

Summa summarum

- Posłuchaj, mamy do ciebie prośbę – zaczęła nieśmiało koleżanka z pracy, Beatka.

Pomyślałam sobie „uuu, będzie ciekawie” – bo Beatka to nasza specjalista od zadań trudnych i niemożliwych. Gdy z góry wiadomo, że nic z tego nie będzie, wysyła się Beatkę – a ona zawsze dopnie swego. Jak chcieliśmy wynegocjować z szefem krótszy czas pracy z okazji



Dnia Dziecka (bo większość z nas ma dzieci, którym tego dnia obiecała jakieś atrakcje) tylko Beatka była w stanie tego dokonać. Kiedy było trzeba przekonać najbardziej naburmuszone biurowe panusie, by wzięły udział w bankiecie pożegnalnym odchodzącej na emeryturę koleżanki – też tylko Beatka potrafiła to zrobić. Czego więc może chcieć teraz ode mnie?

- Słucham, słucham – uśmiechnęłam się do Beatki. I zastygłam w oczekiwaniu.

- Bo, widzisz... Wszyscy tego chcemy. Naprawdę wszyscy. Niektórzy to czekają od zeszłego roku! – wyrzuciła z siebie Beatka.

- Hmmm, to już dość długo czekają – odrzekłam. – A można wiedzieć, co stało się przedmiotem takiego požądania?

- Jak to, jeszcze się nie domyślasz? – zachnęła się Beatka. – A co było rok temu?

- Rok temu?... Masz na myśli, że była Wigilia? – próbowałam odgadnąć.

- No właśnie! – Beatka rozjaśniła się w uśmiechu. – Wigilia. A pamiętasz może coś szczególnego z zeszłorocznej Wigilii?

- Było miło, tyle pamiętam – podrapałam się po głowie. – Było nas też sporo, bo wszyscy dopisali na pracowym śledziku. Szef dostał od nas świnkę skarbonkę, to też pamiętam. Ale poza tym nic się chyba szczególnego nie działo...

- Tak, tak; to, co pamiętasz, to same drobiazgi – niecierpliwie machnęła ręką moja koleżanka.
– Przypomnij sobie, co było naprawdę istotne! Przecież niemożliwe, żebyś zapomniała!

- O co ci może chodzić? – zachodziłam na głos w głowę. - Coś się wydarzyło? Ktoś ogłosił zaręczyny? Przyjęli kogoś nowego? Ktoś dostał w prezencie podwyżkę? Chyba nie było żadnego biurowego wydarzenia ani skandalu, bobym zapamiętała...

- Znowu kulą w płot – odparła Beatka. – Widzę, że nie masz pojęcia, o co chodzi. Ale zanim ci powiem, jeszcze jedna szansa: to było coś, co wszyscy okrzyknęli wigilijnym objawieniem. I zaczynało się na literę „p”!

- Na literę „p”? Chyba nie prezenty, to byłoby za proste – pisałam nieśmiało.

- No pewnie, że nie prezenty, jakie tu objawienie – wzruszyła ramionami Beatka. – Prezenty są tak normalne, że aż nudne. Podpowiem ci dalej: to było coś do jedzenia.

No i jesteśmy w domu. Przypomniałam sobie! Rzeczywiście: w zeszłym roku przyniosłam na

składkową, biurową
Wigilię potrawę, która
zrobiła furorę. To było
na „p”, owszem – bo
to była pieczeń z
suma! Wszystkim
bardzo smakowała,
każdy brał dokładkę.
Przekonywałam, żeby
trochę zostawili na
potem, na chlebek, ale



nikt mnie nie słuchał. Leżały odłogiem sałatki, śledziki, pierogi czy kapustki. Tylko wokół stolika z pieczenią kręcił się tłumek; taki radośnie podekscytowany rój głodomorów. I, summa summarum, zostałam gwiazdą wieczoru. Zmiotli wielką formę pieczeni dosłownie w kilka minut! Jak ja mogłam o tym zapomnieć? A swoją drogą, rozumiem już, czemu Beatka jest tak skuteczna: tak długo męczy człowieka, aż sam wymyśli, jak tu rozwiązać problem i zwyczajnie zwać z jej „szponów”...

Pieczeń z suma w wersji wigilijno-biurowej

Najpierw idziemy do sklepu i kupujemy suma. Najlepiej filety. Niech będzie ich ok. kilograma. I lepiej, jeśli jest świeży, choć z mrożonego też da się coś zrobić. W domu

dokładnie myjemy i sprawdzamy, czy nie ma ości w filetach – można śmiało „przegrzebać” mięso, bo i tak zaraz radykalnie zmieni formę. Znalezione ości wyjmujemy (przezorny zawsze ubezpieczony), a mięso od nich wolne przepuszczamy przez maszynkę. Ja zwykle wybieram średnie oczka, ale przepuszczam całość dwa razy – na pocieszenie: szybko idzie. Do zmielonego suma bijam dwa jajka, doprawiam do smaku solą i pieprzem, dodaję też trochę ziół. Jakich? To zależy od nastroju. Sum jest wspaniały, bo ma na tyle delikatny smak, że można go przyprawić w dowolny sposób i zawsze będzie smaczny. Najczęściej dodaję majeranku lub ziół prowansalskich – ale można dodać też chili, czosnku, rozmarynu – co komu pasuje. Warto poeksperymentować i wypróbować różne warianty, zanim się trafi na swój ideał. Moim zdaniem, ta pieczeń najlepiej wychodzi, gdy się ją przyprawi natką pietruszki, najlepiej świeżą – no, ale nie każdy lubi natkę, u mnie w domu nie chcą na nią patrzeć... Przyprawione mielone mięso suma dokładnie mieszam i do foremki! Formę trzeba jednak najpierw posmarować ją od środka tłuszczem (jakim kto lubi - ja lubię posmarować formę masłem). Przykrywamy formę folią aluminiową i wstawiamy na godzinę do piekarnika, rozgrzanego do 180 stopni – ale na 10 minut przed upływem czasu pieczenia zdejmujemy folię i pozwalamy się pieczeni przyjemnie zarumienić. Pieczeń będzie na tyle zwarta, że śmiało można gotowa i lekko podstudzoną wyjąć z formy bez obaw, że się rozpadnie.

Najfajniejsze w przypadku tej pieczeni jest to, że znakomicie smakuje zarówno na ciepło, jak i na zimno. Staram się zawsze zrobić więcej, niż trzeba – bo przez kolejne dni pieczeń kroimy w cienkie plastry i pałaszujemy ją z chlebem. I dopóki się nie skończy, nikt nie pyta o ser czy o dżem...