj z bananami usmażonymi na maśle z cukrem.





Chleb

Jednym z najbardziej spektakularnych cudów Jezusa było rozmnożenie chleba polegające na nakarmieniu kilkunastu tysięcy słuchających Go ludzi pięcioma chlebami jęczmiennymi, które przyniósł w koszyku pewien chłopiec (por. J 6,1-13). To wydarzenie ukazuje kolejną odsłonę miłosierdzia widoczną w zachowaniu Jezusa i tego małego chłopca, który przyniósł koszyk z chlebami i rybami.

W słowach i gestach Jezusa widać ogromną wrażliwość na ludzi, którzy zebrali się wokół Niego. Dostrzega, że są głodni i nie będą mieli siły wrócić do swoich domów, jeśli się nie posilą. Gdy apostołowie proponują, by ludzie się rozeszli, Jezus mówi: „Nie, to my jesteśmy od tego, by ich nakarmić. Nie możemy puścić ich w takim stanie do domów, by nie zasłabli po drodze” (por. Mt 14, 16). Chrystus jest poruszony słabością, zmęczeniem i głodem drugiego człowieka – mimo że ma przed sobą tysiące, interesuje się losem każdego z osobna. Nie jest kaznodzieją, który wygłosił, co miał wygłosić, i znika z ambony, pozostawiając słuchaczy samych. On patrzy dalej, realnie troszczy się o wszelkie potrzeby tych, którzy są obok – potrzeby nie tylko duchowe, ale i materialne. Jezus – co oczywiste, ale przez to wcale nie mniej zachwycające – ma w sobie ogromne miłosierdzie,

które indywidualnie i czule dotyka każdego napotkanego człowieka.

Co zrobić, by mieć tak miłosierne oczy i serce jak Jezus? Czy w ogóle u ludzi jest to możliwe? Cud rozmnożenia chleba pokazuje nam, w jaki sposób możemy włączyć się w miłość Jezusa do ludzi. Jego symbolem jest chłopiec z pięcioma chlebami i dwiema rybami w koszyku. Gdy bowiem dajemy Jezusowi w ręce to niewiele, które mamy, On pomnaża je po stokroć i karmi tym nieprzeliczone tłumy. Co ciekawe, Jezus nie robi tego sam – On też oddaje to, co ma, w ręce swojego Ojca, odmawiając błogosławieństwo, i dopiero wtedy rozdaje chleby wszystkim zgłodniałym (por. J 6, 11).

Miłosierdzie jest więc taką miłością względem drugiego człowieka, która w pokorze wie, że potrzebuje najpierw oddać się w ręce Boga, by potem móc służyć innym. Nasze ludzkie miłosierdzie i nasza miłość są za małe, podobnie jak niewystarczający był prowiant z koszyka chłopca. Jeśli jednak z dnia na dzień będziemy oddawać Jezusowi w ręce naszą małą miłość, a On w pokorze będzie oddawał nas Ojcu, to możemy spodziewać się cudów. Miłosierdzie to bowiem całkowite poleganie na Bogu, to kochanie nie swoją siłą, ale mocą z wysoka (por. Łk 24, 49).

Cudowny chleb Izy

Składniki

1 kg	mąki krupczatki
50 g	drożdży
1 szklanka	otrąb pszennych
6 łyżek	ziaren słonecznika
6 łyżek	siemienia lnianego
3 łyżki	sezamu
1,5 łyżki	pestek dyni
3 łyżki	cukru
1,5 łyżki	soli
900 ml	letniej wody

 1,5 godz.  dla 4 osób

Przygotowanie

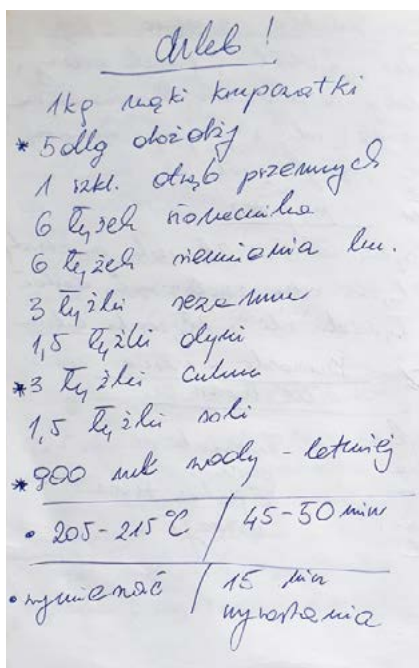
Wszystkie suche składniki dokładnie wymieszaj, dodaj 2 łyżki cukru i sól.

Drożdże pokrusz i wymieszaj z pozostałą ilością cukru i odrobiną wody. Odstaw w ciepłe miejsce na ok. 5 minut, aż zaczną pracować, następnie dodaj do reszty składników i wymieszaj dokładnie z pozostałą ilością wody.

Dobrze wyrobione ciasto przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia na ok. 15 minut w ciepłe miejsce. Następnie przełóż do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej mąką.

Piecz w piekarniku nagrzanym do 215°C przez ok. 45 minut.

Po wyjęciu z piekarnika wyjmij z formy i pozostaw do wystygnięcia.







Spis treści

Trzy witryny	5	Ser	61
Przed ucztą	9	Ser i nic	62
Niebo w gębie	13	Zsiadłe mleko	65
		Wzmocniony biały chłodnik	66
Część 1		Jajko	69
KRAINA OBIETNIC	19	Śniadanie w chmurach	70
Prażone ziarna	21	Mleko	73
Obfite ziarno	22	Obiecany deser	74
Krewetki	25	Masło	77
Niepasujący do siebie	26	Uciskane masło kaparowe	78
Soczewica	29	Miód	81
Goła soczewianka	30	Cebula na miodzie gryczanym	82
Gorzkie ziola	33	Część 3	
Gorzkie racuchy	34	KRAINA OBFITOŚCI	87
Sól	37	Mięso z kotła	89
Misa pełna soli	38	Kurczę na dziko w kotle	90
Gorzczyca	41	Cielęcina	93
Musztarda gruszkowa z cebulą	42	Klopsy cielęce	94
Owoc granatu	45	Kozina	97
Granatowe racuchy	46	Królik jak koza	98
Część 2		Drób	101
KRAINA MLEKIEM I MIODEM		Darmowa zupa	102
PŁYNAĆCA	51	Baranina	105
Śmietana	55	Zapiekanek z jagnięciny	106
Spokojnie wędzona śmietana	56	Tłuszcz, czyli golonka	109
Spalona zolza	58	Obfita golonka korzenna	110



Część 4

KRAINA CUDÓW

Ryba z cudownego polowu	117
Niewędzona makrela	118
Dwie ryby dla wielu	121
Rybki z kamienia	122
Rybka na wędce	127
Bezcenny sos z krewetek	128
Ryba dla Zmartwychwstałego	131
Łosoś zapiekany	132
Ryba drugiej szansy	135
Pstrąg z ogniska	136

Część 5

KRAINA SŁODKOŚCI

Figa	141
Figi zapiekane	142
Rodzynki	145
Placki bananowe z rodzynkami	146
Orzechy	149
Kawa z lodami i młodymi orzechami	150
Wino	155
Winny sos z korzeniami z kaczką	156
Melon	159
Salatka z melona	160
Ciastka i ciasteczka	163
Orzechowiec	164
Mięta	167
Miętowa groszkowa zupa	168

Część 6

KRAINA MIŁOSIERDZIA

Ocet winny	175
Najprostszy sos holenderski	176
Wątróbka	179
Wątróbka z truskawkami	180
Jabłko	183
Jablecznik	184
Winogrona	187
Obfity kurczak	188
Oliwki	191
Eskalopki z indyka	192
Chleb	195
Cudowny chleb Izy	196

Zakończenie

199