

Od 10 listopada 2010r. na polskim rynku wydawniczym dostępna jest długo oczekiwana i przez wielu pożądana Kuchnia. Produkty z czterech stron świata autorstwa znanego i cenionego kucharza, fotografa oraz eksperta kulinarnego Christiana Teubnera.

Polskie wydanie tego, określane mianem „kulinarnej biblii” i „przewodnika po wszystkich kontynentach smaku”, albumu na początku listopada ukazało się nakładem wydawnictwa Carta Blanca.

Kuchnia. Produkty spożywcze z czterech stron świata

Czy w tym bogactwie inspiracji, przepisów oraz podpowiedzi możliwych do znalezienia w Internecie i niezliczonych publikacjach jest wciąż miejsce na nowe informacje na temat produktów i sposobów ich przyrządzania? „Na pewno tak” – odpowiadają zgodnie eksperci. Polacy, podobnie jak inne rozwinięte społeczeństwa, nie tylko coraz bardziej interesują się tym, co jedzą. Lubimy się chwalić przed znajomymi i przyjaciółmi naszą wiedzą. A bycie ekspertem kulinarnym stało się modne. W trendy takie jak slow food, cocooning czy cooking show doskonale wpisują się publikacje, które nie tylko pozwalają wzbogacić własną wiedzę, ale także mogą być przewodnikiem po skomplikowanym świecie produktów, rozmaitych smaków i pomysłów pochodzących z różnych stron świata. Przykładem takiego spojrzenia może być wydana nakładem wydawnictwa Carta Blanca biblia smaku Kuchnia. Produkty spożywcze z czterech stron świata. „Ta książka jest dla mnie swoistym przewodnikiem po świecie, który zwiedzam przez pryzmat jedzenia, produktów oraz zapachów charakterystycznych dla różnych krajów. Do niczego nie zobowiązuje, nie namawia, jest po prostu uniwersalna” – komentuje pierwsze zetknięcie z publikacją Tomasz Woźniak prowadzący jeden z najpoczytniejszych blogów kulinarnych „Tomek Woźniak gotuje”.

Gotowanie jest modne. Bycie kulinarnym znawcą pożądaną.

Moda na gotowanie obecna jest już w Polsce od jakiegoś czasu. Niesłabnącą popularnością cieszą się kulinarne programy telewizyjne oraz internetowe blogi o gotowaniu. Kucharze stają się celebrytami, a celebryci kucharzami. Jak pokazują najnowsze badania, gotujemy często i coraz chętniej, a wspólne kucharzenie z bliskimi staje się ciekawym sposobem na wspólne spędzanie czasu. Do kuchni coraz odważniej wchodzi nowe pokolenie, dla którego gotowanie to nie konieczność, lecz przyjemność i odkrywanie świata.

„Jedzenie jest integralną częścią naszego życia. A odkąd staliśmy się rozwiniętym społeczeństwem Zachodu, zaczęło zmieniać się w sztukę. Gotowanie to nie tylko obowiązek – nierzadko jest mistrzostwem” – komentuje socjolog, dr Tomasz Sobierajski, i dodaje: „Obecnie z dalekich podróży, zamiast pamiątek, oprócz zdjęć przywozimy przyprawy oraz nowe doświadczenia kulinarne, którymi chętnie dzielimy się z przyjaciółmi podczas kolacji. Obrzeżki zjedzone w Hiszpanii, szarańcza w karmelu z targu w Bangkoku czy sutlac z Turcji to nasze współczesne doświadczenie świata”.

Podróż po wszystkich kontynentach smaku

Kuchnia. Produkty spożywcze z czterech stron świata Christiana Teubnera określana jest mianem kulinarnej biblii. To bardziej album niż książka. Nie ma w niej przepisów kulinarnych czy prostych recept na udaną kolację, za to jest niebywałą podróż po wszystkich kontynentach smaku. To tu produkty ze wszystkich stron świata zostały przedstawione i opisane w fantastyczny, uporządkowany sposób, a ich ciekawe i inspirujące opisy uzupełniają przepiękne ilustracje. To ciekawa podróż po świecie szlakiem ziół, oliwy, makaronów, owoców, warzyw, mięs i ryb. To zarówno niezbędny poradnik każdego profesjonalnego kucharza oraz wszystkich amatorów i pasjonatów gotowania, jak i ciekawa pozycja dla wszystkich, którzy lubią zwiedzać świat, czy po prostu dla wielbicieli tego co ładnie przydatne. „Świeża, pachnąca i smakowita – tak o Kuchni mówi Tomek Woźniak, znany polski bloger i pasjonat gotowania, i dodaje: – Jednym pomoże odnaleźć się w kuchni, na targu czy w supermarkecie, a innych zainspiruje nowym pomysłem na wyjazd. Z każdą stroną przenosimy się na inny kontynent, poznajemy nową kulturę, co pobudza naszą wyobraźnię i wyostreza zmysły. Biorę książkę i zwiedzam z nią świat, poczynawszy od makaronu we Włoszech, skończywszy na nudle w Azji. Z kolei do Nowej Zelandii pojadę za jagnięciną, a do Bretonii przyciągną mnie ostrygi. Dzięki tej wędrówce zagadkowe warzywa, owoce, zioła lub przyprawy przestają być dla nas jedynie dziwnymi kształtami, kolorami czy nazwami w restauracyjnym menu, a stają się nową inspiracją. Zaryzykowałbym stwierdzenie, że ta książka jest wbrew pozorom pełna przepisów, które powstają w naszej wyobraźni dzięki kompozycji wybranych produktów”.

Kuchnia świąteczna

Tuż przed świętami Bożego Narodzenia Kuchnia trafi do rąk pierwszych czytelników. Święta to wyjątkowy okres, kiedy stajemy się szczególnie wrażliwi na zapachy, magiczne składniki, przyprawy oraz eksperymenty kuchenne. Częściej też spotykamy się z przyjaciółmi i rodziną, aby wspólnie spędzać czas, także w kuchni.

Tomek Woźniak

Ma 21 lat, studiuje w Warszawie zarządzanie w języku angielskim, uprawia kolarstwo górskie, a na co dzień przede wszystkim gotuje, pisze i opowiada godzinami o gotowaniu. Znajomi uwielbiają w nim to, że przeciętne spotkania czy imprezy są zawsze urozmaicone nowymi odkryciami kulinarnymi. Jak sam mówi o sobie: „gotowanie mnie po prostu kręci”. Jest żywym dowodem na to, że jeżeli ma się pasję, to doba potrafi trwać 48 godzin. Twierdzi, że nauczy gotować każdego, kto tego zechce, tymczasem zaprasza na swoją stronę internetową pełną prostych i łatwych inspiracji kulinarnych.

Tomasz Sobierajski

Socjolog, badacz społeczny, pracownik Uniwersytetu Warszawskiego; współpracuje z uniwersytetami w całej Europie, gdzie prowadzi zajęcia na temat zmian społecznych, koordynator polskich i międzynarodowych badań społecznych; z zamiłowania surfer i cyklista; autor „Męskich czytane” na portalu Repka.pl.

Go Culture