

PATRYCJA WALTER FIRE CHEF



Jedzenie, że ogień!

---

Autorka publikacji: Patrycja Walter (2020)

Tytuł: „Jedzenie, że ogień!”

Zdjęcia potraw: Maciej Szafranek

Zdjęcia potraw: Radosław Kaźmierczak (str. 29, 31, tylna okładka)

Zdjęcia potraw: Piotr Andruszko (str. 7)

Opracowanie graficzne: Sara Pszonka (2020)

Wydawca:

Patrycja Walter Fire Chef

Katowice 2020

ISBN 978-83-959797-0-5

Wszelkie prawa zastrzeżone.

Nieautoryzowane rozpowszechnianie całości lub fragmentu niniejszej publikacji w jakiegokolwiek postaci jest zabronione.

Wykonywanie kopii metodą kserograficzną, fotograficzną, a także kopiowanie książki na nośniku filmowym, magnetycznym lub innym powoduje naruszenie praw autorskich niniejszej publikacji.

Na specjalne, gorące jak mój kociutek podziękowania zasługują moi wierni degustatorzy, bez których ta cudowna, kulinarna podróż nie odbyłaby się.

**Zuzia, Tasza, Maciuś**

**Dziękuję Wam!**

---

# Wstęp

**Jeżeli czytasz tego e-booka, to najprawdopodobniej tak samo jak ja, masz już dość kiełbasy i karkówki z grilla.**

Moja przygoda z grillem zaczęła się podczas weekendowych wypadów z przyjaciółmi do hacjendy na Jurze Krakowsko - Częstochowskiej. Lista zakupów standardowo zamykała się na tych samych pozycjach: karkówka, kiełbasa i zgrzewka piwa. Muszę jednak przyznać, że część moich przyjaciół preferowała w jadłospisie warzywa, więc tych także nigdy nie brakowało. Pewnego dnia wielką sensacją kulinarną okazały się zrobione przeze mnie pieczonki - te tradycyjne, czyli z kapustą, ziemniakami i boczkiem. I tu moje „oko kucharza” otworzyło się! Pomyślałam: „Do licha! Ile jest niewykorzystanych możliwości gotowania na ogniu! **Koniec z nudą!**”

Nasze kolejne wyjazdy były wypełnione eksperymentami w kuchni polowej. Moja lista zakupów się powiększała, a pomysły na dania zapętniały kolejne kartki. Bardzo miłe wspominałam te chwile. Tym bardziej, że nasza oaza na Jurze została już niestety sprzedana.












Jak już wiecie, jestem kucharką. Moją drugą pasją są podróże. Dwa lata temu ta sama grupa przyjaciół zorganizowała wyjazd do Azji. Jedziemy! Witaj przygodo! Jesteśmy wagabundami! Zwiedzamy Wietnam, Laos, Tajlandię i Birmę. W Azji otworzyło się moje drugie „oko kucharza”. Co zobaczyło? Azjatycki street food. Wszystko gotowane na ogniu! Pomyślałam: „Do licha! Azjaci gotują tak na co dzień! Jakie to wspaniałe! Jakie pyszne! Jestem wniebowzięta!”. **Poczułam zew ognia.** Każde stoisko z jedzeniem było moje - badałam organoleptycznie i uwieczniałam wizualnie z aparatem w ręku.

Moi przyjaciele nie mieli wątpliwości, kiedy oznajmiłam im, że chcę napisać książkę kucharską z wykorzystaniem ognia. **Mianowali mnie Fire Chefem.**

**Zapraszam na moją kulinarną przygodę!**

**PATRYCJA WALTER**

# Spis treści

Klasyka z ognia czyli „leśna” fasolka po bretońsku	5	Jaja w wołownię z nutą kawy i czekolady	19
Pieczona dynia z krupniokiem i pieczarkami	6	Zupa grzybowa na palonych kościach	20
 Caponata czyli sycylijski gulasz z bakłażanów z dodatkiem winogron	7	 Kawior z bakłażana	21
Jesienne curry z blachy	8	Pieczone jabłka z krupniokiem i konfiturą z czarnego bzu	22
 Śliwkowy bigos z czerwonej kapusty i bakłażana	9	Czerowna parzybroda czyli kapuśniak z modrej kapusty	23
Gulasz wieprzowy z pieczonymi pomidorami	10	Kurczak pomidorowo-śliwkowy pieczony w arbuzie	24
 Gęsta zupa z chleba razowego na zakwasie	11	„Leśny” smalec	25
Śląski burger z karminadłem i sosem BBQ ze śliwek	12	Kurczak jogurtowo-miętowy pieczony w arbuzie	26
 Cukinia faszerowana kaszą gryczaną i pieczarkami	13	Cytrynowo-ziołowy kurczak pieczony w dole ziemnym	27
 Pomidorówka z pieczonych pomidorów	14	Pstrąg pieczony na desce z salsą śliwkową	28
 Flaczki z boczników z parmezanem i pomidorami	15	 Dynia pieczona z pęczakiem i grzybami leśnymi	29
 Wegetariańska grochówka „na kiju”	16	 Sos BBQ na śliwce wędzonej	30
Rosół z kaczki z warzywnym tagiatelle	17	 Bulion warzywny na styl azjatycki	31
Klupsznita z krupniokiem i kapustą kiszoną	18	Bulion mięsny	32

Smacznego!

 6  2 godz.



## Klasyka z ognia czyli „Leśna fasolka po bretońsku”

Potrzebny będzie: kociołek i ruszt.

### Składniki:

1 garść skrojonej w kostkę słoniny  
1/4 płata boczku surowego, wędzonego  
500 g świeżej fasoli Jaś  
4 ząbki czosnku  
1 mały słoiczek koncentratu pomidorowego  
10 kulek ziela angielskiego  
5 sztuk liścia laurowego  
1 garść majeranku  
sól  
pieprz  
cukier

### Przygotowanie:

1. Moczmy fasolę w wodzie.
2. Boczek w całości opiekamy na ruszcie do „chrupiącej skórki”.
3. Pokrojoną w kostkę słoninę topimy na skwarki w kociołku. Dodajemy skrojony w plastry czosnek i majeranek, lekko podsmażamy. Teraz kolej na namoczoną fasolę Jaś. Odcedzamy i dodajemy do kociołka. Zalewamy wodą do przykrycia fasoli i gotujemy pod przykryciem.
4. Przyprawiamy solą, pieprzem, liściem laurowym i zielem angielskim. Do kociołka wędruje również upieczony boczek. Gotujemy, aż fasola będzie miękka.
5. Wyciągamy boczek do ostygnięcia.
6. Pod koniec gotowania dodajemy słoik koncentratu pomidorowego. Doprawiamy solidną szczyptą cukru. Aby zagęścić nasze danie, rozgniatamy fasolę widelcem (ok. 10 sztuk) fasoli.
7. Boczek kroimy na plastry.
8. Podajemy w głębokiej misce z „uczciwym” plastrem boczku.



2-4



1 godz.

## Pieczona dynia z krupniokiem i pieczarkami

Potrzebne będą: gwoździe, patelnia, mały garnek, metalowa łopatka do żaru.

### Składniki:

ok. 3 kg dyni  
2 woreczki kaszy gryczanej  
2 sztuki cebuli  
2 sztuki krupnioka  
100 g pieczarek  
1 mały słoiczek musztardy francuskiej  
4 ząbki czosnku  
2 sztuki liścia laurowego  
4 kulki ziela angielskiego  
2 szczypty majeranku  
olej  
pieprz  
sól

### Przygotowanie:

1. Gotujemy kaszę gryczaną.
2. Odcinamy górę dyni pod łodygą. Wydrążamy środek, nakłuwamy dynię nożem.
3. Teraz kolej na farsz. Cebulę pokrojoną w kostkę oraz posiekany czosnek podsmażamy na oleju. Póki olej jest gorący dodajemy liść laurowy, ziele angielskie, majeranek. Dodajemy posiekane pieczarki, ugotowaną kaszę gryczaną, krupnioki bez skóry oraz mały słoiczek musztardy francuskiej. Wszystko razem mieszamy.
4. Farszem nadziewamy dynię. „Dyniową pokrywkę” mocujemy za pomocą gwoździ, bardzo szczelnie.
5. Dynię należy ustawić blisko ognia i regularnie zasypywać gorącym żarem. Czas pieczenia do miękkości dyni.

---

*"Obserwuje Patrycję od dłuższego czasu. Podziwiam jej pasję i zaangażowanie, niesamowite wyczucie nie tylko smaku ale również estetyki potraw. Już na sam widok człowiek robi się głodny a to już połowa sukcesu, drugą połową jest smak a ten nie pozostawia żadnych wątpliwości. Trafiliśmy w dobre ręce."*

**Piotr Marciniak**

*Twórca projektu Bushcraft Cooking Polska czyli gotujemy w lesie*

<https://www.facebook.com/bushcraftcookingpolska/>

*„Ogień jest magiczny! (...) To niesamowite, ale płomienie, żar i dym sprawiają, że przygotowane na nim dania smakują zupełnie inaczej, jakby do pięciu znanych smaków dodać szósty - ognisty."*

**Małgorzata Milian-Lewicka**

*„Wysokie Obcasy"*

**PATRYCJA WALTER FIRE CHEF**



ISBN 978-83-959797-0-5



9 788395 979705