

Boczniki, nie boczek!

Jurek to mój przyjaciel. I świetny kucharz. Zawsze zapraszał i karmił gości. On uwielbiał, kiedy wszyscy cmokali z zachwytu nad jego daniami; a goście uwielbiali dawać się karmi i cmokać. Niestety, wyjechał za granicę i teraz karmi Irlandczyków. Ale raz na jakiś czas przyjeżdża do kraju i wtedy sprasza dawnych znajomych na pyszne kolacyjki. Jakiś czas temu zadzwonił i mówi:

- Słuchaj, laska, będę w kraju, jutro po południu przylatuję. Masz ochotę na wspólną ucztę?



- Jasne! – zawołałam, bo do jedzenia nie trzeba mnie namawiać. Ani do spotkań z Jurkiem. – Z lotniska cię trzeba odebrać?

- Już załatwione, ty tylko wpadnij na degustację. Mam nowy przepis, pyszności!

- Fajnie, będę hodować pusty brzuch od rana – zapewniłam i dodałam – Strasznie się cieszę, że będziesz, już dawno nie zaglądałeś, stęskniłam się. Smutno, że tak rzadko się teraz widzimy...

- Nie jęcz, laska, tylko pakuj walizki i przeprowadź się do nas – poradził Jurek. – U nas zawsze jest miejsce dla ciebie.

Wiedziałam, że mówi szczerze. Jurek i jego żona Monika przyjęliby mnie z otwartymi ramionami. To moi najstarsi i najserdeczniejsi przyjaciele. Tym bardziej mnie zdumiało to, co powiedział za chwilę:

- Ma kolacji będzie też Baśka, Magda, Adam i Jacek. Ale to specjalnie dla ciebie przygotuję coś specjalnego: spaghetti karbonara według autorskiego przepisu! Wiem, że lubisz makarony i włoską kuchnię, będziesz zachwycona.

Trochę dziwnie mi się zrobiło. Kluski lubię, ale... Spaghetti karbonara? Przecież to robi się z boczkiem, a ja od nastoletniego buntu nie jem mięsa... Czyżby mój najstarszy przyjaciel zapomniał, że jestem wege? Przecież przyjaciele pamiętają o sobie takie rzeczy?

- Jurek... - zaczęłam nieśmiało, żeby mu przypomnieć o tym ważnym szczególe, ale pomyślałam: pal to sześć! Będzie chłopak w Polsce tylko jeden wieczór i tak serdecznie zaprasza... Nie będę marudzić, lepiej miło pogadać, niż palnąć mówkę, że o czymś zapomniał. Jeszcze mu się przykro zrobi, a tego bym nie chciała, naprawdę się cieszę, że się zobaczymy. Dokończyłam więc – Dobra, to o której mam być?

- Koło szóstej. Zdążę akurat zrobić zakupy i ugotować, wpadniesz na świeże i ciepłe – powiedział serdecznym tonem Jurek.

- Okej. Ja za to przyniosę twoje ulubione wino – obiecałam.

Rozłączyłam się. I zaplanowałam: zrobię sobie i wezmę ze sobą sos pomidorowy w pudełeczku. Reszta się będzie delectować karbonarą, ja sobie poleję makaron swoim sosem i też zjem razem z nimi. Akurat kupiłam pyszne pomidory bez skórki w puszcze, moje ulubione – w sam raz się przydadzą na taki sos.

Następnego dnia uściskaliśmy się z Jurkiem serdecznie. Było super go zobaczyć. Zapachy już się unosiły w powietrzu, ale

kolacja jeszcze nie była całkiem gotowa, więc pomagałam Jurkowi w kuchni. Kiedy zaczął odlewać makaron, podałam mu moje pudełeczko i powiedziałam:

- A tu jest mój sos, wiesz, zrobiłam sobie wersję warzywną, bo karbonara nie jest przecież dla mnie...

- Czyś ty rozum postradała?! – zdumiał się Jurek. – Jak to nie dla ciebie? Jak mogłaś pomyśleć, że ja ci obiad z mięsem podam? Za kogo mnie masz? Przecież znamy się od lat jak te łyse konie! Ja specjalnie dla ciebie taką karbonarę zrobiłem, żeby bez mięsa była! Ja tu boczniki dałem, nie boczek... Głupio mi się zrobiło. Ale jeszcze bardziej zrobiło mi się ciepło na sercu. Przyjaciele to jednak przyjaciele... A jedzenie było, jak zwykle kiedy serwuje Jurek, pyszne! Zanim wyszłam, poprosiłam o przepis – i od tamtej pory regularnie serwuję to danie mojej zachwyconej rodzinie.

A jak zrobić karbonarę bez boczku, ale za to z bocznikami? Całkiem prosto:

Potrzebne: opakowanie makaronu spaghetti (jedno wystarcza na trzy osoby, najzdrowszy jest pełnoziarnisty), opakowanie boczników (wystarczy pół kilo, ale im więcej, tym lepiej), opakowanie 250 ml śmietanki 30 proc, trzy jajka, ząbek czosnku, starty parmezan (albo kawałek do utarcia, ok. 60 g), sól i pieprz do smaku.

Makaron wrzucamy na wrzątek, gotujemy tak długo, jak każe torebka. Boczniki trzeba opłukać, otrzepać i wysuszyć. Potem kroimy je na wąskie paski, które podsmażamy, najlepiej na klarowanym maśle (wystarczy ok. 10 minut, by się zrumieniły). Kiedy będą lekko brązowe, dorzucamy przepuszczony przez praskę czosnek i mieszając smażyjemy całość. Odcedzony makaron wrzucamy do boczników, aby „się zaraził” aromatem.

Powinien się tak „zarażać” 1-2 minuty, a my robimy sos. Do naczynka wrzucamy trzy żółtka, śmietanę i większość startego sera (zostawiamy trochę, by było czym posypać po wierzchu) i mieszamy na



jednolitą masę. Wlewamy na patelnię, do makaronu i jeszcze przez chwilę podgrzewamy, cały czas mieszając – ale jak tylko składniki się połączą, a sos lekko zgęstnieje, zdejmujemy patelnię z ognia i rozkładamy makaron na talerze. Jeśli za długo potrzymamy danie na ogniu, z sosu zrobi się jajecznica.

Na talerzach danie posypujemy reszką sera. Można też posypać świeżą bazylią lub natką pietruszki. Ja takim koneserem nie jestem i na serze – wzorem Jurka - poprzestaję.

Tekst został opublikowany w miesięczniku ofertowym Polskiej Grupy Farmaceutycznej