

W ostatnim garnku nadzieja

- Matko, czy nas napadli? – jęknęłam, kiedy stanęłam na progu mieszkania. W środku panował straszny bałagan: wszystkie fotele zajęte przez jakieś ubrania, naczynia, stojące na podłodze koło kanapy, książki na środku pokoju, otwarte szafki na korytarzu...

- E, nie, to tylko dwa tygodnie męskich

rządów – parsknęła śmiechem Ewka, przyjaciółka która odebrała mnie z lotniska. – Nie było cię szmat czasu, facet został sam, to czego się spodziewałaś?

W sumie racja. Uwielbiam ferie: to takie mini wakacje zupełnie nie latem. Ale tylko ja dostałam wolne w tym czasie, mąż nie. Ustaliliśmy więc, że skoro tak, to on zostanie na włościach, a ja skoczę na wycieczkę – mam rodzinę w Hiszpanii, więc grzech nie korzystać. Wycieczka oczywiście była cudowna, ale nawet przez myśl mi nie przeszło, jaką za to zapłacić cenę...

- Jeśli myślisz, że w pokoju jest bałagan, to chodź do kuchni! – usłyszałam głos Ewy. Poszłam. I pożałowałam. Kuchnia była

rozpaczliwie zabałaganiona, a wszystkie możliwe naczynia piętrzyły się w zlewie.

-Najgorsze, że jestem strasznie głodna i chciałabym coś zjeść ciepłego, zanim się wezmę za sprzątanie – westchnęłam. – A tu ani jednego czystego garnka...

- Błąd! – stwierdziła Ewa, zaglądając do kuchennej szafki pod blatem. – Jest jeden.

- Jeden? A to ci dopiero. Tylko co ja z jednym zrobię? Tobie za tę podwózkę też obiecałam obiad. Do ugotowania obiadu jeden garnek to za mało – zmartwiłam się.

- Co ty opowiadasz, jeden zupełnie wystarczy – stwierdziła stanowczo Ewa. - Zrobimy danie jednogarnkowe. Pamiętasz studenckie czasy? Kto wtedy marzył o dwóch garnkach? Zobaczmy, co zostało w lodówce i bierzemy się za gotowanie.

Na szczęście w lodówce było sporo warzyw. Mąż wiedział, że wracam i kupił.

Chwała mu choć za to. A duch studenckich czasów rzeczywiście był świetnym natchnieniem: po niespełna pół godzinie jedyny ocalały z pogromu garnek bulgotał pysznym jedzeniem.

Cukiniowe curry

Potrzebne ci będą – po jednej: spora cebula, spora cukinia, spora marchewka, spora papryka i puszka pomidorów, najlepiej bez skórki (albo, jeśli wolisz świeże, pięć średnich pomidorów). Do tego jeszcze dwa ząbki czosnku, oliwa do smażenia i przyprawy – konkretnie: łyżka czerwonej pasty curry, kawałek kłącza imbiru, spora szczypta ostrej papryki, pół łyżeczki kurkumy, odrobina soli. Do podlewania



duszonych warzyw może się przydać trochę wody (ale nie musi, wszystko zależy od tego, ile soku puszcza warzywa), a do mieszania najlepsza będzie drewniana łypatka.

Na spód garnka wlej 2 – 3 łyżki oliwy i postaw na niewielkim gazie. Kiedy oliwa się grzeje, pokrój cebulę. Może być na cienkie paski (ja nie lubię tej czynności, więc unikam drobnych kosteczek) i wrzuć na oliwę. Podsmaż parę minut, a jak będzie szklista, wrzuć przyprawy i zmiążdżony czosnek (tylko imbiru na razie nie wrzucaj). Po minucie wrzuć do garnka pokrojoną marchewkę (jedno kroją w słupki, inni w plasterki) i posiekaną w kostkę paprykę (warzywa krój w czasie, kiedy smaży cię cebula). Przemieszaj, odczekaj chwilę i wrzuć pokrojone pomidory. Teraz można też zetrzeć na tarce kłącze imbiru i dodać je do warzyw.

Zawartość garnka teraz będzie na małym ogniu bulgotać, dopóki nie zmięknie marchewka (nie musi być całkiem miękka. Ja osobiście wolę, jak jest trochę twardsza).

Jeśli warzywa będą miały za sucho, by się dusić, można dolać trochę wody – ale nie



więcej, niż pół szklanki, nie chcesz zrobić z dania zupy! Ostatni etap to wrzucenie pokrojonej w półplasterki cukinii. Wymieszaj i duś jeszcze pięć minut. Nie więcej! Inaczej cukinia się rozpadnie. Już? Świetnie. Obiad gotowy. Podawane w miseczkach warzywa można przysmaczyć natką pietruszki. Niektórzy zalecają na wierzchu świeżą kolendrę, ale ja jej nie lubię, więc nie używam. Ty zrobisz, jak zechcesz.

Tekst został opublikowany w miesięczniku ofertowym Polskiej Grupy Farmaceutycznej