



2024

ROKIEM

JACKA NIEŻYCHOWSKIEGO

W SZCZECINIE

Na dawnej trasie Warszawa–Kraków, przez Radom i Kielce, leży miasteczko Jędrzejów – sławne nie tylko z pięknego opactwa cystersów czy wielkich hodowli gęsi, ale przede wszystkim z Muzeum Zegarów na jędrzejowskim rynku i twórcy tego muzeum, wspaniałego, barwnego człowieka profesora Tadeusza Przyrkowskiego. Przy całej wiedzy historycznej i muzealniczej – także znakomitego znawcy jadła i napoju.

Otóż wielokrotnie, jadąc tą trasą, wpadałem do Tadeusza na niekończące się, cudowne rozmowy na wszelkie tematy, bo też Tadeusz, niestety już nieżyjący, wiedzę miał naprawdę ogromną. Któregoś jesiennego dnia wpadłem do Jędrzejowa, a tu Tadeusz już od drzwi woła: „Dobrze, że przyjechałeś, będziemy próbować tort cebulowy, akurat żona przygotowuje i coś się tam już mrozi”.

Pani Tadeuszowa Przyrkowska, znakomita gospodyni, wykombinowała danie, którego świetny smak i właściwości odżywcze były równe niebezpieczeństwu uszkodzenia wątroby i bez przepijania nie można było ryzykować spożywania owego specjału.

A zwało się owo danie:

tort cebulowy z sosem sojowym à la Przyrkowski

Cebulę drobno posiekaną wyłocić na maśle, a potem dokładnie wymieszać ze startym żółtym serem, żółtkami, śmietaną i tartą bułką oraz ubitymi białkami, dosmaczyć pieprzem, ewentualnie solą, może być też odrobina czosnku. Wszystko to wkładamy do tortownicy wysmarowanej masłem i obsypanej tartą bułką i wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy w temperaturze 200–220°C. Sos sojowy zagęszczamy za pomocą zasmażki i słodkiej śmietanki.

Spożywanie tego specjału to prawdziwa rozkosz. W czasie tej wizyty, a było to w latach siedemdziesiątych, przepijaliśmy z Tadeuszem starym rumem Bacardi z Kuby – jeszcze z okresu wczesnego Batisty – który Tadeusz kupił w sklepie monopolowym Gminnej Spółdzielni w Jędrzejowie, na rynku, za jedną trzecią wartości, bowiem ów wyborny rum, prawie dobry koniak, był tam przeceniony z powodu... starości. Natychmiast więc pognałem na rynek i wykupiłem ostatnie 34 butelki, i nie żałowałem.

TORT CEBULOWY

Z SOSEM SOJOWYM

1 kg białej cebuli
100 g masła
1 kg żółtego sera (najlepiej edamskiego), utartego
1 l gęstej kwaśnej śmietany
6 żółtek
9 białek
150 g tartej bułki
sól i pieprz do smaku

SOS

2 łyżki masła
2 łyżki mąki
400 ml śmietanki
6 łyżek sosu sojowego

Tortownicę posmarować masłem i oprószyć tartą bułką.

Nagrząć piekarnik do temperatury 200°C.

Cebulę pokroić w drobną kostkę.

Na patelni rozgrzać pozostałe masło, włożyć cebulę i mieszając, smażyć przez 5-7 minut, aż się zrumieni.

Przełożyć do miski. Dodać ser, śmietanę, żółtka i tartą bułkę.

Dokładnie wymieszać. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Białka ubić na sztywną pianę, dodać do masy i delikatnie wymieszać. Przełożyć do tortownicy i wyrównać powierzchnię. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 40-50 minut, aż tort wyrośnie i zrumieni się.

W tym czasie przygotować sos:

Na patelni rozgrzać masło, posypać je mąką i mieszając, smażyć przez 1 minutę.

Rozprowadzić śmietankę i gdy zawrze, zestawić z ognia.

Dodać sos sojowy, dokładnie wymieszać i przelać do sosjerki.