



Jolanta Kwaśniewska,
była pierwsza dama

GRUSZKI NA RUKOLI

Świeżą rukolę rozkładam na talerzykach. Kroję dwie soczyste gruszki w cienkie plastry i kładę po dwa na każdy talerzyk z rukolą. Na rozgrzanej patelni wlewam pół małego opakowania śmietany i wkruszam ser pleśniowy. Zmniejszam ogień i delikatnie mieszam, aż powstanie jednolity niebieski sos. Dodaję łyżeczkę cukru do smaku. Gruszki i rukolę polewam sosem, posypuję uprażonymi na patelni cząstkami orzechów włoskich, pinii lub migdałów.

gotuj i Kochaj



Olivier Janiak,
*prezenter,
dziennikarz*

JAJECZNICA

Kroję boczek w cienkie paski, wrzucam na rozgrzaną patelnię. Siekam dwie duże cebule, dodaję do boczku i duszę na małym ogniu 20 minut. Dorzucam pieczarki, paprykę. Po ok. 5 minutach dodaję 6 jajek. Mieszam delikatnie i smażę ok. 2 minut. Podaję z sałatką z pomidorów i cebulki.

KUCHNIA TO SERCE DOMU. TU ZWYCZAJNE ŚNIADANIE MOŻE BYĆ WYZNANIEM MIŁOŚCI, A NALEŚNIKI ZROBIONE Z MYŚLĄ O BLISKIEJ OSOBE – PRETEKSTEM DO KOLACJI WE DWOJE. I WTEDY ŻYCIE OD RAZU NABIERA NOWEGO SMAKU.

TEKST MONIKA GŁUSKA-BAGAN FOTOGRAFOWAŁ KRZYSZTOF KOZANOWSKI

Beata Janson,
właścicielka firmy odzieżowej,
żona i menedżerka
Roberta Jansona

CHIŃSKI EKSPRES

Zawartość dwóch torebek ryżu basmati (lub jaśminowego) wrzucam na patelnię z rozgrzanym olejem. Smażę 5 minut, aż nabierze złocistego koloru. Wsypuję łyżkę curry i dolewam zagotowaną wodę – ok. 1,5 cm nad poziom ryżu. Zmniejszam ogień i zostawiam ryż pod przykrywką do czasu, gdy wchłonie wodę. W innym rondelku smażę pokrojone w małe paski mięso i dodaję do smaku sos sojowy. Usmażone mięso przekładam do miski. Na patelnię wrzucam paprykę, cebulę, pokrojonego pora, a na koniec cienkie nitki marchwi i pietruszki. Doprawiam curry, słodkim sosem teriyaki, dosładzam cukrem lub ksylitolem. Dodaję do mięsa. Smażę dwa jajka, mieszam tak, aby powstały wiórki. Potem wszystko ze sobą łączę i podaję gorące danie.



Kiedy Olivier Janiak poznał Karolinę Malinowską, modelkę, swoją obecną żonę, bardzo chciał na niej zrobić wrażenie. Zaprosił ją więc na domową kolację. – Wymyśliłem, że przygotuję carbonarę – opowiada dziennikarz TVN i redaktor naczelny magazynu „MaleMen”. – Za ostatnie pieniądze kupiłem mnóstwo drogich włoskich serów: parmezan, pecorino, grana padano. Chciałem dobrze, wyszło fatalnie. To był chyba najgorszy sos, jaki w życiu zrobiłem. Cenię Karolinę za szczerą, bo nie próbowała nawet tego zjeść. Powiedziała wprost, że danie mi nie wyszło, czym zyskała w moich oczach. Dziś trochę się podzkoiliłem. Może nie jestem mistrzem, ale daję sobie radę w kuchni.

Niedawno, robiąc w Łodzi porządki w piwnicy mieszkania po babci, znalazł słoik ogórków zrobionych jeszcze przez nią. – Umarła w wieku 94 lat, do końca życia świetnie gotowała. Gdy otworzyłem ten słoik, poczułem, że babcia jest blisko mnie. Nawet kunszt kucharza z najlepszej restauracji nie odda tego, co niosą w sobie potrawy robione z miłością dla najbliższych. Niegdyś w domach naszych babć wisiły makatki ze starannie wyhaftowanymi bon motami o kuchni i prowadzeniu domu, np. „Kiedy żona gotuje, to mężowi smakuje”. – Mówi się, że droga do serca mężczyzny wiedzie przez żołądek. W dzisiejszych czasach to przysłowie jest nieaktualne, bo oni równie dobrze gotują – śmieje się prezydentowa Jolanta Kwaśniewska. – Mój mąż zawsze świetnie czuł się w kuchni. Nauczył się gotować już na stu-

diach. Pamiętam, że gdy byłem w ciąży, piekł dla mnie keks. Ja wolałam wtedy śledzie, ale jadłam ciasto, żeby nie sprawiać mu przykrości. Mimo że pierwsze mieszkanie Kwaśniewskich na Ursynowie było małe, często i chętnie przyjmowali w nim gości. – Zwykle we wrześniu, kiedy wracaliśmy z urlopu w górach, mąż kupował u naszej sąsiadki udziec barani – wspomina Jolanta Kwaśniewska. – Pekłował mięso przez kilka dni, a potem piekł, do tego robił świetny orzechowy sos według gruzińskiego przepisu. Jej domową biblią była „Kuchnia polska”. Często przygotowywała dla męża nowe dania. Lubiła eksperymentować, a nie było to proste w czasach, gdy wielu produktów podanych w przepisach brakowało w sklepach. Kwaśniewska szykowała więc dostępne wtedy kalmary, importowane ze Związku Radzieckiego, krówki z zagęszczonym mlekiem oraz ciasteczka szyszki z płatków owsianych.

W tych samych trudnych latach 80. Michał Olszański (dziś dziennikarz radiowej Trójki, prowadzi też w TVP2 „Magazyn ekspresu reporterów” i „Pytanie na śniadanie”) studiował pedagogikę w Instytucie Profilaktyki Społecznej i Resocjalizacji na UW. Tam poznał Magdę. Urzekł ją nie tylko talentem kulinarnym, ale i zaradnością. Cudem zdobywał produkty, smażył gulasz, robił słodkie węgierskie naleśniki z polewą. Szybko się pobrali.

– Jestem szczęściarzem, bo trafiłem na kobietę, z którą nie musiałem walczyć o przywództwo w kuchni – śmieje się. – Owszem, później, gdy urodzili się nasi dwaj synowie, zaczęła dla nich gotować. Teraz piecze pyszne serniki, ale na co dzień woli, gdy ją gotuję. Dobrze znam smak Magdy, jej upodobania kulinarne. Kiedy przygotowuję drób, wiem, że chętniej zje chrupiące, soczyste nóżki niż suchą pierś. Gdy Agnieszka Pilażewska, aktorka i scenarzystka, spotkała Macieję Maciejewską, również scenarzystkę, od razu poczuła, że to mężczyzna jej życia. Na jedno z ich pierwszych wspólnych śniadań ugotowała dwa-dzieścia parówek. – Mąż jest postawny, ale wtedy przesadziłam – przyznaje. – Macieję do dziś się śmieje, że przygotowałam jedzenia jak dla

pułku wojska, lecz zakochany człowiek chce pokazać się od najlepszej strony, podkreślić, że umie zadbać o tę drugą połowę, że mu zależy. Podobnie uważa Beata Janson, właścicielka firmy odzieżowej Betti Janson, żona i menedżerka kompozytora Roberta Jansona. Kiedy kilkanaście lat temu spotkali się na imprezie muzycznej w Łodzi, on, lider zespołu Varius Manx, był u szczytu sławy. Na ich pierwszy wspólny obiad przygotowała pyzy ziemniaczane z mięsem, sos oraz kapustę po słuśku. Robert był pod wrażeniem, sprawiła mu tym ogromną przyjemność. Wcześniej prowadził kawalerskie życie – kupował kurczaki z rożna i gotował tylko ryż w woreczkach. Beata przyznaje, że gdy

Michał Olszański,
dziennikarz

RUSKIE NALEŚNIKI

Najpierw gotuję pięć, sześć ziemniaków. Na patelni podsmażam drobno pokrojony boczek. Wrzucam dwie duże posiekane cebule i smażę je na złoty kolor. Przeciśnięte przez praskę i ostudzone ziemniaki łączę z cebulą i białym twarogiem. Dodaję pojemnik bryndzy z krminkiem (można ją kupić np. w Krakowskim Kredensie), kilka kropli tabasco, sól, pieprz i całość mieszam, by uzyskać jednolitą masę. Smażę lekkie naleśniki. Smaruję je nadzieniem i zawijam w ruloniki. Układam naleśniki na blasze i wkładam na pół godziny do nagrzanego do 180 st. C piekarnika. Mają być przyrumienione. Przed podaniem polewam je śmietanką i skrapiam sosem sojowym.



była nastolatką, kuchnia jej nie interesowała. Niechętnie pomagała мамie w pieczeniu i gotowaniu. Dopiero po urodzeniu pierwszej córki Kingi przeżyła metamorfozę. – Wymyślanie potraw dla dziecka zaczęło mi sprawiać przyjemność – przyznaje. – Potem, po latach, gdy poznałam Roberta, wszystko nabrało innego wymiaru. Czasami ludziom

samotnym nie chce się gotować, bo nie mają dla kogo. Miłość potrafi wyzwolić największe pasje, sprawić, że gotuje się całym sercem.

Jeszcze na początku XIX wieku w dworach i pałacach kuchnia uchodziła za przybytek „swądu i duszności”. Często znajdowała się w osobnym budynku. Wkrótce dostrzeżono jej potencjał jako ważnego elementu życia rodzinnego. W książce „W kuchni babci i wnuczki” dziennikarka Barbara Adamczewska i historyk Beata Mellerowa piszą, że autorzy →

poradników dotyczących gotowania i prowadzenia domu zachęcali kobiety do przejmowania nadzoru w kuchni (oczywiście z pomocą służby). Zwracają uwagę, że jednym z niezbędnych sprzętów był wielki stół. Michał Olszański zgadza się, że to podstawa życia rodzinnego i towarzyskiego. Tuż po studiach zamieszkał z żoną w bloku na warszawskiej Ochocie. Pracował wtedy jako wychowawca w Młodzieżowym Ośrodku Socjoterapii, słynnym SOS-ie. Uczniowie często wpadali do niego do domu. Najpierw pukali w kuchenne okno na parterze, potem zasiadali przy dużym brzoźowym stole. On szykował coś na szybko. To miejsce łączyło najróżniejszych ludzi, trudną młodzież, psychologów, dziennikarzy. Dziś Olszańscy nadal lubią wspólne biesiadowanie.

Kuchnia Karoliny i Oliviera Janiaków jest nowoczesna, na czterometrowym blacie osadzona została płyta indukcyjna. Karolina gotuje na co dzień dla dwóch synków: trzypięcioletniego Fryderyka i dwuletniego Christiana. Olivier, choć dużo pracuje, zawsze spędza weekendy w domu. Niedzielna jajecznicą to jego specjalność. Wszystko ma opracowane co do sekundy. – Najpierw smażę cebulkę, potem paprykę i inne dodatki – opowiada. – Na stół wykładam wędliny, sery, kroję pomidory. To smak, który pamiętam jeszcze z domu. Najfajniejsze w tym wszystkim jest to, że wreszcie mamy chwilę, aby się zatrzymać, usiąść, porozmawiać.

Weekendowe śniadania u Jansonów to także cały rytuał. – Wykładamy na stół różności – mówi Beata. – Mieszka z nami również moja 83-letnia mama, Robert uwielbia nasz trzypokoleniowy dom, sam jako nastolatek stracił mamę, jego tata już dawno nie żyje, a brat mieszka za granicą. W soboty i niedziele wszyscy siadamy wspólnie przy stole. W czasie posiłków nie ma oglądania telewizji, nie robi tego nawet nasza 11-letnia Emi. Zdarza się, że łapiemy się za ręce. Kiedy tworzymy przy stole krąg, czujemy, że jesteśmy razem.

W rodzinie Agnieszki Pilaszewskiej pory posiłków regulują życie. Ona i jej mąż pracują w domu, piszą. Nie ma tak, że ktoś wpada do kuchni i sam coś sobie wyciąga z lodówki. Rano Pilaszewska przygotowuje śniadanie dla Kornelii, maturzystki. Mąż wstaje później, razem piją kawę. Gdy córka wraca ze szkoły, jedzą obiad. Kolacja jest o 19.30. Nawet jeśli aktorka gra wtedy w teatrze, mąż i córka punktualnie spotykają się przy stole. – W pracy zdarza mi się uczestniczyć w jakichś sporach, uważam, że oczyszczają one atmosferę. Za to w domu unikam konfliktów, awantury uznaję za destrukcyjne. A jeśli zdarzy mi się wybuchnąć, bo wszyscy mamy silne charaktery, to napięcie trwa góra kwadrans. Zwykle to ja przeproszam córkę albo męża, ale nigdy nie podlizuję się ugotowaniem jakiejś potrawy, za to zawsze jednoczymy się przy stole.

Kuchnie i jadalnie Kwaśniewskich od lat wyglądają podobnie. – Kiedy przenieśliśmy się do naszego drugiego mieszkania w Wilanowie, od razu zdecydowałam o wyburzeniu jednej ze ścian tak, żeby zamiast dwóch mniejszych pokoi była otwarta przestrzeń – opowiada Jolanta Kwaśniewska. – Moja ulubiona kuchnia mieści się w domu na Mazurach. Wpada tam córka Ola z mężem, goście. Wszyscy w niej coś obierają, kroją, wspólnie pichcą.

Kuchnie i jadalnie Kwaśniewskich od lat wyglądają podobnie. – Kiedy przenieśliśmy się do naszego drugiego mieszkania w Wilanowie, od razu zdecydowałam o wyburzeniu jednej ze ścian tak, żeby zamiast dwóch mniejszych pokoi była otwarta przestrzeń – opowiada Jolanta Kwaśniewska. – Moja ulubiona kuchnia mieści się w domu na Mazurach. Wpada tam córka Ola z mężem, goście. Wszyscy w niej coś obierają, kroją, wspólnie pichcą.

W mieszkaniu, w którym nie słychać gwarynych rozmów, nie ma dużej rodziny, czuć, że czegoś brak. – W święta sadzałam przy stole lalki, które

udawały gości – mówi Beata Janson wychowana przez samotną mamę. – Dbała o mnie, wszystko było ustalone i tradycyjne. W niedzielę rosół z kury z domowym makaronem, a na drugie danie mięso i warzywa z zupy. Typowe domowe jedzenie. To właśnie dzięki mamie i jej podejściu do kuchni mój rosół też ma własnoręcznie robiony makaron, a kaczkę nadziewam farszem z mięsa, wątróbki, pietruszki i bulki.

Adamczewska i Mellerowa piszą w swojej książce o umiejętnym czerpaniu ze smaków i aromatów, które zostały nam w pamięci z czasów dzieciństwa. Olivier Janiak wspomina chwile, gdy jako dziecko piekł domową pizzę na grubym cieście czy szklanką wykrajał pierogi na stolnicy. – Mama często też robiła makaron do rosołu, a z resztek ciasta kluski dla mnie – wspomina. – Jadłem je z cukrem i cynamonem. Miały fantastyczny smak.

agnieszka Pilaszewska uwielbiała jako mała dziewczynka dobrze zjeść, a że jej mama nie przepadała za gotowaniem, szybko sama zaczęła rządzić w kuchni. Miała niecałe dwanaście lat, kiedy na imieniny mamy zrobiła dekoracyjne naleśniki.

Jolanta Kwaśniewska dzieciństwo spędziła w Gdańsku. Gotowanie stanowiło ważną część jej życia, scalało bliskich. Lata 50. i 60. były ciężkie i biedne. Jej matka zrezygnowała z pracy zawodowej, aby wychowywać trzy córki. Przed szkołą szykowała dziewczynom śniadanie i czekała na nie z gorącym obiadem. – Wpadałam po lekcjach z koleżankami, a mama częstowała nas zupą – wspomina prezydentowa. – Nikt z naszego domu nie wychodził głodny. Dlatego ja staram się pielęgnować tę rodzinną tradycję.

Michał Olszański mieszkał z rodzicami na Bielanych w spółdzielczym bloku. Kuchnia była mała, ale zawsze zatłoczona. – Rodzice lubili szykować przyjęcia, zapraszać gości. Na co dzień jemu i jego siostrze Agacie gotowała mama, ale często do akcji wkraczał ojciec Tadeusz Olszański, dziennikarz, tłumacz, zafascynowany kulturą węgierską, autor książek, m.in. „Nobla dla papryki”. Michał od najmłodszych lat podpatrywał, co tata szykuje, jak przyprawia znakomitą zupę gulaszową, czego dodaje do dań. – To były wydarzenia kulinarne – zachwyca się.

beata Janson, mimo wielu zajęć, nauczyła się gotować w biegu. Wystarczy jej pół godziny na zrobienie obiadu. Często zagląda do książki „222 łatwe przepisy kuchni włoskiej” ze wstępem Michaela White’a. – Wybieram produkty. Szukam na targu rolników, od których kupuję drób, jajka, warzywa. Zawsze w zamrażalniku mam własnej roboty bułeczki, które robimy razem z Emusią, a w weekendy podgrzewam je w piekarniku. Dzięki temu w domu unosi się zapach świeżutkiego chleba.

Agnieszka Pilaszewska tuż po wywiadzie pędzi do sklepu AGD, aby kupić maszynę do pieczenia chleba. Kiedy pisze scenariusz kolejnego sezonu „Przepisu na życie” (serial od marca znów na ekranie TVN), w przerwach wciąż gotuje. Szuka inspiracji, bo musi wymyślić dania do restauracji głównej bohaterki Anki (w tej roli Magdalena Kumorek) czy jej partnera Jerzego Knappe (Borys Szyc). Sama od lat nie tylko zbiera przepisy wycięte z gazet i receptury

od przyjaciół, ale też sporządza notatki kulinarne. – Czasem wykreślałam te, które się nie sprawdziły, coś modyfikuję – mówi. – Dobre przepisyuję na czysto, przy najlepszych dodaję wykrzykniki. Robię też notatki z menu, kiedy podaję kolację przyjaciołom. Dzięki temu pamiętam, jakie danie im robiłam, i co komu szczególnie smakowało. Jeśli przychodzi ponownie, przygotowuję coś, co ma jakiś ich ulubiony akcent, smak.

– Karolina mówi, że sztuką jest nie tylko dobrze gotować, lecz także umieć wybrać dobrą restaurację – zauważa Olivier Janiak. – Ja chyba to umiem. Lubimy zapraszać bliskich, przyjaciół z ich dziećmi. W Warszawie mamy swoją ulubioną restaurację Doppio, w której często się stajemy. Przyglądam się synkom, Christian wszystkiego próbuje: kaparów, anchois. Śmieję się, że wyróżnie z niego degustator. Sam pierwszy raz skosztowałem oliwek podczas studenckich wakacji we Francji, miałem chyba 21 lat. W Doppio robią najlepsze gnocchi i pizze, jakie znam – zachwala Olivier. – Właściciel jest Włochem. Zdzroszczę Włochom umiejętnością wspólnego biesiadowania, rozmowy przy jedzeniu.

rodzina Jolanty Kwaśniewskiej też kocha kuchnię włoską. Jej córka Ola jest mistrzynią past, bo na studiach często jeździła na obozy językowe na Sycylię. Tam nauczyła się gotować. Przez lata prezydentury męża Jolancie Kwaśniewskiej brakowało tego zwykłego życia. Jednak kuchnia była istotna w kontaktach politycznych i dyplomacji. – Podczas ważnych wizyt zawsze trzeba wiedzieć, co jedzą, a czego nie goście z zagranicy, królowie, premierzy – wspomina. – Pamiętam trudną wizytę chiń-

skiej pary prezydenckiej, wtedy po raz pierwszy zgodziliśmy się, aby podróżując z nimi kucharz przygotowywał dania dla małżonki prezydenta. Z kolei goszcząc prezydenta Francji Jacques’a Chiraca, przeczytałam w „Paris Match”, że uwielbia meksykańskie piwo Corona. Zdobyliśmy je na kolację i to uszczęśliwiło prezydenta. Prosił jednak o dyskrekcję, bo przecież Francuzowi nie wypada pić nic in-

Agnieszka Pilaszewska,
aktorka,
scenarzystka
„Przepisu na życie”

SŁODKA MISA

Biorę kawalek ciasta drożdżowego (może być biskopt), kroję na plastry centymetrowej grubości. Układam je na całej średnicy szklanej misy, smaruję dżemem i skrapiam alkoholem. W rondlu doprowadzam do wrzenia trzy kubeczki śmietany 36 proc. Studzę. Ucieram siedem żółtek ze szklanką cukru. Wlewam ostudzoną śmietaną i całość podgrzewam, mieszając, aż zgęstnieje. Takim gorącym kremem custard zalewam ciasto w misie. Ubijam duży pojemnik śmietanki z dwiema łyżkami cukru pudru, dekoruję deser i schładzam w lodówce przez co najmniej 3 godziny.



nego jak francuskie wina. Dziś doskonale wiem, że kulinaria łączy nie tylko bliskich, ale i narody. Ja pielęgnowuję w kuchni różne rodzinne tradycje,

przechowuję także przepisy od przyjaciół. Wiele z nich przejęłam po kresowej rodzinie mojego taty. Jego siostra – ciocia Henia – uczyła mnie przygotowywania wigilijnych pierogów ze słodką kapustą tak, jak robiła je ich mama, a moja babcia. Każda kucharka ma swoją tajemnicę, dzięki której jej potrawa smakuje tak, a nie inaczej. Czasem to szczypta cukru, łyżka masła, jakaś przyprawa. Moje specjalne to pikantna zupa rybna i kotlety mielone – zdradza prezydentowa. – Przepisami podzieliłam się tylko z córką. I to jej przekażę kiedyś moje książki i notatki kucharskie. ■

Fot. Krzysztof Kozanowski, stylizacja Aśka Ciesielska, charakterystyka Paweł Bik, scenografia Marek Piotrowski, produkcja sesji Ewa Kwiatkowska. Jolanta Kwaśniewska ma na sobie sweter Dent Cler, Olivier Janiak ma na sobie long sleeve H&M, fartuch TK Maxx, Beata Janson jest ubrana w koszulę Da Vinci, fartuch Look Like Cookie (looklikecookie.com), Michał Olszański ma na sobie koszulę Marks & Spencer, spodnie Lewis, zegarek Bering, Agnieszka Pilaszewska jest ubrana w sukienkę i sweter COS. Podjękowanie za udostępnienie wnętrza do sesji dla Art de Vivre (ul. Kopernika 8/18, Warszawa, www.artdevivre.pl). Adresy sklepów na stronie 177