

# Warzywa

*Jest ich teraz dużo i są w ciągłej sprzedaży. Ale najpierw skoncentrujemy się na klasycznej włoszczyźnie „bez kapusty”, bo kiedyś istniała wersja z kapustą, zwykle włoską. Klasyczna, być może nawet datowana na epokę królowej Bony Sforzy, składa się z marchewki, pietruszki, selera i pora. O tej porze roku ograniczona do bulw i korzeni, wiosną obfituje w nać, także selerową. Nadaje się do przygotowywania wywaru pod rozmaite zupy. A ugotowane warzywa można użyć do odwiecznej sałatki „włoskiej”. Ja do niej dodaję ugotowane w mundurkach ziemniaki, białą cebulę, kiszony lub konserwowy ogórek i jabłko, wszystko posiekane w kostkę. Z oliwą, bez majonezu. Niektórzy lubią z zielonym groszkiem.*

*Jak już jednak jesteśmy przy sałatkach, to wypróbujmy kilka wariantów. **Małgosia Omilanowska** robi bazę z buraków.*

## Sałatka z buraków

Buraki upieczone i pokrojone w kostkę mieszamy z wyciśniętym lub posiekany czosnkiem (lub cebulą, lub krojonym w plasterki porem). Kroimy sokiem z cytryny i oliwą. Sól, pieprz do smaku, można (z umiarem) dosypać ulubionych ziół, takich jak oregano, bazylię lub prowansalskie.



*Moich rodziców ratowała przed szkorbutem w Gułagu sałatka „syberyjska”, którą z jakiegoś powodu nazywano „winigriet”.*

## Sałatka Gułag

Skład: 2 buraki (jak wyżej), 2 ziemniaki gotowane w mundurkach, 250 g kiszanej kapusty, 1 duża cebula, olej. Buraki, ziemniaki i cebulę obrać i pokroić w kostkę, kapustę odcisnąć i pokroić. Wszystko przemieszać, dodać oleju, ewentualnie pieprzu. Podobno dobra pod wódkę.

*Małgosia Niezabitowska natomiast zapamiętała sałatkę swojej babci.*

## Sałatka okupacyjna babci Lili

Składniki: kartofle, cebula, czosnek, olej, ocet, sól i pieprz.

Kartofle (chyba nie muszę pisać, że ugotowane?) oraz cebulę kroimy na nieduże kawałki. Przyrządzamy zalewę z oliwy, octu, soli i pieprzu, do której wyciskamy czosnek. Mieszamy wszystko i już. Można to zrobić mniej lub bardziej pikantne lub ostre w smaku w zależności od proporcji składników. Teraz oczywiście przyrządzimy sos bardziej wyrafinowany z musztardą, cytryną lub octem balsamico zamiast ordynarnego, sosem sojowym i dobrą oliwą lub olejem. Dobrym dodatkiem jest też natka pietruszki. To naprawdę pycha i przyrządza się rach-ciach.

*Inne warzywa. Jest ich co niemiara. Zamieszczam tylko kilka z tych, które zapamiętałam.*

## Podstawowa surówka z kapusty

250–300 g kiszanej kapusty, 1 niewielka cebula (może być biała), 1 mała marchewka, pół jabłka (szara reneta), 1 łyżka oleju, czarny pieprz. Kapustę siekamy, dodajemy drobno pokrojoną cebulę, mieszamy z utartymi na grubej tarce marchewką i jabłkiem, podlewamy olejem, doprawiamy, mieszamy. Można dodać kminku, ewentualnie pół łyżeczki cukru.

## Sałatka jajeczna

2 jajka na twardo, 1 biała cebula, 3 łyżki oleju, pieprz, sól. Cebulę siekamy w kostkę i lekko solimy. Jajka (gotowane nie dłużej niż 10–12 min) studzimy, obieramy i siekamy na dość drobną kostkę. Łączymy składniki w miseczce, wlewamy olej, dosalamy i dość solidnie pieprzymy. Mieszamy. Można podawać nałożone na liście cykorii. Dobrze też jako dodatek do śledzia w oleju.

## Sałatka z kiszzonego ogórka z porem i ziemniakami

To z akademickiej stołówki na Uniwersytecie Warszawskim, musiała być tania. Proporcje odtwarzam „na oko”: 2 ziemniaki, 3 kiszzone ogórki, kawałek surowego pora (zielona część), 2 łyżki oliwy lub oleju.

Ziemniaki ugotować „w mundurkach”, obrać ze skórki, pokroić w kostkę, zmieszać z pokrojonym (też w kostkę) ogórkiem i pociętym w plasterki porem. Połączyć oliwą, zamieszać, odstawić na pół godziny, żeby smaki się zmieszały.

## Sałatka z kiszzonego ogórka z porem i jajkiem

To też pamiętam ze studenckiej stołówki. I też odtwarzam z pamięci. Wygląda na to, że starali się nas jednak w miarę zdrowo karmić. Jajko na twardo i kiszzonego ogórka kroimy w kostkę, zieloną część surowego pora (bez zewnętrznych liści) kroimy w plasterki. Zalewamy oliwą. Mieszamy.

*Ostatnio trafiłam na sałatkę z porów bez ogórka i jajka. Cezary Windorbski robi ją na podstawie przepisu swojej mamy. Podaje do ryby. Podobno jest obowiązkowa na Wigilię, ale moim zdaniem może występować także przy innych okazjach.*

## Por ze śmietaną

Młodego pora dokładnie myjemy, kroimy wzdłuż i tnijemy na cienkie plasterki. Jabłko obieramy i trzemy na dużych oczkach. Solimy, lekko pieprzymy i mieszamy z kwaśną śmietaną. Może być też gęsty jogurt.