

Szanowni Pracownicy,

W ramach obchodów 200-lecia naszej uczelni przygotowujemy książkę kucharską pod roboczym tytułem „UW w kuchni”. Redaktorem wydania został prof. Jacek Kurczewski.

Publikacja będzie zawierała zbiór esejów dotyczących nawyków żywieniowych studentów, pracowników UW oraz anegdoty związane z kulinariami na uczelni. Zwracamy się do Państwa z prośbą o udział w tym projekcie i przesyłanie przepisów na potrawy, które są Państwa specjalnością. Z nadesłanych propozycji redakcja wybierze 30 receptur, które zostaną zamieszczone w książce. Oprócz przepisu prosimy przestać minibiogram, czyli kilka słów o jego autorze.

1. Minibiogram

Powinien zawierać informacje o autorze (autorach) przepisu, z podkreśleniem ich związków z UW. Może zawierać również jakąś anegdotyczną informację, coś o stosunku do gotowania – należy pamiętać, że forma tekstu ma być lekka i trochę z przymrużeniem oka.

Przykładowe minibiogramy autorów przepisów:

Jan Kowalski – profesor Wydziału Polonistyki UW, od wielu lat wykłada staro-cerkiewno-słowiański. Uchodzi za wymagającego egzaminatora, ale dawni studenci wspominają, że dzięki jego zajęciom na zawsze zapamiętali, czym są aorysty. Wolny czas najchętniej spędza, wędkując, a złowione ryby osobiście przyrządza i serwuje znajomym. Dla nas przygotował przepis na łososia po norwesku.

Anna Nowak – związana z UW od ponad trzydziestu lat. Każdego, kto wchodzi do dziekanatu Wydziału Biologii, wita uśmiechem, a zagubiony student zawsze może liczyć na jej kompetentną pomoc. Chociaż nie przepada za gotowaniem, ma swoją kulinarną specjalność – desery. Podzieliła się z nami niezawodnym przepisem na tort czekoladowy z masą orzechową.

2. Przepis

Składniki powinny być ułożone mniej więcej w kolejności od najważniejszych do najmniej ważnych. Warto uwzględnić dla ilu osób przeznaczony jest przepis. Trzeba też podać szacunkowy czas przygotowania. Wskazówki dotyczące wykonania potrawy powinny być sformułowane w trybie rozkazującym liczby pojedynczej (weź, wlej, dodaj, pokrój). Przebieg całej „procedury” należy podzielić na poszczególne etapy realizacji. Preferujemy krótkie zdania, szczególnie dbamy, aby informacja była zrozumiała dla czytelnika.

Przykładowy przepis:

*ZUPA KREM Z PORÓW
Czas przygotowania: 45 minut
Składniki (na 4 porcje):
2 duże pory (bez liści)
2 ziemniaki
3 szklanki rosółu
3 łyżki masła
1/2 łyżeczki suszonego tymianku
1/2 łyżeczki suszonego majeranku
sól
pieprz*

1 łyżka śmietany 18%
1 łyżka posiekanej natki pietruszki
grzanki
grozdek ptysiowy

Wykonanie:

Przekrój pory (tylko białe części) wzdłuż na pół, oczyść pod bieżącą wodą z zabrudzeń między poszczególnymi liśćmi i pokrój w cienkie półkrążki.

Rozgrzej masło na patelni, smaż pory przez kilka minut, uważając, aby się nie zrumieniły.

Ziemniaki obierz, opłucz i pokrój w małą kostkę.

Przełóż podsmażone pory i ziemniaki do rondla, całość zalej rosółem, dodaj zioła i przyprawy, gotuj pod przykryciem na niewielkim ogniu, aż ziemniaki będą miękkie.

Zmiksuj zupę za pomocą blendera na jednolity krem.

Dopraw do smaku i podgrzej.

Na koniec dodaj śmietanę i posiekaną natkę pietruszki.

Podawaj w miseczkach z grzankami bądź groszkiem ptysowym.

3. Zdjęcia autorów i potraw zostaną wykonane przez profesjonalnego fotografa.

„UW w kuchni” ma łączyć eseje poświęcone kulturze jedzenia na UW na przestrzeni wieków z lżejszą formułą, jaką będzie prezentować część z przepisami. Uzupełnieniu wiedzy na temat kulinariów na naszej Uczelni ma służyć przygotowana przez prof. Kurczewskiego ankieta. Zwracamy się do pracowników Uniwersytetu Warszawskiego z prośbą o odpowiedź na kilka zawartych w niej pytań.

Odpowiedzi oraz propozycje przepisów wraz z biogramami prosimy nadsyłać na adres jubileusz@uw.edu.pl pod hasłem GASTRONOMIA UW – TRADYCJA do 30 czerwca br.

Ankieta

- 1) Czy jest lub był taki zakład gastronomiczny na terenie UW lub w pobliżu, o którym zachował/a Pan/Pani szczególnie dobre wspomnienie z czasu studiów lub pracy zawodowej na UW? Prosimy o nazwę, ew. lokację i uzasadnienie, a zwłaszcza potrawy, które do tego dobrego wspomnienia należą:

.....
.....
.....

- 2) Czy znał/a Pan/Pani osobiście lub ze słyszenia pracowników Uczelni, którzy wyróżniali się fantazją kulinarną, opracowując własne przepisy lub wykonując w interesujący i smaczkowy sposób znane skądinąd dania? Jeśli TAK to prosimy o krótki opis tej/tych postaci i ich działań gastronomicznych:

.....
.....
.....

- 3) Gdyby miał/a Pan/Pani zaproponować jakąś potrawę jako symboliczną dla naszej uczelni i podawaną przy uroczystych okazjach to jaką? (ewentualnie prosimy o przepis):

.....
.....
.....