

Dyniowa wojna

Wędrowałam między półkami w supermarkecie, filozoficznie zamyślona nad mnogością dyń, które leżały na półce. Było ich kilka rodzajów – a ja miałam w planach zupę krem z dyni. Zaprosiłam teściową na ten sezonowy smakołyk. Nie żebym pałała wielką do niej miłością, ale ponieważ stwierdziła kiedyś, że kiepsko gotuję – a zupę dyniową robiłam najlepszą na świecie – postanowiłam pokazać zołzie, że mnie nie docenia. Oglądałam więc dynie, kombinując: jeśli



wzembrę hokkaido, zupa będzie słodkawa; jeśli zwykłą, będzie wpadać w lekko kwaśnawy posmak. Ja wolę zwykłą, ale teściowa pewnie wolałaby tę słodsza – padło więc na hokkaido. Niech ma! Wybrałam taką niecałe 3 kilo, w sam raz na zupę dla naszej czwórki (bo i teść pewnie wpadnie). Nagle zza pleców dobiega mnie znajomy głos.

- Cześć, Agata! Co tak utkwiałaś w warzywach? Chodźmy pooglądać jakieś kosmetyki – to Ula, moja stara

przyjaciółka, uzależniona od zakupów i latania po sklepach. Potrafi spędzić w jednym dziale dwie i pół godziny –nawet, jeśli to dział z włóczką i pinezkami.

- O, cześć Ula. Nie, nigdzie nie idę. Tylko jeszcze imbir świeży kupię i lecę do domu, bo zupę dyniową będę teściowej prezentować – odrzekłam.

- Imbir? Jaki imbir? Po co ci imbir do zupy dyniowej? – zdziwiła się Ula.

- Jak to, po co? Nie wygłupiaj się. Bez imbiru zupa dyniowa się nie liczy. Resztę już mam: małą cebulę, biały pieprz, mleko kokosowe, pestki dyni... - zaczęłam wyliczać.

- Na głowę upadłaś? Do zupy dyniowej nie trzeba nic z tych rzeczy! – zawołała Ula.

- A czego, twoim zdaniem, potrzeba? – spytałam podchwytliwie, bo wiedziałam, że Ula zaraz się kulinarnie skompromituje.

- No, trzeba mieć dynię, ze dwa ziemniaki, które zrobią konsystencję, a do przeprowadzenia curry i papryczkę, taką ostrą. Acha, jeszcze może ząbek czosnku – wyrecytowała Ula.

- Lalka, ty wyliczasz składniki na jakiś dziwny gulasz – rzekłam z wyższością. – Do zupy dyniowej żadnej z tych rzeczy się nie daje!

- Widzę, że kompletnie nie masz pojęcia, jak się robi dyniową – zachnęła się Ula. – Chodź, zadzwonimy do Aśki, ona jest świetna w gotowaniu. Ona ci powie!

Zadzwoiliśmy więc. Aśka akurat coś gotowała, ale jak usłyszała, że trzeba ustalić, który przepis lepszy, odłożyła wszystko i powiedziała „mówcie!”. Każda z nas streściła więc swój sposób na zupę.

- Obie jesteście w błędzie – zawyrokowała Aśka. – Do prawdziwej zupy krem z dyni trzeba trochę świeżo starej gałki muszkatołowej i nieco klarowanego masła, to wszystko. Na masło trzeba po prostu dynię najpierw podsmażyć, zanim się ją zmiksuje i gałką dosmaczy. No, można dodać troszkę śmietanki, ale tylko dla dekoracji, po wierzchu.

Wyglądało na to, że jedyne, co do czego zgadzałyśmy się wszystkie trzy, to prażone pestki dyni, którymi można zupę fikuśnie posypać. Poza tym każda hołdowała innemu przepisowi. Wtedy wpadłam na pomysł: zrobimy dyniowy pojedynek! Spotkamy się nazajutrz, po południu – może być u mnie – i każda z nas przedstawi swój przepis na żywym przykładzie: zaprezentuje gotową zupę. Wtedy, smakując zupy według różnych przepisów, zawyrokuje, która z nas dostanie Złotą Chochłę zwycięstwa.

Tak właśnie zrobiłyśmy: następnego popołudnia, tuż po siedemnastej, zadzwoniły dwa dzwonki do drzwi. Najpierw Aśka z garnuszkiem swojej zupy, pięć minut później Ula z plastikowym naczynkiem ze szczelną pokrywką. Ja już czekałam ze swoim dziełem. Podgrzałyśmy wszystkie zupy, ustawiliśmy na stole, zaczęłyśmy kosztować i... kiszka, bo każda za najlepszą uznała własną. Wtedy Ula zaproponowała: a może niech twój chłop skosztuje. W sumie racja: sędzią powinien być ktoś postronny! Zawołałam więc męża.

- Chodź, kochanie, będziesz sędzią – powiedziałam. – Dam ci teraz do spróbowania trzy próbki zupy dyniowej, a ty wybierzesz najsmaczniejszą.

Mąż zgodził się chętnie, bo lubi pojeść. A jeszcze bardziej lubi być ważny. Po łyżce pierwszej zupy minę miał nieprzeniknioną. Po łyżce drugiej zupy podobnie. Po łyżce trzeciej też!

- I jak, i jak? – dopytywałyśmy wszystkie trzy. – Która najlepsza?

Spojrzał na nas wtedy, wyraźnie zirytowany i powiedział:

- Nie wiem, o co wam chodzi. To jakiś kolejny, babski żarcik, niezrozumiały dla facetów? Przecież dałyście mi spróbować trzy razy TĘ SAMĄ zupę!



A my? Najpierw nas zamurowało. Potem spojrzaliśmy po sobie i wybuchliśmy śmiechem. A następnie zjadliśmy wszystkie trzy zupy i każdą z apetytem.

Zupa krem z dyni po mojemu...

...ale też trochę po Aśkowemu i Ulowemu, bo dobre pomysły warto podłapywać. Trzeba mieć:

- 2 – 3 kg dyni
- kawałek świeżego kłącza imbiru (ok. 3 cm)
- małą cebulę
- trochę sklarowanego masła
- puszka mleczka kokosowego
- przyprawy: ja używam białego pieprzu, szczypty soli (ale jeśli ktoś woli na słodko, sól nie jest konieczna), czasem odrobinę curry; dla miłośników ostrzejszego jedzenia trochę ostrej papryczki.

Wydrążoną, obraną i pozbawioną pestek dynię kroje w grubą kostkę. Na niewielkiej ilości sklarowanego masła trzeba zeszklić bardzo drobno posiekaną cebulkę, potem dorzucam dyniowe kostki. Kiedy zmiękną i nabiorą rumieńców przekładam zawartość patelni do garnka, podlewam mlekiem kokosowym, gotuję do miękkości (zwykle wystarczy ok 10 minut) i miksuję blenderem na gładką masę. Dodaję kawałek imbiru, starty na małych oczkach, biały pieprz, curry. Ilość przypraw trzeba sobie dobrać do smaku, ja akurat lubię zupę w wersji łagodniejszej. Jeśli gotujemy zwykłą dynię może się okazać, że zupie dobrze zrobi szczypta brązowego cukru. Zupę już w talerzach, przed podaniem, posypuję prażonymi ziarenkami dyni. I jest pycha!

Tekst został opublikowany w miesięczniku ofertowym Polskiej Grupy Farmaceutycznej