

# Bigos 4

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5104 razy.

Ach, bigos!

Jest to jedna z potraw klasycznych, w tym sensie, że chociaż ma proste pochodzenie, to specjalnie przyrządzony wznosi się na wyżyny, chociaż nigdy szczyty, sztuki kulinarnej; ponadto występuje w tylu odmianach, ile jest przyrządzających go, potrafi zasymilować najrozniejsze dodatki, chociaż w najprostszej postaci -- kwasnej kapusty z mięsem także jest wysmienity.

Nazwa bigosu wywodzi się z niemieckiego "bei guss", czyli tyle co sos, coś czym podlewamy potrawę. Ciekawe, że niemiecki język przyjął z kolei wersję spolszczoną jako "bigosch" i pod tą nazwą występuje w niemieckich książkach kucharskich. Tak więc bigos wywodzi się z dodatku do potraw, lub nawet do chleba, robionego z kwasnej kapusty i gorszych kawałków mięsa.

Tajemnica polega na tym, że twarde kawałki mięsa marynują się i mięknią w kwasie mlekowym z kapusty. Proces ten wzmaga się przez wielokrotne podgrzewanie, aż w końcu mięso wraz z kapustą tworzą prawie jednolitą aromatyczną masę. Tak więc pewnie jedyną regułą dotyczącą przygotowania bigosu to robić go dużo, na zapas i odgrzewać, odgrzewać, odgrzewać. Jeżeli pomiędzy poszczególnymi odgrzewaniami bigos zamrażać -- tym lepiej. Zamrożony można długo przechować, a odmrożony jest jeszcze lepszy. Tym różni się on np. od swojej dalekiej krewnej, alzackiej "choucroute", która, przynajmniej w opinii francuskich "gourmands" odgrzewania nie znosi.

Bigos, chociaż jak pisałem, można go zrobić z gorszych kawałków i resztek mięsa, nie ucierpi, jeżeli damy do niego specjalnie kupione, wybrane mięso. Ale nie za dobre! Kto da do bigosu poledwice lub fileć, bigos nie poprawi, a mięso zmarnuje. Oczywiście można, a nawet zaleca się mieszać rodzaje mięsa. I pamiętać, żeby było dość tłuste, bo kapusta lubi tłuszcz. Wedliny lub kielbasa -- proszę bardzo. A jak ktoś ma dostęp do dziczyzny, to ho, ho! Byle nie przesadzić z ilością mięsa, bo pamiętajmy -- bigos to kapusta z dodatkiem mięsa, nie odwrotnie. Gar kapusty z odrobiną mięsa będzie bigosem. Gar mięsa z odrobiną kapusty -nie!

Kapusta kwasna -- konieczna. Bez niej, bez zawartego w niej kwasu mlekowego, nie zajdzie cały alchemiczny proces zmieniający skromne składniki w wyborną potrawę. Ale dodać można i słodkiej kapusty by złączyć smak bigosu, który wcale nie musi być pikantny.

Inne dodatki proszę bardzo -- przede wszystkim grzyby. Oczywiście raczej lesne niż hodowane. Prawie w każdym przepisie występuje cebula. I to w mojej opinii starczy. Ale można dodawać i suszone sliwki, i pomidory i rodzynki i co się jeszcze komu zamarzy.

Wino?

wg. mnie niepotrzebne, chociaż różni autorzy zalecają. Po pierwsze rola wina w gotowaniu potraw, jest podobna do roli kwasu mlekowego. Alkohol i kwasy zawarte w winie macerują i zmiękczają potrawy. A ponadto subtelny smak i zapach wina male wzbogacają bigos, a i same nie mogą do głosu w obliczu chamstwa kapuchy. Zresztą wino w bigosie jest trochę nuworyszowskie. Osobście uważam, że bigos, potrawa w zasadzie swojska, prosta powinien składać się z tradycyjnych, łatwo lokalnie dostępnych składników i przypraw.

No właśnie -- przyprawy.

W zasadzie bigos się bez nich obywa. Ja dodaję kminek, bardziej dla dobrej watroby, niż przyjemności języka. Często w przepisach występuje pieprz. A czasem liście laurowe. Rzadko papryka. Ale znam takich, co, o zgrozo, dodają ziele angielskie!

Z czym jeść bigos?

No właśnie, raczej powinno się zapytać, do czego jeść bigos, ze względu na skromne pochodzenie tej potrawy, chociaż teraz przecież bigos to potrawa sama w sobie. Więc bigos najlepiej do chleba. Można i do kartofli. Raczej nie do kaszy, bo jeżeli już, to dodajmy kaszy do samego bigosu, w trakcie gotowania: są i takie przepisy. Ale pewnie można go i do kusek, kopytek, nawet do ryżu. Ale najlepiej do chleba.

Co pic do bigosu?

A co nam podchodzi. Pewnie najlepiej wodę. Na pewno dobre jest piwo. Raczej nie wino -- z powodów

---

jak wyzej. Kieliszek wodka poprawi moze trawienie, ale pamietajmy, ze Polacy jadali bigos zanim zaczeli pijac czysta wodka, wiec raczej gatunkowa. Chyba nie slodka? Wytrawnego miodu pitnego i tak nigdzie nie dostaniemy, chyba, ze sobie sami zrobimy, a miód slodki? Ale skoro mozna do hamburgera coca-cola, to moze slodki alkohol, jaki lubili dawni Polacy pasuje do bigosu? Wiec jak mowia Niemcy, folgen Sie meinen rat und machen Sie was sie wollen.

Robcie bigos jak wam sie podoba, a najlepiej jak robily wasze babcie. Nie bojcie sie tez eksperymentow. Bigos trudno zepsuc, nawet zielem angielskim, a jezeli juz zepsujecie, to za rok spróbujecie od nowa.

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Wladyslaw Los)

---

Kminek jest dobry dla dziewczynek ale nie do bigosu...  
Nadesłat(a): 2006-10-16 11:10:08