

WIKTORIA KLEPACKA



Świąteczne
ciacho
OD KUCHNI

Moim Czytelnikom

WIKTORIA KLEPACKA



Carpe Diem



Wiele osób pytało mnie, czy na 2023 rok planuję kolejną premierę, czy szykuję jakąś niespodziankę dla moich Czytelników. Zaprzeczałam z pełnym przekonaniem. Aż pewien świąteczny amator, który nie czytał *Świątecznego ciacha*, zapytał, czy to książka kucharska. Wtedy pomyślałam – *jeszcze nie...*

Reszty możecie się domyślać. Dziękuję Panu Darcy'emu – bez niego ten e-book by nie powstał; Gosi i Pawłowi za to, że są na każde wezwanie; Panu Wojciechowi za pomocną dłoń; i Patrykowi – mimo wszystko, za dobrą robotę.



Sympatycy świątecznej atmosfery! Oddaję w wasze ręce *Świąteczne ciacho od kuchni*. Znajdziecie tu przepisy na potrawy i napoje, które wystąpiły w książce *Świąteczne ciacho*, a także trzy nowe opowiadania z ulubionymi bohaterami. Ich akcja toczy się równolegle do akcji *Świątecznego ciacha*, ale zapewniam, że nie ma spoilerów. Możecie więc z czystym sumieniem polecić e-booka tym, którzy jeszcze nie czytali *Świątecznego ciacha*.



Świąteczne ciacho od kuchni jest dostępne wyłącznie w formie elektronicznej, za to zupełnie za darmo. Dlaczego? Bo Wiktoria Klepacka jak nikt zna się na Bożym Narodzeniu i uwielbia gwiazdkowe podarki. Mam nadzieję, że życzliwie przyjmiecie ten prezent i wybaczycie drobne niedociągnięcia podyktowane skromnym budżetem.

Wierzę, że znajdziecie tutaj odrobinę świątecznej przyjemności. W tym roku przedstawiam wam przygody Chrisa, Richarda, Toma, Mike'a i Morrisa, a za rok... Kto wie... Może Hometown usłyszy o nowym *Świątecznym czubku*?

Wiktoria Klepacka
grudzień 2023



Vitello tonnato

- *Vitello tonnato na sałacie* – zaprezentował potrawę.
- *Czyli?* – zawiesiłam głos.
- *Cielęcina w sosie z tuńczyka* – odparł, jakby mówił o oczywistościach.
- *Brzmi okropnie* – wyznałam. – *Ale wygląda znakomicie!*

Wiktoria Klepacka, *Świąteczne ciacho*,
Wydawnictwo Lekkie



I taka prawda.

Vitello to w tłumaczeniu z języka włoskiego cielęcina. *Tonne* oznacza tuńczyka. O ile jednak *vitello tonnato* jest niczym innym jak cielęciną w sosie z tuńczyka, o tyle na początku w przepisach po tuńczyku nie było nawet śladu. Słowo *tonne* w rzeczywistości pochodziło od francuskiego *tanné* (opalany). Potrawa wywodzi się z Piemontu, a zapiski o niej pojawiały się już XVIII w. Z czasem potrawa ewoluowała. Tuńczyk jest wymieniany w przepisach pochodzących z końca XIX w., a w XX w. do sosu dodano majonez. To ostatnie, choć wcale nie brzmi zdrowo, robi robotę, ku oburzeniu tradycjonalistów. Danie można serować zarówno na ciepło, jak i na zimno, jako przystawkę, ale także jako danie główne. Można byłoby przypuszczać, że *vitello tonnato* nie ma nic wspólnego z Bożym Narodzeniem. Jest jednak przeciwnie, bo w Argentynie jest ono tradycyjną potrawą wigilijną.





SKŁADNIKI

500 g ligawy cielęcej
500 ml białego wytrawnego wina
łodyga selera naciowego
liść laurowy
3 goździki
2 kulki jałowca
3 listki szałwii
tuńczyk w oleju
drobne kapary w zalewie
4 filety anchois
4 łyżki majonezu
szczypta pieprzu

Jak Chris przyrządził tę potrawę?

Cielęcinę kupił u dobrego rzeźnika. Była świeża, intensywnie różowa i wilgotna. Oczyszczył ją z błonek. Włożył do miski i zalał marynatą z białego wina z selerem naciowym, liściem laurowym, szałwią, goździkami i jałowcem. Mięso przechodziło aromatami przez dobę, pod przykryciem, w lodówce. Potem cielęcinę przełożył do garnka. Marynatę przecedził i ponownie zalał nią mięso. Dodał dwie szklanki wody i szczyptę soli. Wszystko gotował dwie godziny na wolnym ogniu. Gdy mięso ostygło, schłodził je w lodówce. W tym czasie przygotował sos. Tuńczyka odsączył z zalewy, dodał łyżkę kaparów, cztery



filety anchois, cztery łyżki majonezu i szczyptę pieprzu. Wszystko zblendował na gładką masę. Cielęcinę pokroił w cienkie plastry i wyłożył na talerzu pod pierzynką z sosu. Do dekoracji użył kaparów.









Krem z dyni

Ciekawsko zajrzałam do naczyń. Zupa wyglądała apetycznie.

– Krem z dyni – wyjaśnił, wracając z zapiekającym pieczywem.

Ostrożnie spróbowałam. Było pyszne.

– Nakarmić cię? – zaoferował.

Zaśmiałam się:

– Słuchaj, wiem, że wyglądam żałośnie, ale nie jestem obłożnie chora. Wygodniej będzie zjeść przy stole – próbowałam go przekonać.

– Nawet o tym nie myśl! – zabronił. – Masz leżeć!

– A jak się obleję zupą? – próbowałam negocjować.

– Będę musiał cię przebrać – uśmiechnął się lubieżnie.

Zrobiło mi się wstyd, że zmuszam go do oglądania rozczochranej, rozgorączkowanej mnie, z obitą gębą na dodatek. To musiało wyglądać jak jakaś patologia. Zdałam sobie sprawę, że mam na sobie stary dres...

– Przepraszam, nie spodziewałam się ciebie, zaraz się przebiorę w coś bardziej wyjściowego – zapewniłam.

– Koniecznie – śmiał się. – Byłem zdziwiony, widząc cię w dresie – ja zwykle chodzę po domu w smokingu – stwierdził z miną lorda, rozśmieszając mnie.



- Świetna ta zupa, gdzie ją kupiłeś? – pochwaliłam.
- W zieleniaku pod domem – odrzekł bez namysłu.
- Pycha, co to za firma? – dopytywałam szczerze zainteresowana.
- Firma „Ugotuj w bulionie, zmiksuj i przypraw”.
- Bez kitu! Nie żartuj! – zachwyciłam się. – Ugotowałeś mi zupę?
- Wolałabyś kwiaty? – zażartował.
- Biorę to i to, nie jestem wybredna – zapewniłam znowu.

Wiktoria Klepacka, *Świąteczne ciacho*,
Wydawnictwo Lekkie

Dynia w sezonie jesiennym wręcz króluje na stołach. Gdyby zorganizowano konkurs piękności warzyw i owoców, to pękata dynia, w swym bogactwie form i kolorów, musiałaby plasować się w ścisłej czołówce. Dlatego nie boi się hallooweenowych stylizacji, wszak ładnemu we wszystkim ładnie. Romantyczne dyniowe wąsy są niezmiernie dekoracyjne i razem z owocami dyni tworzą prawdziwe ozdoby upraw. Jakby tego było mało, dynia jest niezwykle wartościowa. Zawiera dużo witamin i jest niskokaloryczna. Słowem ideał. Zupę krem można przyrządzić z wielu



odmian dyni, ale najszybciej i najwygodniej jest użyć tej japońskiej – hokkaido lub dyni piżmowej. Czemu? Bo na zupeł nie trzeba ich obierać!

SKŁADNIKI

1 kg dyni piżmowej lub hokkaido
ząbek czosnku
pół szklanki bulionu
500 ml mleczka kokosowego
dwie łyżki masła orzechowego
łyżeczka soli
szczypta pieprzu.

Jak Chris przyrządził tę potrawę?

Dynię umył i pokroił w dużą kostkę. Dodał przekrojony na pół, obrany ząbek czosnku. Zalał bulionem oraz mleczkiem kokosowym i gotował 25 minut pod przykryciem. Następnie zmiksował, dodał masło orzechowe, sól i pieprz. Podgrzewał jeszcze 5 minut, mieszając.





Tarta starej Johnsonowej

Na stole stał wazon z ostrokrzewem, a na kuchence wytrawna tarta z wędzonym łososiem (...). Czułabym się pewnie swobodniej, gdyby ta kobieta tu nie przychodziła, ale wybaczyłam jej istnienie, jedząc niebiańską tartę.

Wiktoria Klepacka, *Świąteczne ciacho*,

Wydawnictwo Lekkie



Cóż, stara Johnsonowa nie była kobietą subtelną... Jednak nie można tego samego powiedzieć o jej kuchni. Znała się na gotowaniu jak mało kto. Dlatego gdyby ktoś poprosił ją o przepis na tartę, zaczęłaby od wykładu na temat łososia. Wszak łosoś łososiowi nierówny. Chcąc przyrządzić smaczne danie, należy pogodzić się z koniecznością kupienia droższego łososia. Najsmaczniejsze są łososie dzikie lub pochodzące ze zrównoważonych hodowli. Należy zwrócić uwagę na to, czy produkt posiada certyfikaty. Przede wszystkim jednak warto polegać na własnych zmysłach. Łosoś nie może pachnieć przysłowiową „rybą”. Świeży powinien mieć lekki, neutralny zapach, a jego mięso musi być sprężyste.

SKŁADNIKI

5 arkuszy ciasta filo
200 g łososia wędzonego, w plastrach
4 ugotowane ziemniaki
1 średnia cebula
2 jajka
pół szklanki gęstej śmietany (co najmniej 18%)
serek Philadelphia
szczypta soli
pół łyżeczki mielonej gałki muszkatołowej
szczypta soli
oliwa
świeży koperek do dekoracji



Jak stara Johnsonowa przyrządziła tę potrawę?

Cebulę starta na tarce o drobnych oczkach. Do miski włożyła tłuczone ziemniaki, cebulę, pół szklanki śmietany, sól i gałkę muszkatołową. Do tego wlała dwa roztrzepane jajka. Całość połączyła na gładką masę. Formę na tartę natłuściła i włożyła do niej trzy arkusze ciasta filo, z których każdy po włożeniu lekko posmarowała oliwą. Obcięła nożyczkami brzegi ciasta wystające poza formę i zachowała je na później, bo nic nie powinno się marnować. Wylała do formy masę z ziemniaków. Na niej ułożyła plastry łososa i warstwę serka Philadelphia. Na wierzchu ułożyła dwa płaty ciasta filo (posmarowane oliwą). Jego brzegi zawinęła do środka. Na wierzchu fantazyjnie ułożyła ścinki ciasta filo z dolnych warstw. Całość piekła 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Potrawę udekorowała strzępkami wędzonego łososa i świeżym koperkiem.









TAJEMNICA PAŃSTWOWA

To nie był dobry dzień Richarda Waltera. A tak dobrze się zaczął. Richardowi udało się zdobyć idealnie symetryczną choinkę, która sięgała najwyższych ocen we wszystkich narzucanych przez niego kryteriach. Było ich sporo, wszak oczekiwał drzewka gęstego, strzelistego i zdyscyplinowanego. Wszystkie okazy wypuszczające zdeorientowane, nieuczesane gałązki podlegały bezwzględnej dyskwalifikacji. Zdarzało się już nie raz, że Richard musiał wykonać wiele podejść, aby wyszperać, wygrzebać, odkryć ten swój upragniony skarb. Bywało, że po stokroć tłumaczył handlarzowi, jakiej choinki oczekuje nazajutrz. Jeden ze sprzedawców po dwóch tygodniach wykrzyczał mu w twarz – bierz pan za darmo którąkolwiek, tylko się wreszcie odwal! W innym roku zaś Richard otrzymał dożywotni i kategoryczny zakaz wstępu na jeden z choinkowych placów targowych. Niezależnie jednak od przeszkód, trudów i znoju co roku energiczny Richard Walter zdobywał upragnioną choinkę,



wszak była to sprawa honoru. A honor był u Richarda bardzo rozwiniętym organem. W rzeczy samej. Organem niemal takim samym jak serce czy nerka, z tą jednak różnicą, że honoru nie można było przeszczepić. Tak Richardowi mawiał ojciec i o tym zawsze przypominał Richard swoim dorosłym już dzieciom, które zapewne nie zawsze go słuchały.

Choinka była dla Richarda sprawą honoru, bo choć był on człowiekiem wielu zalet, miał jedną drobną wadę, której był poniekąd świadomy. Otóż cierpiał na obsesję świąt Bożego Narodzenia. No może cierpiał to dużo powiedziane. Cierpieli raczej wszyscy dokoła, Richard zaś w swym szaleństwie rozkwitał. I znany był w całym Hometown z tego, że o Świątach wiedział wszystko. Znał się na nich najlepiej, był ekspertem i wzorem do naśladowania. Nie mógł więc sobie pozwolić, by ktoś, zaglądając w jego okna, zobaczył choinkę nieidealną. Byłoby to kompromitujące, a przede wszystkim groziłoby lokalnej społeczności skrajną, gwiazdkową demoralizacją. Nie mogąc do tego dopuścić, Richard co roku stawał na wysokości zadania i zdobywał iglaste bożyszczce zasługujące na szereg odznaczeń. Tak było i w tym roku, przy czym znalezienie drzewka przyszło dziś Richardowi tak łatwo, że aż wydawało się to po-



dejrzone. I faktycznie kolejne wydarzenia tego dnia pokazały mu, że miłe złego początki. Choć ranek był obiecujący, popołudnie posypało się koncertowo. Najpierw pojechał pochwalić się zdobyczą swojej ukochanej córce, Emmie, która prowadzi aptekę. Był z niej bardzo dumny, gdy skończyła farmację. A jeszcze bardziej wtedy, gdy posłuchała jego rady, by otworzyć własną aptekę. Prawdę mówiąc, sądził, że nie starczy jej na to odwagi, a tu proszę... Był z niej bardzo dumny, możliwe nawet, iż ostatnimi czasy była jego ulubionym dzieckiem. A to, pomimo że nie do końca rozumiała, czym są Święta. Dziś jednak na diamencie pojawiła się rysa. Okazało się, że Emma ma absztyfikanta. Nie pierwszego i nie ostatniego zapewne, sęk jednak w tym, że słowem o nim dotąd nie wspomniała. I właśnie to najbardziej niepokoiło. Wszak jako ojciec lubił mieć dzieci pod kontrolą. Sprawował ją w bardzo umiejętny sposób. Tak naprawdę był wyrozumiały i pozwalał im popełniać błędy. Był jak duch, zwykle nawet nie wiedziały, że ma na nich oko. Ale on czuwał. I z tylnego siedzenia nadzorował ich wzloty i upadki, tak na wszelki wypadek. Był przenikliwy, wszędobylski i cholernie skuteczny. Tak myślał do dzisiaj, bo dziś właśnie okazało się, że Emma ma swoje sekrety. A to był zły znak.



Po wizycie w aptecę pojechał do ratusza. I do-
prawdy chyba diabeł go do tego podkusił. Od
dwóch lat Hometown miało nowego burmistrza.
A ściślej – burmistrzynie. Ta zmiana na urzędzie
przyniosła Richardowi wiele zaszczytów i jeszcze
więcej utrapienia. Roseanne Wayne, bo o niej
mowa, była pierwszą szkolną miłością Richarda.
Znali się od lat i nie licząc pewnych 473 dni wz-
ajemnych pretensji, przez cały ten czas darzyli się
przyjaźnią. Żona Richarda przyjmowała to bez
entuzjazmu. Zapewne gdyby była kimś innym,
awanturowałaby się za każdym razem, gdy była
mowa o Roseanne. Skoro jednak nie była kimś
innym, tylko sobą, tak wspaniała, że serce Ri-
charda topniało na samą myśl, u Walterów nie
dochodziło do tego rodzaju kłótni. Tym bardziej,
że Richard jako wyjątkowo bystry mężczyzna,
nie dokładał żonie zmartwień i za dużo o Ro-
seanne nie mówił. Tymczasem pani burmistrz
mianowała go ambasadorem Bożego Narodzenia
i jej naczelnym doradcą w sprawach świąteczne-
go wizerunku, który miał niebagatelne znaczenie
dla wiecznie trwającej kampanii wyborczej. Do
wszystkich swych obowiązków Richard podcho-
dził śmiertelnie poważnie, tak więc i ten, a może
nawet zwłaszcza ten, realizował sumiennie, skru-
pulatnie i wzorowo. Z pełnym zaangażowaniem,
a wręcz poświęceniem, nierzadko za plecami



swej małżonki. Właśnie dlatego Walter spędził resztę dnia w ratuszu.

I dlatego też siedział teraz, zdruzgotany, za kierownicą swojego pick-upa, podziwiając ciemność, wszędobylskie błocko i stary, rozwalający się płot. Chętnie by stąd odjechał, ale niestety przed płotem był rów, w który wbił się zderzakiem i prawym reflektorem tak konkretnie, że nie pomógł nawet napęd na cztery koła. Wstyd, żeby coś takiego spotkało kierowcę z przeszło czterdziestoletnim stażem bezkolizyjnej jazdy po drogach i bezdrożach. Richard kłął pod nosem, choć nie miał w zwyczaju tego robić. Wycieraczki pośpiesznie rozgarniały topniejący śnieg. Wydawało się, że gorzej już być nie może. Wtedy właśnie rozległ się tępy łomot pięści walącej w szybę pasażera. A towarzyszyło mu pytanie:

– Halo! Wszystko w porządku?

Richard przez chwilę rozważał, czy jest w stanie udać, że go tam nie ma, szybko jednak zrozumiał, że w samochodzie się raczej nie ukryje, odsunął więc szybę i odkrzyknął bez namysłu:

– Wszystko dobrze, do widzenia!

– Pan Walter? – Głos niedowierzał.

– Nie, to pomyłka! – wrzasnął poirytowany Richard.

– Pomóc panu, panie Walter? – Głos się narzucał.



– Poradzę sobie i nie jestem Walter, jasne?
– darło się coś, co siedziało w środku Richarda i było już bliskie wyjścia na świat w pełnej nieobliczalności.

– Ja jednak panu pomogę! – zawyrokował głos. Richard nie wytrzymał:

– Gie psie pomożesz, potrzebna wyciągarka, zjeżdżaj stąd!

– Co to jest *giepsie*, za pozwoleniem szanownego pana? – Głos się zdumiał.

– Nie *giepsie* tylko gie psie! – warczał Richard.

– To w jakimś dialekcie? – Głos nie dawał za wygraną.

– W sralekcie, gamoniu, gie to litera alfabetu. A, be, ce, de, e, ef, gie. Gie psie. Hau hau!

– Czyli chodzi o gówno... – Głos rozszyfrował zagadkę.

– Wykrzyknij jeszcze *Eureka*!

– Eureka! – zadrwił głos.

– A teraz zjeżdżaj! – zażądał Richard.

– A w aptece sprawiał pan wrażenie nad wyraz taktownego. – Głos zażartował. Richarda oblał pot. Ostrożnie wychylił głowę z okna i wytężył wzrok. To, co zobaczył wśród namolnych płatków śniegu, wybitnie mu się nie spodobało. Starannie uczesany, szarooki elegancik szczerzył się do niego, przestępując z nogi na nogę.



– Newman? – Richard zapytał retorycznie, pewny ponad wszelką wątpliwość, że ma przed sobą nowego wybranka Emmy.

– We własnej osobie. Cóż za spotkanie! – głos zachwycił się drwiąco.

– Że też, do stu tysięcy czortów, z tylu możliwości akurat ciebie tu lichy przysłało.

– Też się cieszę, że pana widzę. To może jednak pomogę?

– Niby jak ty miałbyś mi pomóc? – Walter fuknął z kpiną.

– Może popchnę? – zaoferował niechciany rozmówca.

– Nawet miło by było zobaczyć, jak Christopher Newman w tych pantofelkach zjeżdża w błoto, ale mi to nie pomoże, a ty będziesz miał pretekst, żeby sobie kupić W APTECE aspirynę na przeziębienie, więc się nie skuszę – utyskiwał Richard.

– To może zadzwonię po pomoc.

– Ty myślisz, że ja nie wpadłem na tak oczywiste rozwiązanie? – warknął Walter.

– Już pan zadzwonił? To z panem poczekam.

– Pan nie zadzwonił, bo pan nie może zadzwonić – przedrzeźniał rozdrażniony kierowca.

– Dlaczego? – Newman nie dawał za wygraną.

– Nieważne, delikatna sprawa.



– Czyli to, że pan siedzi w rowie, to jakaś tajemnica? – dedukował młodzieniec. Richard po kiwał głową:

– Dobrze, że z tym ci lepiej poszło niż z psim gie.

– A jeśli zadzwonię po zaufaną osobę? – Chris pertraktował.

– Ty sam nie jesteś zaufany! – zachnął się Walter.

– Ale ja już znam wielką tajemnicę, że zjechał pan do rowu, poza tym nie zostawię tu pana samego...

– Czemu nie?

– Przyzwoitość mi nie pozwala.

– Przyzwoitość! Dobrze – zakpił Richard.

– Nawet się nie znamy .– Chris nie krył rozbawienia.

– I to mnie właśnie wysoce niepokoi – skwitował Richard, machając palcem wskazującym na poparcie swych słów. – Co tu robisz o tej porze w tym anturażu? – zapytał dociekliwie, wskazując na wizytowy strój wysoce nieodpowiedni do przechadzek w terenie.

– Spaceruję! A przy okazji sprawdzam, czy nieszczęśnik, który wjechał do rowu, nie potrzebuje pomocy. Zatem zadzwonię po swojego dyskretnego znajomego, a gdy będziemy na niego czekali, nieco się poznamy.



– No brzmi uroczo! Ciekawe tylko, kogo ty tu mógłbyś znać, kogo ja nie znam, a co najważniejsze, kto nie zna mnie.

– Tu być może nikogo, ale świat nie kończy się na Hometown... Wezwę posiłki zamiejscowe, tylko trochę poczekamy...

W Richardzie zaiskrzyła nadzieja:

– Zamiejscowe?

– A tak, zupełnie nietutejsze.

– Dzwon! Tylko powiedz, że to tajemnica – zastrzegł Richard z pełnym przekonaniem.

Dziesięć minut później sprawa była załatwiona. Za godzinę miało się pojawić wybawienie. Tymczasem jednak trzeba było znosić obecność adoratora córki, i to w wyjątkowej bliskości. Siedzieli obok siebie w aucie i milczeli. Mijały kolejne minuty, dziesięć, dwadzieścia, trzydzieści... Zwłaszcza Richard wymownie milczał, dając młodziakowi do zrozumienia, że nie ma ochoty na pogawędkę.

– Jak to się stało, że zjechał pan do rowu? – Chris przerwał ciszę.

– Poślizg.

– Myślałem, że sarna panu wybiegła...

– Sarna? – Richard się zainteresował – To taka kpina?

– Co? Nie. Źle to zabrzmiało, ale chodzi mi o to, że widziałem spłoszoną sarnę i pomyślałem...



– Gdzie ty widziałeś tę sarnę? – mężczyzna się ożywił.

– Tam biegła. – Chris machnął ręką. Richard wyskoczył z auta jak poparzony.

– Wsiadaj! – wrzasnął.

– Co panu? – wybełkotał zdumiony pasażer, ciągnięty za rękaw.

– Wsiadaj, pomożesz mi ją znaleźć.

– Sarnę? Na co panu sarna?

– To nie sarna, fujaro. To renifer!

– Renifer? – Chris powtórzył bez zrozumienia.

– Tak, renifer!

– A na co panu renifer?

– To tajemnica! Państwowa! – wrzasnął Richard. Możliwe, że podniósł głos o jeden raz za dużo, bo cierpliwość Newmana zaczęła się kruszyć.

– Panie Walter, byłem dotąd bardzo spokojny, ale delikatnie mówiąc, zachowuje się pan jak wariat. To, co pan robi, przekracza granice zdrowego rozsądku. Niech pan wsiada do auta i grzecznie czeka, bo jak nie, to wezwę policję i pogotowie i pana przebadają pod kątem tego, czy nie uderzył się pan w głowę.

– Nie zwariowałem, jeśli to masz na myśli.

– Dokładnie to mam na myśli.

– Wyłaź z auta i szukaj ze mną tego przebrzydłego renifera – żądał Richard.



– Niech pan wraca i siedzi na tyłku, bo odwołam całą akcję i świat się dowie, że nieomylny Richard Walter przy pierwszym śniegu zjechał do rowu. Niech się pan nie martwi, na pewno poradzi pan sobie na kursie doszkalającym i egzaminie dla tetryków. Jak przejdzie pan przez okulistę, dalej będzie z górki... – wygrażał Christopher, machając telefonem na znak, że jest gotowy zadzwonić, gdzie trzeba.

– Jak ty mnie wkurzasz, Newman! – warknął Richard, ale na wszelki wypadek usiadł z powrotem w aucie, by nie prowokować losu. Nabrał powietrza i postanowił postawić wszystko na jedną kartę – Zdradzę ci tajemnicę, ale musisz przysiąc, że zabierzesz ją do grobu.

– Nic nie muszę!

– Ale możesz...

– Ale nie chcę. Ani przysięgać, ani wiedzieć. Już z dala pachnie szaleństwem.

– Powiem ci, ale jeśli komuś wygadasz, wszystkiego się wyprę!

– Bardzo honorowo!

– Przestań się znęcać i obiecaj dyskrecję.

– Obiecuję – poddał się Chris.

– Mogę ci ufać? – zawahał się Richard.

– O tym już niestety musi pan sam zdecydować.



– Z trudem mi to przychodzi, ale ci zaufam. Pojutrze będzie wielkie otwarcie świątecznych kramów pod ratuszem.

– Żadna to tajemnica, moja cukiernia dostarcza pierniki na to wydarzenie – potwierdził Chris.

– Tak? To ciekawe. Masz cukiernię? – zainteresował się Richard.

– Świeżo otwartą, niedawno się sprowadziłem.

– I już zamówienie z ratusza? Obrotny jesteś.
– Richard Walter pokiwał głową z uznaniem, a to nie zdarzało mu się zbyt często.

– Zatrudniając personel, bierze się kilka rodzin na utrzymanie. Ta odpowiedzialność zobowiązuje – skwitował Chris.

– Co prawda, to prawda. Ale mniejsza z tym. Ratusz przygotował niespodziankę dla mieszkańców.

– Tego nie chcę wiedzieć. Lubię niespodzianki, zwłaszcza świąteczne!

– To będziesz miał gie psie, a nie niespodziankę, bo niespodzianka związała.

– Co?

– Pani burmistrz nabyła dwa piękne renifery, żeby stały się świątecznymi maskotkami miasta.

– A pan niby skąd o tym wie?

– Osobiście to wymyśliłem.



- Pracuje pan w ratuszu?
- Przyjaźnię się z Roseanne od lat i doradzam jej w sprawach świątecznych.
- Pani burmistrz? Pierwsze słyszę.
- Nie obnosimy się z tym, bo moja żona za nią nie przepada, nawiasem mówiąc – to też jest tajemnica.
- Że żona nie przepada?
- Że często kontaktuję się z Roseanne.
- Ma pan romans?
- Oszalałeś?
- Staram się zrozumieć, gdzie tu tajemnica.
- Za młody jesteś...
- Możliwe. Ale do rzeczy. Co ma wspólnego sarna z zaginionym reniferem?
- Sarna to ten renifer, gamoniu.
- Kupiliście sarnę, żeby udawała renifera? – Chris przymknął oko, jakby rozmawiał z głupkiem.
- Kupiliśmy dwa pełnokrwiste renifery. Pierwszy, samiec, przyjechał dzisiaj, a drugi, samica, ma dotrzeć jutro. Tyle tylko, że ten imbecyl Larry...
- Larry?
- Syn Roseanne, pomylił się i zamiast samca przywiózł samicę!
- Którą wziąłem za sarnę? – Chris połączył wątki.



– Dokładnie. Muszę ją znaleźć, bo w przeciwnym razie będzie wstyd. W południe rozplakutowali zapowiedź wielkiej niespodzianki, a Rada Miasta bacznie kontroluje wydatki. Tego nie da się zatuszować. A ja wpadłem w poślizg, ścigając renifera. Mam w mieście renomę świątecznego eksperta, jeśli to się wyda, śmiechom nie będzie końca.

– No dobrze, ale jak to się stało, że pani reniferowa wam zwiąła?

– Ten jełop Larry próbował zatuszować swoją pomyłkę i przyczepił samicy rogi. Gdy przyjechałem, udawał, jakby nigdy nic, że wszystko w porządku i słowem się nie zająknął. Usiłowałem nasz nowy nabytek przeprowadzić do zagrody, a cymbał Larry nie zamknął bramki. Zwierz się spłoszył. Chciałem go przytrzymać, zdołałem złapać za poroże i... zostałem z rogami w rękach. Renifer, a raczej reniferzyca poooosza!

– I chce pan teraz z buta przemierzać zarośla w nadziei, że ją znajdziemy? A jak się nam w ogóle uda, to poprosimy uprzejmie, żeby z nami wróciła?

– Nie wiem. Wybacz, że się nie przygotowałem! Wskoczyłem w samochód i za nią pojechałem! Nie miałem czasu na przemyślenia!

– I długo pan tak jeździł?



– Ze trzy godziny... Ale jak komuś wygadasz...

– Jak mamy z tego wybrnąć, to co najmniej jednej osobie musimy o tym powiedzieć...

– Wykluczone!

– Nie ma pan wyjścia. Inaczej cała świąteczność miasta zmniejszy się o połowę.

– Kpisz!

– Panie Walter, nie dopędzimy renifera pieszo, to szybka bestia. A pana auto jest w rowie... Tymczasem posiłki są w zasięgu ręki... – Chris skinął na zatrzymującego się właśnie przy nich jeepa, z którego wysiadł krzepki mężczyzna, nieco młodszy od Waltera, wyższy od niego ze dwie głowy.

– Doberek, panie Newman – zagadnął nowo przybyły, wkładając głowę przez okno i miarkując z zaciekawieniem Richarda Waltera.

– Pan Johnson, pan Walter. – Chris przedstawił sobie mężczyzn i trąceniem łokcia zasugerował Richardowi, aby wysiedli z auta.

Pokrótkie nakreślił Johnsonowi sytuację, kładąc szczególny akcent na konieczność odnalezienia zaginionego renifera.

– To może po kolei, panie Newman... Zaczniemy od tego, co za imbecyl panu naopowiadał, że samice reniferów nie mają poroża?

Christopher oniemiał. Łypnął na nietęgą minę pana Waltera, ale go nie wydał.



– No wie pan, panie Johnson, my, miastowi... – usiłował wytłumaczyć.

– Wy, miastowi, zapiszcie sobie w kajeciku, że szukamy samca renifera.

– Jak to samca? – Richard Walter z pretensją rozłożył ręce.

– Tak to. Samiec renifera zrzuca rogi na zimę.

– I nie ma rogów?

– Zrzuca, to nie ma... – Johnson spojrzał na Richarda jak na idiotę.

– Niemożliwe. – Świąteczny ekspert wydał się zrozpaczony – Co ja teraz powiem Roseanne?

– Prawdę – skwitował Johnson – że żeś pan przespał parę lekcji w szkole.

– To tragedia. Jak teraz dzieci odróżnią chłopca i dziewczynkę...

– Po rogach. – Johnson pokiwał głową.

– Idź pan, bo cię zaraz kopnę i odechce się żartów.

– A kop pan, zgubisz buta w mojej dupie. O ile doskoczysz, pędraku!

– Ja ci dam: pędraku! – Walter rzucił się z wściekłością i trudno zgadnąć, co by się stało, gdyby Christopher przytomnie nie zareagował, trąbiąc klaksonem.

– Ciiicho... – skarcił go Richard.

– Zgubił się renifer! – Chris przypomniał zgromadzonym – I lepiej by było, żeby się nie



błąkał po przedmieściach. Bo zamiast niespodzianki z renifera będzie trzeba podać pod ratuszem kielbasę z renifera, co nie ucieszy ani dzieci, ani burmistrzyny, ani pani reniferowej... Opracujmy plan działania. Panie Johnson?

– Ten prostak? On ma ułożyć plan i decydować o moim być albo nie być? – Richard nie mógł zaakceptować stanu rzeczy.

– Prostak nie prostak, ale samicę od samca umiem odróżnić. Uważaj, żebyś pan kiedyś byka nie wydoił!

– Wystarczy! – krzyknął Christopher – Nie mamy czasu na kłótnie. Wsiadamy do samochodu i jedziemy w miejsce, w którym ostatnio widziałem renifera! – zarządził. – Potem wrócimy po samochód pana Waltera.

Mężczyźni niechętnie pomaszerowali do auta, a Johnson wymamrotał pod nosem:

– Robię to tylko dla pana, panie Newman.

Po kilku minutach dotarli do skrzyżowania, na którym Chrisowi przemknął przed oczami jeleniowaty.

– I co teraz? – zapytał Richard powątpiewającym tonem.

– Może pobiegł w stronę lasu? – zastanawiał się Chris.



– Sądzisz, że wyjął mapę i się rozeznał w terenie, a ustaliwszy, z której strony mamy las, rozumnie wybrał drogę? – cedził Walter.

– W to wątpię – wtrącił się Johnson, ale zerknijmy na mapę i sprawdźmy ten trop... Renifery mają dobry węch, a ostatnio dużo padało, więc las może kusić renifera aromatem grzybów...

– I dziczyzny. Weź się pan puknij – skrytykował Richard. Pozostali jednak nie zwrócili na niego uwagi.

– Chris otworzył na smartfonie mapę. Johnson bacznie jej się przyglądał, przesuwając to w tę, to we w tę. Wreszcie wysiadł z samochodu, rozejrzał się nieco i zorientował mapę. Walter patrzył na niego z pogardą, trawiąc swe silne poczucie straconego czasu. Johnson poślinił palec i wyciągnął go przed siebie, a upewniwszy się o kierunku wiatru, postanowił:

– Zbadamy te zagajniki. – Podał Chrisowi telefon, pokazując mapę.

– Do dzieła! – zachęcił go Chris, zagłuszając fuknięcie dezaprobaty wydane przez Richarda Waltera.

Gdy dojechali do celu, ich oczom ukazała się nieprzejezdna gęstwina. Śnieg tu topniał wolniej, więc gdzieniegdzie uzbierały się białe łąty mokrego puchu. Tu i ówdzie leżały powalone pnie. Sylwetki drzew układały się w ciemną pla-



mę. U dołu jaśniały kępy wybujałych dzikich traw, a wśród nich dało się dostrzec, nie przy mierzając, nic. A przynajmniej nic ciekawego.

– Zaiste, panie Johnson – Walter zachwalał z sarkazmem – dobra robota. Stado reniferów, aż nie wiem którego wybrać. Tak pan znajdziesz renifera, jak ja jestem panną.

– Słuchaj no pan, może i nie znajdę – odpy skował Johnson – ale jak znajdę, to ci spuszcze gacie i dupę w śniegu posadzę.

– Jak pan znajdziesz renifera, to ja się z roz koszą do tego śniegu wypnę. I jeszcze sobie tam umoszczę.

– No naprawdę jak dzieci! – wtrącił się Chris. – Włączamy latarki i badamy pobocze. Może znajdziemy jakieś ślady. Pan Johnson od samo chodu w lewo, pan Walter od samochodu w pra wo, a ja pobiegnę tam za zakręt.

– Strata czasu – zawyrokował Richard.

– Być może, ale ma pan lepszy pomysł? – wrzasnął Chris rozdrażniony.

– Może i mam, ale mi się chwilowo zapo mniał. – Richard stracił rezon.

– To proszę szukać śladów tak długo, aż się panu przypomni.

Wszyscy się rozeszli, a Chris pobiegł w stronę zakrętu. Miał przemoczone nogi, z boku zawie wał mu wiatr, a w głowie kołatało mu tylko jedno



pytanie – po jasną cholerę to robi? Przecież nie musi pomagać ojcu Emmy, żeby ją przelecieć. Nie musi z nim rozmawiać ani nawet nie musi się starać, aby go polubił. Z drugiej strony jednak ostatecznie nie miał żadnych szczególnych planów na tę noc. *Gdyby jego ojciec żył, może z nim robiłby teraz coś niedorzecznego. A że nie żyje...* Chrisowi zrobiło się przykro. *Głupie myśli, zupełnie bez sensu. Richard Walter miał dwóch synów i do żadnego z nich nie zadzwonił. Nie lubił prosić o pomoc. Nie wezwał nawet syna pani burmistrz, który był przecież wtajemniczony... Swoją drogą kto by pomyślał, że renifery gubią rogi na zimę...* Czy dałoby się im zrobić jakieś sztuczne rogi? – myśli kłębiły mu się w głowie, gdy nagle podskoczył zaaferowany. W ośnieżonym błocie widniały zupełnie wyraźne tropy. Nie miał pojęcia, czy mogą to być ślady renifera, ale z całą pewnością musiał pokazać to Johnsonowi.

Nim starszyzna doczłapała zza zakrętu, Christopher zdążył już ocenić, że ślady prowadzą na skraj lasu. Johnson potwierdził, iż należą do renifera, co wywołało w grupie ogólny entuzjazm. Przedzierali się z zapalem przez zarośla, żywo komentując każdą ułamaną gałąź i udeptaną dziurę. Aż wreszcie na ich drodze ukazał się renifer.

– Szykuj dupę, Walter – zapowiedział Johnson. Tymczasem Chris zastanawiał się, jak uwią-



zać zwierzę. Strapienie okazało się jednak zbędne, bowiem renifer na widok nowo przybyłych położył się i nawet nie myślał wstawać.

– Ranny? – zapytał Chris retorycznie.

– Albo chory – orzekł Richard. – Jasna cholera. To jest jakieś świąteczne fatum. Najpierw kupuję renifery bez poroża, potem jeden mi ucieka, a jak go znajduję, okazuje się, że jest chory... A jeśli zdechnie? Tylko nie to, nie może zdechnąć! Potrzeba doktora! – Walter spanikował. Chris złapał go za ramię:

– Tylko spokojnie, na pewno coś wymyślimy.

W tym czasie Johnson podszedł do renifera. Nachylił się nad nim, a nie stwierdziwszy żadnych ran, rozglądał się wokół, jakby czegoś szukał.

– No panowie ten tutaj za daleko nie poleci – podsumował z przekąsem.

– A ty co? Weterynarz? – Walter dawał upust swej frustracji.

– Weterynarz tu zbędny, trzeba chłopca odstawić na kwadrat, a jutro wykuruje go reniferowa. – Poklepał zwierzę po zadku.

– Że jak? – Chris nawet nie udawał, że rozumie.

– Że tak! Święta uratowane. Hura. – skwitował Johnson, przedrzeźniając świątecznych entuzjastów pokroju Richarda Waltera.



– Jakim cudem? – dopytywał Chris.

– Takim, że renifer nawcinał się sfermentowanych jabłek i leży nawalony.

Christopher i Richard mimo ciemności dostrzegli tu i ówdzie, na ziemi, nadgnite owoce.

– Skraj lasu sąsiaduje ze zdziczałym sadem – wyjaśnił Johnson – więc jeleniowaty urządził sobie wieczór kawalerski.

– Ale historia! – podsumował Richard Walter, nie przyznając się, jak wielką odczuł ulgę.

Nie był to koniec trudów, bo trzeba było jeszcze wyciągnąć z rowu pick-upa, zawlec do niego renifera i – co najtrudniejsze – wsadzić przeszło stukilowego pijaka na pakę. Wydało się, że zwieńczona sukcesem współpraca stopiła lody między Johnsonem a Walterem. Chris usadowił się na pace, przysiadłszy na idealnej choince. Objął renifera za szyję dla pewności, że nie zechce się wybić na niepodległość. Wtem obok samochodów coś się zakotłowało.

– Postaw mnie – krzyknął Richard Walter, gdy Johnson wywinął nim w powietrzu, ściągając mu gacie do samej ziemi. Chris wybałuszył oczy, dławiąc się ze śmiechu.

– Znalazłem renifera, panie przemądrzalski? – warknął Johnson. Richard Walter uniósł głowę i zacisnął zęby.



– Znalazł pan, panie Johnson. Jako żywo, znalazł pan. – A mówiąc to, siadł tyłkiem w płachtę śniegu, wszak był człowiekiem honorowym.

W tej chwili wszystkim zabrakło powagi. Cała trójka wybuchła śmiechem, a Chris mógłby przysiąc, że zaśmiał się nawet renifer. A może beknął...

Pod ratuszem powitała ich pani burmistrz Roseanne Wayne, we własnej osobie. Chrisowi i Johnsonowi uściśnęła dłonie, a Richardowi rzuciła się na szyję.

– Och, Dicky... Całe szczęście...

Newman taktownie udał, że tego nie widzi, ale za to Johnson dwuznacznie uniósł brew, coś niecoś sobie zapewne wyobrażając.

– Święta w Hometown uratowane! – ogłosiła Roseanne ze wzruszeniem. – A że renifery nie będą miały rogów, nie szkodzi...

– Jeden nie będzie miał rogów – wtrącił Johnson.

– Jak to? – zdziwiła się pani burmistrz.

– Tak to, szanowna pani. Ten moczymorda to samiec, a pono jutro przyjeżdża panienka. Samice są na zimę rogate. Zrzucają poroże na wiosnę...

– To dopiero! – klasnęła w ręce burmistrzynie. – Rogata dziewczynka! To idealne hasło wyborcze!



Tak dobiegł końca nie najlepszy dzień Richarda Waltera. Odwiózł Chrisa do domu, a na pożegnanie spojrzał mu w oczy i rzekł:

– Dzięki, Newman. Może i przyzwoity z ciebie człowiek. Ale pamiętaj, jeśli komukolwiek słowo szepniesz...

– Ja? Skąd! Wszystkiego się wyprę – odpowiedział cukiernik, poklepuwszy Richarda po ramieniu. A w przybytku swojej dyskrecji przemilczał także, że renifer na pace sfajdał się na idealną choinkę.

Ho, ho, ho, drogie Hometown – Merry Christmas!





Kacze udka pani Walter

W tej zimowej aurze dom rodziców wyglądał bajecznie. Girlandy umocowane na płocie wskazywały na najwyższy stan przedświątecznej gotowości. Rozchodzący się po domu zapach jabłek, pieczonej kaczki i ciasta przywodziły na myśl dzieciństwo.

Wiktoria Klepacka, *Świąteczne ciacho*,
Wydawnictwo Lekkie



Kaczka bywa kulinarnym wyzwaniem. Niby drób jak każdy inny, ale niejednemu udało się zamiast wybornej potrawy podać suche jak wiór mięso o intensywnym zapachu. I choć Brzechwa zapewniał, że z *Kaczki dziwaczki* może wyjść zając w buraczkach, wielu nieuważnym kucharkom wyszedł raczej klops. Dlatego, jak zapewnia pani Walter, należy pamiętać o trzech złotych zasadach. Po pierwsze najlepiej podawać młodą kaczkę z ekologicznej hodowli. Po drugie należy zadbać o to, by mięso zachowało wilgoć. Po trzecie wreszcie – obowiązkowo należy na koniec zarumienić skórkę. Tak przyrządzona kaczka będzie uchodzić za królewską.

SKŁADNIKI

4 udka z kaczki
gałązka rozmarynu
2 gałązki estragonu
3 gałązki tymianku
3 ząbki czosnku
dwa jabłka (ćwiartka do marynaty, połówka do pieczenia, reszta do przysmażenia)
100 ml oliwy z oliwek
5 łyżek sosu sojowego (4 do marynaty, 1 do smarowania)
100 ml bulionu
ćwierć kostki masła
sól
konfitura z żurawiny



Jak pani Walter przyrządziła tę potrawę?

Zaczęła od marynaty. Oliwę z oliwek połączyła z sosem sojowym, startą ćwiartką jabłka i świeżymi ziołami (tylko listki, rwane, niekrojone). Udka z kaczki przez dobę leżały w marynacie. Po wyjęciu zostały osolone i włożone do brytfanny, skórka do góry. Pomiedzy udka pani Walter włożyła plasterki jabłek i odrobinę masła. Podlała je niewielką ilością bulionu. Pieкла 90 minut w 180 stopniach, pod przykryciem. Następnie odkryła potrawę, posmarowała sosem sojowym i roztopionym masłem i piekla jeszcze 20 minut, żeby skórka się zarumieniła. Według tradycji pani Walter kaczkę podaje się z żurawiną i jabłkami podsmażanymi na maśle.





Żeberka barbecue

Uniosłam pokrywę.

– Żeberka barbecue? – zapytałam zaskoczona prostotą dania, ale szybko się zreflektowałam. – Ach, skupiamy się na tobie! Doskonały wybór – pochwaliałam z tajemniczym uśmiechem.

Zdawał się nie słuchać. Sięgnął po serwetkę. Wetknął ją sobie za kołnierzyk jak śliniak w przydrożnym barze. Odkrył swoją porcję. Jadł, raz po raz zerkając to na mnie, to na świecę, to na choinkę, to na kwartet. Muzycy musieli być rozbawieni tą konfiguracją wytworności i prostoty. Jednak Chris nic sobie z tego nie robił. Był pochmurny, ale zrelaksowany.

Przymierzyłam się do kolacji. Harmonijna muzyka smyczków jaskrawo kontrastowała z jadalospisem. Trudno było spożyć ten posiłek z gracją, jakiej wymagałam od siebie tego wieczoru. Zdałam sobie jednak sprawę z tego, że nie o grację tu chodzi. Chris starał się wprawić mnie w zakłopotanie. A ja wychowałam się z dwoma braćmi. I uwielbiałam żeberka. Więc zrezygnowałam z gracji i wgryzłam się w aromatyczne mięso. Spojrzał na mnie i uniósł brew.

– Subtelnie i ponętnie... – skomentował.

– Sam układałeś menu – wzruszyłam ramionami – przystosowuję się.

– Dobrze ci idzie – uśmiechnął się wyraźnie rozbawiony.”

Wiktoria Klepacka, Święteczne ciacho,

Wydawnictwo Lekkie



Nie da się zjeść żeberek wytwornie. Zresztą wcale nie trzeba! Etykieta dopuszcza jedzenie żeberrek palcami, bez użycia sztućców. Należy tylko pamiętać, aby palców nie oblizywać, co przy żeberkach barbecue wydaje się wręcz poświęceniem. Serwując żeberka, wypada z lewej strony nakrycia postawić małą miseczkę z wodą i sokiem z cytryny, aby opłukać w niej palce przed wytarciem ich w serwetkę. No chyba, że ktoś ma za nic konwenanse. Wtedy można tę wodę wypić. Choć do żeberek dużo lepiej pasuje piwo...

SKŁADNIKI

2,5 kg żeberek wieprzowych
średnia cebula
4 ząbki czosnku
10 ml oliwy
500 ml passaty pomidorowej
400 g pulpy z pomidorów
40 g cukru trzcinowego
4 łyżeczki papryki wędzonej
60 ml sosu worcestershire
40 ml sosu sojowego
40 ml octu balsamicznego
80 ml whisky
150 g konfitury z żurawiny
75 g suszonej żurawiny
10 suszonych śliwek



Jak Chris przyrządził tę potrawę?

Oczywiście zaczął od sosu. Cebulę i czosnek drobno pokroił, przełożył do rondelka i podduścił na oliwie. Dodał passatę, pulpę z pomidorów, sos worcestershire, sos sojowy, ocet balsamiczny, whisky, cukier trzcinowy i paprykę wędzoną. Dalej dusił 15 min na wolnym ogniu, mieszając. Następnie ostudził i zblendował. Dodał konfiturę z żurawiny i suszone owoce. W tak otrzymanym sosie marynował mięso w lodówce przez 2 godziny. Potem wyjął danie z lodówki na pół godziny przed pieczeniem. Żeberka w sosie barbecue piekł w temperaturze 180 stopni przez 70 minut pod przykryciem, a następnie przez 15 min bez przykrycia przy włączonym termoobiegu z górną grzałką.







Stek w marynacie piernikowej

Z każdą sekundą na twarzy Chrisa wyczytywałam inne zakończenie.

Wiktoria Klepacka, *Świąteczne ciacho*,
Wydawnictwo Lekkie

Oczywiście, że nie zdradzę zakończenia! Sięgnę jednak poza ostatnią stronę powieści, bo właśnie to danie Chris przyrządził na świąteczny obiad. I możecie mi wierzyć, że to był obiad niezwykle smakowity. Żeby nikt z przepisu nie wyciągał wniosków na temat finału *Świątecznego ciacha*, recepturę podaję dla czterech osób. Cztery bowiem osoby raczyły się tym daniem przy okazji zdjęć do *Świątecznego ciacha od kuchni*. Do obiadu podano Barolo, jedno z najbardziej cenionych włoskich win. Tak więc mieliśmy prawdziwą ucztę i – co tu dużo mówić – niebo w gębie!

Żartuje się, że kucharz poproszony o dobrze wysmażonego steka może odmówić przyrządzenia posiłku, powołując się na klauzulę sumienia. Jest w tym ziarno prawdy, bo na takie gotowanie szkoda wołowiny. Zapewniam więc, że Chris w Boże Narodzenie przyrządził steka średniokrwistego. Steki można przyrządzać z różnych części mięsa, ale Chris wybrał antrykot, ponieważ posiada on tłuszczik będący no-



śnikiem smaku. Lekarze zapewne załamują ręce, niemniej... W Święta można sobie pofolgować!

SKŁADNIKI

1 kg antrykotu
200 ml rumu
80 g brązowego cukru
5 łyżek sosu sojowego
5 łyżek soku z cytryny
2 łyżeczki sosu worcestershire
2 łyżeczki sprasowanego czosnku
2 łyżeczki świeżego tymianku (wyłącznie listki)
2 łyżeczki przyprawy do piernika
kilka gałązek pomidorków koktajlowych
oliwa
3 łyżeczki cukru pudru
sól gruboziarnista w młynku
3 chrupiące pierniczki
łyżka miodu
pół cebuli

Jak Chris przyrządził tę potrawę?

Antrykot podzielił na cztery równe kawałki o grubości 2/2–5 cm. Rum, cukier, sos sojowy, sok z cytryny, sos worcestershire, czosnek, tymianek i przyprawę do piernika połączył, mieszając tak długo, aż cukier się rozpuścił. W tak otrzymanej marynacie umieścił mięso i mary-



nował 2 godziny, przy czym po godzinie obrócił steki na drugą stronę.

W tym czasie w naczyniu żaroodpornym ułożył gałązki pomidorków koktajlowych. Polał je dwoma łyżkami oliwy, posypał solą oraz cukrem pudrem. Piekł w temperaturze 180 stopni przez 50 minut.

Przygotował także posypkę do steków. Drobno pokroił pół cebuli. Zarumienił ją w oliwie, na patelni. Dodał drobno pokruszone pierniczki i łyżkę miodu. Jeszcze chwilę podgrzewał, mieszając. Przełożył do małej miseczki.

Wracając do steków: wyjął je z lodówki co najmniej pół godziny przed smaženiem, aby osiągnęły temperaturę pokojową. Następnie osuszył. Posolił. Smażył na patelni żeliwnej po 2–3 minuty z każdej strony. Gotowe steki podał z posypką i pieczonymi pomidorkami.







SZAMPAN NA ŚWIĘTA

Oto i grudzień. Najszybszy ze wszystkich miesięcy. Miesiąc błyskawiczny, w którym ludzie pędzą, a i tak nie mają czasu. Wszyscy coś szykują, kupują, stroją, dwoją się i troją. Składają najwięcej wizyt i przyjmują najwięcej gości. Nabywają sterty nowych przedmiotów, wśród których nie brakuje tych zbędnych. Mają tak długie listy rzeczy do zrobienia, że nie wiadomo, w co ręce włożyć. A przecież trzeba jeszcze posprzątać... I to niepowierzchnownie, o nie... Trzeba zrobić generalne porządki, wyczyścić najgłębiej pochowane srebra i odświeżyć garderobę. Trzeba wymieść pajęczyny z piwnic i strychów, wypastować podłogi, wyprać firanki i pomyć okna. Na wiosnę wszystkie te sprawy zajęłyby pewnie kwartał, ale przed Świętami... Mieszczą się w jednym, małym grudniu. Wśród krojenia, gotowania i pieczenia. Bez wytchnienia. To w domu. A w pracy? Tam także trwa szaleńczy wyścig. Za wszelką cenę wszyscy starają się kolaniem dopchnąć kontrakty, zamknąć negocjacje i skończyć analizy. Chcą



zdążyć przed nowym rokiem, aby od stycznia zacząć wszystko od nowa. Istne urwanie głowy. I w tym właśnie rozgardiaszu dodatkowo każdemu trzeba złożyć życzenia, z każdym trzeba porozmawiać i o nikim nie można zapomnieć. Nic dziwnego, że przed Świętami trudno zwolnić.

Zdecydowanie nie mógł więc zwolnić Tom Walter, który wprawdzie niczego nie szatkował i nie szorował, za to był całkowicie pochłonięty korporacyjnym szaleństwem. Poświęcił się mu w pełni, choć wymagał od niego licznych delegacji w tym najgorętszym okresie. Momentami brakowało mu czasu na przepakowanie walizek, ba, nawet na zrobienie prania. Ale nie przeszkadzał mu ten stan, bo chwilowo, a może od dłuższego czasu, nie miał ochoty na prywatne życie. Nie chciał mieć swoich spraw, nie chciał skupiać się na uczuciach, nie chciał wdawać się we flirty z kobietami, nie chciał robić niczego, co przypominałoby mu, że zaczyna od zera. Wprawdzie rozwód z Anną nie przebiegł burzliwie, niemniej niesmak pozostał. Tom stracił sympatię do kobiet, gdy zrozumiał, że słodyczą ust żony dzielił się z jej – jak się okazało bardzo personalnym – trenerem. Młody Walter nie był typem zazdrośnika, wręcz przeciwnie, był typem kobieciarza, ale to, co zrobiła Anna, to już gruba przesada. I dlatego Tom nabrał chwilowego wstrętu do związków.



Stan ten, jak podkreślał, był przejściowy, wszak nie zamierzał umierać w samotności. Niemniej historia z Anną przekonała go, że będzie miał jeszcze wiele kobiet, bo – jak widać – jedna nie starcza na długo. Tymczasem nie miał jednak nastroju na te sprawy. Nie chciało mu się podrywać i kokietować. I nie miał ochoty na przyjmowanie umizgów. Bycie singlem było całkiem znośne. Z wyjątkiem grudnia. W grudniu było gorzej. Tom częściej bywał w domu rodzinnym, bo ojciec co weekend zwoływał rodzinę i promieniał na wszystkich swym radioaktywnym świątecznym nastrojem. Robił to bardzo skutecznie. Ojciec słynął ze swego zamiłowania do gwiazdki. Na mieście rzeczy wybitnie świąteczne określano mianem godnych Richarda Waltera. Tom zawsze uwielbiał Święta i ochoczo poddawał się tej ojcowskiej propagandzie, ale w tym roku... Był nieco przygnębiony. Zasmucała go świadomość, że nikt nie ukrywa przed nim prezentów w szafie i nikt nie rozmyśla, czego w domu nie może zabraknąć, bo jest jego ulubione. Nikt, poza ojcem, niczego od niego nie wymagał. Brakowało mu więc pewnych małżeńskich okropności. Kłótni o nic, małych świątecznych katastrof, przesadnego dekorowania... Oskarżeń, że o czymś zapomniał, choć było mu po stokroć polecone... No i spotkań z cudzą rodziną. Przykrywek z uśmie-



chu na kipiących garach urazy, prania brudów nad białym obrusem... Brakowało mu tego i... świątecznych czułości. Tego ostatniego jednak nie przyznawał nawet przed samym sobą. Poświęcił się bez reszty swojej pracy i pędził, pędził najszybciej, jak tylko mógł. Dzięki temu nie miał czasu na przemyślenia. W biegu załatwiał służbowe sprawy. Jego agenda pękała w szwach, a on nic, tylko do niej dokładał. Wystarczyłoby jedno małe, drobne potknięcie i cały harmonogram ległby w gruzach. A skoro o potknięciu mowa...

Tom biegł właśnie na trzeci peron dworca szumnie zwanego głównym, choć prawidłowo byłoby go nazwać jedynym w Hometown. Pani burmistrz inwestowała spore środki w utrzymanie tego istotnego obiektu użyteczności publicznej. Dworzec był zadbany i reprezentacyjny. W grudniu pod kolebkowym sklepieniem holu zwisały grube, gęste girlandy, oplecione światełkami i pękami bordowych bombek. Tom raczej tego nie docenił, bo patrzył na czubki swoich butów, pomny matczynych zaleceń z czasów dzieciństwa, żeby biec, zębów nie wybić. Uważnie monitorując podłogę, Tom nie mógł się potknąć, niestety jednak nie dawało to żadnej gwarancji, że zarazem na nic wpadnie. I tak, niespodziewanie, Tom wylądował twarzą w zielonym pucho-
wym płaszczu. Płaszcz, jak to płaszcz, nie przybył



do hali dworca samotnie. Otulał szczupłą, wysoką kobietę, która chwilę temu wysiadła z pociągu. Przed sekundą podróżna wolno posuwała się naprzód, ciągnąc za sobą walizkę w szkocką kratę. Wpatrywała się w telefon, na którym studiowała rozkład jazdy autobusów. Teraz jednak znalazła się na swym tartanowym bagażu w dość pokracznej pozie, czym była zarazem zaskoczona i rozgniewana.

– Najmocniej przepraszam, nic ci się nie stało? – wyjąkał Tom, podnosząc się niezgrabnie z podłogi. Podał rękę właścicielce puchowego płaszcza, która energicznie podniosła się i otrzepała.

– Nic mi nie jest i nie dam się zaprosić na kawę w ramach przeprosin. To było wyjątkowo tandetne – odrzekła, odgarniając z twarzy rude włosy i przewracając oczami.

– Że co? – Tom uniósł brwi ze zdumienia.

– Że to. Wpadnij sobie na kogoś innego. Nie cierpię takich końskich zalotów rodem z komedii romantycznych – skrytykowała.

– Nie zamierzałem się do ciebie zalecać! – zaprotestował Tom.

– Nie dam się wciągnąć w pogawędkę. – Kobieta zasłoniła się rękami, a upewniwszy się, że jej gest wystarczająco podkreślił chłód i dystans, podniosła walizkę i bez słowa odeszła. Tom



oniemiał. *Co za zadufana baba*, pomyślał z wyrzutem. Już miał ochotę ją dopędzić i stanowczo wyprowadzić z błędu, ale zdał sobie sprawę, że wtedy na pewno nie zdąży na pociąg. Pobiegł więc na peron trzeci. Wskoczył do wagonu w ostatniej chwili przed odjazdem. Całą drogę w myślach rozpamiętywał zdarzenie i wielokrotnie, w przeróżnych słowach, rozmówił się z rudowłosą damą. Patrzył w okno skoncentrowany na wzburzonych myślach, tętniących w rytm stukotu kół. Gdy pociąg wjechał w leśną gęstwinę, Tom zauważył, w jak pięknych okolicznościach przyrody przyszło mu podróżować. Białe czapy oblepiały drzewa. Gałęzie uginały się pod warstwami puchu. Pnie tonęły w zaspach, a z nieba sypała się kolejna porcja śniegu. *Jakież to świąteczne...*, pomyślał Tom. *Z pośpiechu pokłóciłem się w grudniu... Praw natury nawet rozwodnik nie zmienia...*

Kilka dni później, po powrocie do Hometown, Tom wylądował na hucznym przyjęciu. Takich imprez było pełno w tym sezonie i Tom ich raczej unikał. Tym razem jednak obecność była obowiązkowa. Uroczystą fetę wyprawiał jego ojciec. Należało zatem oczekiwać, że wszystko będzie, jak to mówią, godne Richarda Waltera. Tom nie miał szczególnej ochoty na dolewanie



świętecznej oliwy do swego smutnego ognia, przypiął jednak uśmiech do twarzy i postanowił nie rozstawać się z nim do późnego wieczora. Mogły w tym pomóc serwowane w nadmiarze kolorowe koktajle, które nie były wprawdzie zbyt męskie, miały jednak istotną zaletę – był w nich alkohol. W tych okolicznościach należało tylko odnaleźć Stuarta. Z bratem na pewno da się powygłupiać, a przy żartach czas szybciej płynie. A może będą się bawić tak dobrze, że aż ojciec ich wyprosi i Tom wreszcie wróci do domu? Ta myśl napawała optymizmem i podsyciała determinację Toma do odszukania brata. Przeczesał tłum na sali, gdy nagle zamarł. Jego spojrzenie skrzyżowało się ze wzrokiem młodej kobiety. Od razu ją poznał. W ułamku sekundy zdał sobie sprawę, że to ona, ruda żmija z dworca.

Cóż za zbieg okoliczności!, pomyślał. *Przyjęcie toczy się lepiej, niż się zapowiadało...* Niezrażony wycelowanym w siebie lodowatym spojrzeniem, podszedł do parapetu.

– Zacząlbym od *dobry wieczór*, ale obawiam się, że znowu zrozumiałabyś mnie opacznie! – przemówił ostro.

– Opacznie? – fuknęła rudowłosa, wykrzywiając głowę.

– Tak, ostatnio uroiło ci się, że na ciebie wpadłem, żeby cię poderwać! Strach pomyśleć, co



teraz byś wymyśliła. – Tom oparł się o wykusz, pochylając się nad rozmówczynią i demonstrując pewność siebie.

– Daleka jestem od urojeń. Wpadłeś na mnie na środku totalnie pustej przestrzeni.

– Biegłem i nie patrzyłem przed siebie, tylko pod nogi! Skoro było tak pusto, mogłaś zrobić unik!

– Skupiłam się na telefonie!

– Mniejsza o to, przyjmij do wiadomości, że nie zamierzałem cię podrywać. Wpadłem na ciebie przez przypadek. Spieszyłem się na pociąg.

– Wy, mężczyźni i te wasze przypadki. Że też nie wpadłeś na jakiegoś postawnego draba, tylko akurat na atrakcyjną kobietę... – Pokiwała głową z politowaniem.

– Skromną przede wszystkim! I wiedz, że tak. Gdybym miał jakikolwiek wybór, wołałbym wpaść na draba, a nawet w stado szerszeni! – oświadczył z przekonaniem. Ruda przyjrzała mu się badawczo. Wychyliła tułów do tyłu, podpierając się na parapecie.

– Poniekąd ci się udało, utożsamiam się z szerszeniem – skwitowała.

– A nie ze żmiją? – Tom pozostał uszczypliwy.

– Nie, żmija pełźnie, a szerszenie latają...

Tom już się szykował do złośliwej riposty, gdy z głośników rozbrzmiało radosne, świąteczne *All I Want For Christmas*. Ruda wyprostowała się.



– W miarę lubię ten utwór. Poproś mnie do tańca.

– Ani myślę. – Tom z satysfakcją odmówił.

– Więc zatańcz ze mną bez proszenia. Chyba mi się należą jakieś przeprosiny za mój upadek.

– Kawy nie chciałaś – przypomniał Tom, sięgając po jej dłoń.

– Nie proponowałaś.

– Dobrze, że zauważyłaś. Tańca też nie proponuję, ale widać rozmawiasz sama ze sobą i układasz własne scenariusze. Dość nietypowo jak na przeciwniczkę komedii romantycznych.

– Jestem ich oddaną fanką – odrzekła kobieta, przyjmując wyprostowaną postawę do tańca towarzyskiego. Niejednego mężczyznę tą pozą zbiłaby z pantałyku, ale nie Toma. Odebrał on gruntowne wykształcenie pod okiem ojca perfekcjonisty, skupionego na wszelkich aspektach świętowania. Turniejowym krokiem ruszył więc do jive'a, poprawnie prezentując nie tylko podstawowe kroki, ale także nieco bardziej wyszukane figury. Twarz rudej nie wyrażała żadnych emocji, ale jej biodra i stopy odpowiadały energicznej muzyce. Gdy utwór dobiegł końca, Tom uklonił się nieznacznie i odprowadził kobietę do parapetu.

– Całkiem, całkiem – pochwaliła go.

– Wybacz, ale nie mogę powiedzieć tego samego. – Tom surowo pokręcił głową.



- Proszę? – Ruda nie umiała ukryć zdziwienia.
- Jesteś sztywna, jakbyś połknęła kij od szczotki, a twój entuzjazm kojarzy mi się z serialową Wednesday – skrytykował.
- Uważasz, że jest koszmarny? No cóż, nie co dzień tańczę z nieznajomym. – Udała obojętność.
- To widać – potwierdził.
- Masz dobrą kondycję – zauważyła, chowając urazę do kieszeni.
- Dużo biegam po dworcach. – Nie dał się złowić na komplement.
- Na to wygląda. Do tego ta zwinność, zaimponowałbyś nawet mojemu kotu...
- Bez przesady. Chyba że masz niezdarnego kota.
- To pers. – Wzruszyła ramionami, jakby rasa mówiła sama za siebie. – Czasem bywa gapowaty.
- Posądziłbym cię raczej o tygrysa syberyjskiego.
- Jeszcze na niego poluję. – Uśmiechnęła się nieznacznie. – Darma Moore – przedstawiła się.
- Thomas Walter.
- Z tych Walterów? – zaciekała się.
- Owszem.
- Nie jesteś zbyt rozmowny – zauważyła.
- Chcę rozwiązać wszelkie wątpliwości, że nie miałem i nie mam zamiaru się zalecać – podkreślił.



– Przyjmuję to do wiadomości – odparła.

Usłyszawszy to, Tom uznał, że dopiął swego i usatysfakcjonowany odwrócił się na pięcie. Ruszył w stronę bufetu. Po kilku krokach mimowolnie odwrócił się w stronę Darmy. Nadal na niego patrzyła. Przez moment wydawało mu się, że odchodząc, sprawił jej przykrość. Szybko jednak uwolnił się od tych myśli, bo smutne szerszenie, to nadal szerszenie...

Nie było jednak łatwo zapomnieć o Darmie. Następnego dnia Tom już żałował, że przerwał rozmowę z rudowłosą. Miał przed oczami jej pociągłą twarz, niemal symetryczny, prosty nos i ogniste włosy. Ale przede wszystkim to smutne spojrzenie. Dawno nikt za nim tak nie patrzył. Chętnie zabrałby Darmę na małego świątecznego drinka. W zasadzie bez trudu zdobyłby jej numer telefonu... To jednak wymagałoby zaangażowania, a Tom nie miał siły uganiać się za kobietami. Nie chciało mu się. Wiedział, ile pracy musiałby włożyć w to, żeby to smutne spojrzenie przekuć w przywiązanie i oddanie. A gdy sądziłby, że mu się udało, okazałoby się, że jakiś trener... Zresztą nieważne.

Sobotni obiad u Walterów był jak próba generalna gwiazdki. Choinka pyszniła się w salonie, stół



w jadalni był zastawiony świąteczną porcelaną, a zapach żurawin i cynamonu rozchodził się po całym domu. Richard Walter już od progu uraczył syna naparstkiem brandy, jakby rozumiał, że grudzień może być uciążliwy po rozwodzie. Tom doceniał tę niewypowiedzianą troskę, choć wywołała ona w nim zbędne rozczulenie, które właściwie tylko pogorszyło sytuację. Rodzinne rozmowy szybko zeszły na zupełnie nieświąteczne tematy, ale i tak wszędzie wszystkiego było za dużo. Za dużo ciepła, za dużo uśmiechu, za dużo tego, co miało się skończyć wraz z zamknięciem drzwi rodzinnego domu. Tom wołał jak najprędzej wrócić do siebie, by zbytnio się nie zatracać w tęsknotach i melancholiach. Pożegnał się przy pierwszej nadarzającej się okazji i z ulgą ruszył ku chmarom płatków śniegu wirujących w świetle latarni. Tym razem zamiast pod nogi patrzył wysoko do góry, doszukując się pośród nacierającej bieli przebłysków atramentowego nieba. Balet śnieżynek wlał w niego jakąś dziecięcą otuchę. Mijały go zakapturzone postaci, kulące się w obawie przed wilgocią opadów. Lecz on ich nie widział. Szedł wyprostowany, wyciągając dłonie pomiędzy płatki. Być może za chwilę zatańczyłby na ulicy jak Gene Kelly w *Singin' in the Rain*, gdyby nagle coś nie wlało mu pod nogi. Podcięty, grzmotnął o ziemię i wyciągnął się jak długi:



– Jasny szlag – zaklął głośno, wstając na kolana i szukając wzrokiem przyczyny swego niespodziewanego upadku. Nieopodal w zaspie sterczała kudłata czapa.

– Och, kiciuś... – Tom się rozczulił. – Musiałem ci sprzedać niezłego kopa... – Spojrzał zwierzęciu w oczy i zatrzymał wzrok na płaskim nosie. – Mam nadzieję, że ten kształt to nie moja zasługa. To chyba już tak miałeś, co? Przyznaj się... Spłaszczyłem ci mordkę czy taki się urodziłeś? – Tom oglądał kota pełen wątpliwości i bezzasadnych wyrzutów sumienia.

– Ty nie powinienes uciekać? Nie boisz się mnie? Może masz wściekliznę? – pytał Tom, jakby wierzył, że padną jakieś odpowiedzi. Zwierzak wylizywał sobie łapkę, zupełnie na Toma nie zważając.

– Co tak liżesz? Noga cię boli? – Tom nie dawał za wygraną – Pewnie ci zimno... – Przyglądał się rudym łapkom ze współczuciem. Wśród długiej gęstej sierści dostrzegł obrózkę. Przeczesał futro palcami. – Masz tu jakiś identyfikator? – zagadnął kota, który niezmiennie odpowiadał mu milczeniem. Wśród kocich kudłów udało się odnaleźć miedzianą zawieszkę z adresem. Tom odczytał go w świetle latarni i pokiwał głową. – W sumie nie odszedłeś daleko od domu... Chyba trafisz z powrotem, co?



Wielkie oczy kota wyrażały jednak bezbrzeżną głupotę. Tom z miejsca zwątpił w jakiekolwiek talenty czworonoga. Wyglądał na włochatą fajtlapę, która zdechnie z głodu, jeśli pańcio nie otworzy puszeki.

– Dobra, zaniosę cię. – Tom uległ i nieporadnie wziął kota na ręce. Ruszył przed siebie, raz po raz spoglądając na rudą kulę. Im dłużej tak szli, tym dłużej Tomowi się wydawało, że kot się do niego tuli. Dawno nic się do niego nie tuliło i już prawie uwierzył, że dobrze mu z tym, ale teraz, gdy otaczał ramieniem coś bezbronnego, poczuł ukłucie tęsknoty.

Otrząsnął się z tej przykrości dopiero pod adresem z zawieszki. Chcąc odsunąć od siebie rzewne emocje, przybrał groźną minę i zadzwonił do drzwi. Po dłuższej chwili odpowiedział mu dźwięk otwieranego zamka.

– Znalazłem kota – krzyknął, chcąc ośmielić gospodarza i usprawiedliwić swe najście.

– Thomas? – W drzwiach ukazała się niedowierzająca twarz rudowłosej kobiety.

– Darma? Co ty tu robisz? – Głos Toma zabrzmiał jak wyrzut.

– A co niby mogę robić? Mieszkam...

– No tak... – Tom nie był zbyt elokwentny tego wieczoru.

– Przyniosłeś Szampana?



– Nie planowałem składać ci wizyty... – Tom się usprawiedliwił. Darma sprostowała z uśmiechem:

– Mam na myśli persa. Wabi się Szampan.

– Ach... – Tom załapał. – Tak, błąkał się kilka przecznic dalej...

– Dziękuję, już się martwiłam, zwykle szybko wracał, a dziś zupełnie nie mogłam się go doczekać... Wyglądasz na zmarzniętego.

– Nic mi nie będzie. I nie dam się zaprosić na kawę. – Tom nawiązał do ich pierwszego spotkania.

– Mówiłam do kota. – Darma uśmiechnęła się przewrotnie.

– Akurat... – Mężczyzna przymknął oko na znak, że ją przejrzał.

– Masz mokre spodnie? – Kobieta przyjrzała się plamom na kolanach Toma.

– To też do kota? – Mężczyzna zażartował i nie czekając na odpowiedź dodał: – Twój sierściuch wlaźł mi pod nogi.

– Przewrócił się pięciokilogramowy kot?

– Pięć kilo to chyba sporo jak na kota. – Tom wyraził nadzieję.

– Przeciwnie, to zupełnie niewiele... – Rudowłosa nie pozostawiła żadnych złudzeń.

– Powinienem się zawstydzić – skwitował, podając jej czworonożnego Szampana.



– Może chcesz wejść? Upiekłam sernik... – zachęciła.

– Lepiej nie, mógłbym pomyśleć, że mnie podrywasz... – Tom zawiesił głos.

– I co wówczas? – Darma przyglądała się mu z powagą. Jej twarz wydawała się beznamietna, ale zdradzały ją rozchylone usta. Tom spojrzał w jej błyszczące oczy z determinacją.

– Nie wyszedłbym bez śniadania – zagroził. Darma pociągnęła go za rękę, by przekroczył próg i zatrzasknęła drzwi. Puściła kota i ujęła Toma za poły płaszcza, wpijając się w jego usta. Odpowiedział jej gorącym pocałunkiem. Gdy złapali oddech, ujął ją pod brodę i zapytał:

– Wisi tu gdzieś jemiola?

– W każdym kącie. Chcesz o tym porozmawiać?

– Pod jemiolą? Nie żartuj. Nie dam się wciągnąć w pogawędkę – zapewnił i wtapiając palce w jej włosy, całował ją tak długo, aż upewnił się, że cały jej dystans bezpowrotnie przeminął. Z upodobaniem zatracił się w tej chwili i zapamiętał każdy jej szczegół. Miękkość ust Darmy. Zapach jej waniliowych perfum. Wszechogarniające ciepło... I dobiegający z głębi domu śpiew Dolly Parton: *Cuddle Up, Cozy Down Christmas...*







Zimowa herbata

Z zadumy wyrwał mnie Chris, stawiając przede mną kubek herbaty. W powietrzu uniósł się malinowy aromat soku. Chris usiadł nieopodal mnie, na skraju fotela, pochylając się do przodu i opierając łokcie na kolanach. Zacisnął dłonie na kubku i patrzył w parującą ciecz, jakby dało się z niej coś wyczytać.

Wiktoria Klepacka, *Świąteczne ciacho*,
Wydawnictwo Lekkie

Mogłoby się wydawać, że herbata to żadna filozofia. Ale nigdy, przenigdy, nie mówcie tego przy Klepackiej, która każdego dnia wypija litry rozmaitych herbat i ma na ich temat własne, bardzo pochlebne zdanie. Tym samym nie może tu zabraknąć przepisu na zimową herbatę, rozgrzewającą ciało i krzepiącą duszę. Doceniłby ją nawet sam Sheldon Cooper...





SKŁADNIKI

czarna liściasta herbata

plasterek cytryny

mrożone maliny (2–3 na szklankę)

20 ml soku malinowego

5 ml soku z cytryny

2 goździki

nasiona wanilii lub naturalny ekstrakt z wanilii

Jak Chris przyrządził ten napój?

Najpierw zaparzył herbatę. W osobnej szklance umieścił maliny, zalał je sokiem malinowym, dodał sok z cytryny, goździki i wanilię. Całość ugniół muddlerem i dodał do herbaty.









Świąteczny poncz

Gładził palcami kosmyki moich włosów. Tuliłam się do niego. Drewno trzaskało. Ogień odbijał się w szklankach pełnych rubinowego ponczu, nad którym unosił się zapach porto, brandy i żurawiny. A nasze oczy... Oczy śledziły obracającą się bez końca pozytywkę.

Wiktoria Klepacka, *Świąteczne ciacho*,

Wydawnictwo Lekkie

Nie wyobrażam sobie Świąt bez ponczu. Tę tradycję zapoczątkowała moja przyjaciółka, @doktor.in.travel, i od lat wspólnie udoskonalamy przepis. W jego pierwszej wersji w ogóle nie było brandy, a proces przyrządzania trwał dwa dni. Niestety aromatyczny zapach porto powodował, że mikstura czasem nie doczekała dojrzałości. Dlatego musiał powstać wariant ekspresowy, który z czasem stał się jedynym właściwym. Tego właśnie przepisu użył Chris w samotni...





SKŁADNIKI

butelka czerwonego wytrawnego wina

1 l soku żurawinowego

1 l soku jabłkowego

250 ml czerwonego porto

150 ml brandy

2 gwiazdki anyżu

4 kawałki kory cynamonowej

laska wanilii

pomarańcza

jabłko

Jak Chris przyrządził ten napój?

Wino wytrawne, sok żurawinowy i jabłkowy oraz przyprawy umieścił w garnku. Wszystko podgrzał, pilnując, aby się nie zagotowało. Jabłko i pomarańczę dokładnie umył i pokroił w ćwiartki, zalał porto. Gorący napój zdjął z ognia, przestudził. Dodał brandy i owoce z porto. Pomieszał. Lekko podgrzał przed podaniem.









Gwiazdkowy Hemingway

Jeśli chcecie wiedzieć, czym się raczyła Klepaczka, pisząc *Świąteczne ciacho*, koniecznie spróbujcie tego przepisu. Pierwszy raz spróbowałam Hemingway Daiquiri w pewnej warszawskiej restauracji, podczas zapewne osiemnastych urodzin mojej przyjaciółki Angie. Kelner zapewniał, że z dumą przyrządzają ten koktajl według ulubionej receptury Ernesta Hemingwaya, na podwójnym rumie. Przytomnie, znając moją słabą głowę, poprosiłam, żeby mi to nieco „odhemingwayować”. Z kolei Angie podkreślała, że jej należy podać koktajl w oryginalnej proporcji. Nim go wypila, wszystkim oznajmiła, że jest – cytuję – pijaniutka. To był jeden z naszych najlepszych wieczorów. Świąteczną wersję wzbogacam oczywiście sokiem z żurawiny i tymi wspaniałymi wspomnieniami, które musicie sobie sami wyobrazić.





SKŁADNIKI

60 ml świeżo wyciśniętego soku z limonki (klarownego)

70 ml rumu

30 ml świeżo wyciśniętego soku z grejpfruta (klarownego)

20 ml soku z żurawiny

40 ml likieru Maraschino

gwiazdka anyżu

owoc żurawiny

kruszony lód

Jak przyrządzić ten koktajl?

Lód umieścić w shakerze. Dodać rum, soki i likier Maraschino. Jest on odpowiedzialny za charakterystyczny pestkowy posmak Hemingwaya i naprawdę niczym nie można go zastąpić. Wszystko należy dobrze wstrząsnąć i przecedzić do płaskiego szerokiego kieliszka (bez lodu). Udekorować anyżem i owocem żurawiny.









Choinkowy Grinch

Znowu Angie. Ten koktajl wywodzi się z jej przepisu na choinkę, tyle że połowy składników nikt normalny nie ma w domu. Angie stworzyła go w czasach, gdy obsesyjnie uwielbiała Boże Narodzenie i urządzała gwiazdkowe imprezy, żeby potańczyć przy świątecznych, popowych hitach. Po latach jej entuzjazm nieco opadł, dlatego moją wersję koktajlu nazwałam Grinchem, trochę dla żartu, trochę ku przestrodze, w każdym razie na jej cześć. Zachowałam oryginalny sposób podania, którym zachwyciła mnie Angie, więc jeśli chcecie zasmakować prawdziwego Choinkowego Grincha, musicie zdobyć butelki w kształcie choinki. Jeśli zastanawiacie się, jakie kolorowe koktajle były serwowane na przyjęciu w opowiadaniu *Szampan na Święta*, możecie być pewni, że nie brakowało tam Choinkowych Grinchów.





SKŁADNIKI

200 ml świeżo wyciśniętego soku z kiwi (klarownego)

40 ml Jack Daniel's Tennessee Apple Whiskey

20 ml ginu

10 ml likieru amaretto

20 ml syropu z pędów sosny (lub więcej, w zależności od tego, jak kwaśne mamy kiwi)

4 krople angostury

kruszony lód

Jak przyrządzić ten koktajl?

Lód umieścić w shakerze. Dodać whiskey, gin, amaretto i sok z kiwi. Dokładnie wstrząsnąć. Przecedzić do szklanki (bez lodu). Dodać syrop z pędów sosny i angosturę do smaku. Koktajl musi być słodko-kwaśny. Przebrać przy użyciu lejka do butelki w kształcie choinki (obowiązkowo).





GWIAZDKOWA WIZYTA BENNETTÓW

Święta, Święta, Święta! Najpiękniejszy okres w roku. Strojny, błyszczący, rodzinny! Okres uśmiechu, czułości i wszelkich przyjemności. Mike go uwielbiał. Rozczulał się, składając życzenia. Przez cały grudzień zamiast *do widzenia* mówił: *Wesołych Świąt* i z zapalem utrzymywał, że wierzy w Świętego Mikołaja. Co roku kupował inny zestaw pasiastych szalików, w których paradował z Morrisem na wieczornych spacerach. Uwielbiał przechadzać się z ukochanym i skupiać na sobie zazdrosne spojrzenia przechodniów. Ich związek promieniał szczęściem i z całą pewnością wyglądali jak milion dolarów. Mike był niski i szczupły. Delikatne rysy twarzy skrywał pod starannie przystrzyżonym zarostem. Za to jego Morris... Był postawny i całkiem nieźle wysportowany. Golił się na gładko, nosił okulary w rogowych oprawkach i z upodobaniem wylewał na siebie całe flakony markowych perfum.

W grudniowe wieczory panowie zazwyczaj przechadzali się ulicami Hometown. Podziwiali,



wykwitające jedna po drugiej, świąteczne aranżacje domów. Każdą nieruchomość oceniali. Zaciekle dyskutowali niczym jury w popularnym talent show. A w tym roku było o czym mówić, bo Davisowie wystawili przed domem oburzająco pokraccznego, dmuchanego dziadka do orzechów. Z kolei u Fisherów, którzy zwykle stronili od ozdób, cały dom rozświetlił się białymi sopelkami. Daniel Ross wciągnął na dach świecący zaprzęg reniferów, a jego sąsiad, pan Turner, umiał swój ogród gigantycznymi cukierkami. Mike uwielbiał spacerować z Morrisem. I uwielbiał spędzać z nim Świąta. Tym razem jednak gwiazdka źle się zapowiadała już od października. Morris chciał na Świąta przedstawić Mike'a swoim rodzicom. Trudno ocenić, który z nich bardziej to przeżywał. Mike chciał się zaprezentować z jak najlepszej strony. Morris od lat w Świąta nie zasiadł z rodzicami do stołu. Perspektywa spotkania z Bennettami wносиła do związku Mike'a i Morrisa niepokój. Nie brakowało drobnych sprzeczek, a napięcie stopniowo rosło z każdym dniem.

Jane i Andrew Bennettowie byli raczej chłodnymi ludźmi. Nie okazywali dzieciom zbyt wiele czułości. Mike był wręcz przekonany, że Morris nigdy nie czuł się przez nich kochany. Jednak swego czasu bardzo liczył się ze zdaniem matki



i darzył ją dużym szacunkiem. Jane miała ponoć charyzmę. Poznała męża, pracując w słynnym biurze projektowym. On był młodym architektem, a ona asystentką, bez której – jak mawiał Morris – Andrew nie zaprojektowałby nawet psiej budy. Morris raczej wiedział, co mówi, bo za namową matki poszedł w ślady ojca i skończył architekturę. Jane Bennett była ambitna i zdolna, inspirująca, dobra w rysunkach i obliczeniach. Wszystko, za co się zabrała, robiła zazwyczaj wybitnie. To, co jej nie szło, wychodziło poprawnie. Mike zdawał sobie sprawę, że takiej kobiecie trudno zaimponować. Dlatego już od października zachodził w głowę, czym zaskarbić sobie jej sympatię. Choć Morris o tym nie wspominał, Mike czuł, że bardzo mu na tym zależy.

Niektórzy mawiają, że wszyscy podświadomie wybieramy partnerów, w których odnajdujemy cechy swoich rodziców. Mike, choć nie znał Jane Bennett, miał przeświadczenie, że jest do niego bardzo podobna. On też był człowiekiem wielu talentów i z łatwością uczył się nowych rzeczy. Nie umiał usiedzieć w miejscu. Nawet gdy był bez pracy, miał ręce pełne roboty i sypiał zdecydowanie mniej do Morrisa. Teraz, gdy miał się zaprezentować przed rodziną, chciał zabłysnąć. Musiał mieć wszystko zaplanowane. Wielokrotnie wyobrażał sobie, jak stoi z Morrisem



na dworcu i czeka na pociąg. Już w listopadzie przygotował na tę okoliczność zestaw idealnie dobranej garderoby, wyrażającej umiarkowaną, schludną elegancję. Kupił nowe buty, by czekały na przyjazd Bennettów nienoszone i idealnie zapastowane. Przed lustrem ćwiczył powitanie: *Ach Jane, wreszcie mogę cię poznać, tyle o tobie słyszałem.* Rozkładał ręce w gościnnym geście i brał powietrze pod pachę, przechadzając się z nim po wyimaginowanym peronie: *Powiedz złociutka, jak minęła wam podróż? Pewnie przedświąteczny ścisk dawał się we znaki. Skoro o Świętach mowa, mam przepiękne świąteczne pierniczki, które sami udekorowaliśmy. Po takiej podróży na pewno masz ochotę na słodkie co nieco.* Zmyślona Jane sięgała po pierniczka, zachwycała się jego niezaprzeczalną urodą, a gdy się okazywało, że Mike pomyślał także o termosie z ciepłą herbatą, wychwalała go pod niebiosa, podkreślając, że nie mogła sobie życzyć lepszego partnera dla Morrisa. Dalej w projekcji Mike'a cała czwórka śmiała się, tuliła, a na koniec tańczyła na peronie w musicalowym stylu. Mniej więcej taki był plan na perfekcyjne pierwsze wrażenie, które w przekonaniu Mike'a miało fundamentalne znaczenie dla ułożenia jego relacji z nową rodziną.

Wcielając plan w życie, Mike zapisał siebie i Morrisa na pierniczkowy kurs w nowej cu-



kierni. Była to najpiękniejsza cukiernia, jaką Mike w życiu widział. Istna świątynia słodocy. Przytulna i elegancka zarazem. Samo szkolenie okazało się strzałem w dziesiątkę. Skarbnicą wiedzy, przygód i nowych znajomości. Panowie byli ambitnymi kursantami i w lot łapali wszelkie nauki. Wyróżniali się na tle grupy, a zbierając liczne pochwały, wręcz brylowali. Ich świąteczne pierniczki były godne uznania Jane, która sama uchodziła za mistrzynię wypieków. Ponoć mawiała, że w Święta najważniejsze są słodocy, a potem długo, długo nic. Jej *spécialité de la maison* były świąteczne makaroniki, migdałowe ciasteczka na bezie francuskiej, wedle ściśle tajnego przepisu, który wymagał wyjątkowej precyzji i odpowiedniej wilgotności powietrza. Autorce tak wybrednych specjałów można było zaimponować jedynie ażurowymi koronkami lukru na aromatycznych piernikach i właśnie tu Mike miał spore pole do popisu.

Wszystko szło w dobrym kierunku, a sukces był nieunikniony. Mike dopieszczał wszelkie aspekty świątecznego pobytu Bennettów. Kupił na ich przyjazd luksusową pościel z egipskiej bawełny w choinkowym odcieniu butelkowej zieleni. Pokój gościnny udekorował ręcznie robionymi stroikami. Zaś by nie narazić się na zarzut bycia trutniem, chwilowo porzucił marzenia



o projektowaniu wnętrz i poszedł do *zwykłej* pracy. Wszystko układało się więc doskonale. Mike i Morris byli w pełni przygotowani na wizytację. Nawet sąsiadka Greta, która rzadko zechciała coś pochwalić, powiedziała, że ostatnio wszystko u chłopaków wygląda jak z żurnala.

Greta miała już osiemdziesiąt lat i wiecznie o czymś zapominała. Notorycznie coś pożyczała lub coś oddawała. Mike i Morris roztaczali nad nią sąsiedzką pieczę. Czasem częstowali ją obiadem, czasem wyręczali w zakupach, czasem trochę poodkurzali... Wszyscy sąsiedzi dbali o Gretę, ale chłopcy byli jej ulubieńcami. Pozwalali jej niemal na wszystko. Wymienili się z nią nawet kluczami. Dzięki temu mogła sobie dobrać cukru czy soli, gdy ich nie było w domu. Zawsze podkreślała, że oni także mogą się u niej wszystkim częstować, choć tak naprawdę nigdy nie skorzystali z tego zaproszenia. W istocie był to układ, na którym zyskiwała jedynie Greta, ale gołębie serca wielkodusznych mężczyzn miały to za nic. Greta była cudowną sąsiadką. Nie skarżyła się, niczego nie krytykowała i zawsze była dla nich serdeczna. Życzyła im zdrowia, pytała o plany i chętnie z nimi rozmawiała. Nie raz raczyli się wspólnie ciastami i orzechówką w długie jesienne wieczory. Greta była domownikiem i baczna obserwatorką. Zaglądała im we wszyst-



kie kąty, więc nikt lepiej niż ona nie wiedział, jak wiele wysiłków Mike włożył w porządki przed przyjazdem Bennettów.

Do Wigilii pozostały dwa dni. Morris wrócił właśnie do pracowni po przerwie na lunch. Gdy otworzył drzwi, dostrzegł nad swoim stołem kreślarskim dwie pochylone osoby.

– Mama? Tata? – Nie dowierzał – Co wy tu robicie? Mieliście przyjechać wieczorem...

– Wieczorem mieliśmy poznać Mike’a – poprowadziła go matka, wyciągając ręce do uścisku.

– To nie to samo? – Morris starał się zrozumieć.

– Pewnie, że nie! – odparła surowo Jane Bennett. – Nie mam ochoty na dworcowe powitania, muszę się odświeżyć i ułożyć fryzurę... Będzie miał miłą niespodziankę – skwitowała z naciśkiem na słowo *miłą*.

– Nie jestem przekonany, czy to dobry pomysł... – Morris starał się delikatnie zasugerować.

– Zaufaj matce – przerwała mu Jane i poklepała go po plecach. – Szkoda czasu na rozważania.

Obecność matki zawsze wprawiała Morrisa w poczucie niedoskonałości. Gdy wydawała polecenia, zamierał i w pełni koncentrował się na jak najlepszym wykonaniu zadania. Tym razem jednak działo się zbyt wiele na raz. Z jednej strony bał się napisać Mike’owi, że plan właśnie



legł w gruzach. Z drugiej czuł się odpowiedzialny za pierwsze wrażenie, jakie mieszkanie zrobi na rodzicach, a przede wszystkim na Jane. Do tego musiał odpowiadać na dziesiątki pytań, na które zupełnie nie był przygotowany. Wiedział, że to spotkanie może otworzyć puszkę Pandory. Że rodzice mogą poruszyć przeróżne stare sprawy, drobne nieporozumienia, które przez lata narastały... Że mogą interesować się jego życiem... Teraz sobie uświadomił, że niczego nie przemyślał. Nie o wszystkim chciał im mówić i nie wszystkim chciał się dzielić. Owszem, chciał przedstawić Mike'a. Ale nie chciał zdawać sprawozdania z tych wszystkich lat. Nie miał ochoty opowiadać, jak się poznali ani jak urządzali mieszkanie. Był pewny, że w tym wszystkim wyręczy go Mike. Sam nie zamierzał za nadto się udzielać. Nie zamierzał tłumaczyć, czemu zmienił pracę, ile w niej zarabia ani jakie wykonał projekty. Nie miał nawet ochoty rozmawiać o budynkach zeroemisyjnych, choć zwykle chętnie się wypowiadał w sprawach branżowych. Wszystkie te kwestie Jane i Andrew usiłowali jednak poruszyć już w drodze do mieszkania. Jedyną ucieczką od tych rozmów wydawało się oprowadzenie rodziców po Hometown. Ten pomysł przypadł przybyszom do gustu, więc – nie okazując należytej uwagi wypielęgnowanym



przez Mike'a detalom mieszkania – wstawili walizki do pokoju gościnnego, skorzystali z łazienki i już byli gotowi do wyjścia. Perspektywa zepchnięcia rozmów na neutralne tematy nagliła Morrisa. Przed wyjściem Jane podała mu z dumą pudełko świątecznych makaroników:

– Kupiłam pudełko termiczne i dzięki niemu nie rozmroziły się po drodze. Będą idealne na Święta. Ułóż je tylko równo na najwyższej półce zamrażarki. Nie na dolnej! To ma znaczenie!

Morris nie rozumiał, jaka jest różnica między dolną i górną półką, ale posłusznie wykonał polecenie. Zamknął zamrażarkę i czym prędzej zabrał gości na przechadzkę wokół ratusza. Stamtąd mieli udać się na most, a dalej pod pomnik Anonimowych Poetów. Pochłonięty układaniem trasy w głowie, biedny Morris nie zauważył, że drzwi zamrażarki wcale się nie domknęły. Przeciwnie, gdy wyszedł z kuchni, majestatyczne otworzyły się na oścież...

Niewiele brakowało, a wszystko by się zupełnie rozmroziło. Wszystkie zapomniane resztki, mieszanek warzywnych, lody i torba z frytkami. A przede wszystkim święte makaroniki. Wszystko topniało, godzina, po godzinie... W blasku chwały pojawiła się jednak ona. Niestrudzona poszukiwaczka kolendry. Niedowidząca Greta. Troskliwie zamknęła zamrażarkę, znalazła kolendrę, wzięła



też jabłko i dwa jajka, po czym dyskretnie wyszła, tak jak to miewała w zwyczaju.

Mike wrócił z pracy podenerwowany. Zostało tak niewiele czasu. Już niebawem, już niedługo miał zostać zaprezentowany. Nadchodziła godzina zero. Morris miał niebawem wrócić z pracy. Trzeba było się szykować. Jeszcze tylko kontrolne spojrzenie na salon, na kuchnię... Wzrok Mike'a zatrzymał się na nieregulaminowej kałuży przy zamrażarce. Podejrzliwie otworzył drzwi. Wszystko jak okiem sięgnąć zaszło grubym szronem. *O nie!*, przeraził się Mike. *Pomyślą, że od miesięcy tu nie zaglądałem...*

Niewiele myśląc, złapał olbrzymi worek na śmieci i wyrzucił pokryte mlecznym lodem torbki i pudełka. Ręką pobieżnie wybrał skruszoną zmarzlinę, która pozostała na półkach. Biodrem zamknął zamrażarkę, przetarł podłogę i popędził wynieść śmieci przekonany, że zdoła uratować sytuację...

Gdy wrócił do mieszkania, Morris już był. Rozbierał się w przedpokoju. *Biedaczek, pewnie też się stresuje*, pomyślał Mike i chcąc dodać mu otuchy, objął go od tyłu i złapał za pośladek.

– Dzień dobry, mój jurny ogierze!

Andrew Bennett podskoczył jak oparzony i wyrwał się Mike'owi, dając susa do salonu. Gdy



tylko się odwrócił, Mike zrozumiał, jak bardzo się pomylił. W tej samej chwili dostrzegł w salonie bladego Morrisa i dystygowaną kobietę, zapewne jego matkę.

– Ty musisz być Mike. – Jane Bennett taktownie przerwała konsternację i nieznośną ciszę.

– Muszę... – Mike przytaknął zdezorientowany. Morris zupełnie zapomniał języka w gębie i tylko patrzył, jak wszystko działo się inaczej, niż zaplanowano.

– Jestem matką Morrisa. – Ucisnęła rękę Mike'a.

– Pani Bennett... Bardzo mi miło...

– Przyjechaliśmy wcześniej, mam nadzieję, że to nie problem...

– Skąd – skłamał Mike. – Bardzo nam miło...

W istocie jednak wcale miło nie było. Wszystko było nie tak. Mike był w codziennym stroju, w sportowych butach, po całym dniu pracy, niewyszykowany... Choć w jego wydaniu oznaczało to najwyżej tyle, że jeden włos mu sterczał w złą stronę, czuł się jak lump. Nie zdążył wyjąć pierniczków i nie miał termosu z herbatą, zresztą po co miałby w domu używać termosu? Stał jak zabłąkana owieczka na pastwisku, bez pomysłu i bez sensu. A naprzeciwnie siebie miał swojego barana, który nic, tylko gapił się tępo i ani me, ani be, ani kukuryku...



Wieczór przebiegł okropnie. W stresie Mike przeszył cielęcinę, a Morris przesolił sałatkę... Jane nieustannie obserwowала Mike'a, a Andrew zachowywał się tak, jakby się go obawiał. Ilekroć się mijali, ostrożnie odwracał się do niego twarzą, a pośladkami do ściany. Żadna rozmowa się nie kleiła. Mike był zdruzgotany. Gdy położył się do łóżka, nawet nie miał siły czynić wyrzutów Morrisowi. Bez końca rozpamiętywał, sekunda po sekundzie, pierwsze spotkanie z Bennettami. W głębi duszy wiedział, że pewnie nie zatańczą z nim na peronie, ale w najczarniejszych nawet snach nie przypuszczał, że wszystko może się odbyć tak fatalnie...

Nazajutrz Mike w szlafroku ruszył przyrządzać śniadanie, jednak w kuchni powitała go nienagannie ubrana Jane, smażąca na czterech patelniach jednocześnie idealnie rumiane omlety.

– Do śniadania usiądźmy ubrani – zarządziła.

Zmieszany Mike wyszedł z kuchni. Spuścił głowę, wygnany ze swojego imperium.

– Wstawaj. – Rzucił poduszką w Morrisa. – Twoja mama kazała...

Morris otworzył oczy i wpatrywał się w sufit.

– Nadal tu jest? – zapytał z nadzieją, że może wszystko mu się przyśniło.

– Jest i zakazuje szlafroków do śniadania. – Mike odpowiadał zdawkowo, wciągając spodnie.



– Zawsze zakazywała...
– No więc się ubieraj – polecił Mike.
– Nie chcę, powiedz, że jestem chory – wymawiał się Morris.

– Nie powiem! Wyłaż z łóżka i się z nimi użeraj. Nie zostawiaj mnie na pastwę losu! To ty ich zaprosiłeś na Święta, więc teraz spełniaj oczekiwania swojej mamy! – Mike krzyczał teatralnym szeptem.

– Zaprosiłem ich, bo ciągle o nich pytałeś! Myślałem, że chcesz ich poznać, że to dla ciebie ważne!

– Bo to ważne! Ale miałem zrobić dobre wrażenie! Miałem ich wytwornie powitać na dworcu! A zamiast tego złapałem twojego ojca za tyłek w przedpokoju!

– Skąd mogłem wiedzieć, że złapiesz go za tyłek?! – bronił się Morris.

– A skąd ja mogłem wiedzieć, że w przedpokoju jest jakiś tyłek nie do łapania?! – oburzał się Mike, wytrzeszczając oczy, by jego szept nabrał bardziej dramatycznego wyrazu.

– Mogłeś poznać po spodniach, że to nie mój tyłek!

– Nie zwróciłem uwagi! Było ciemno! – Mike rozkładał ręce z pretensją.

– Następnym razem lepiej przyglądaj się tyłkom! – Morris się nadąsał.



– To masz jak w banku! Będę nieustannie gapił się na tyłki! A ty lepiej się zajmuj swoimi rodzicami! – odpyskował mu Mike.

– Nie omieszkam! – zakończył Morris tonem, którym równie dobrze mógł powiedzieć: *pies ci mordę lizał*.

– Świetnie! – potwierdził Mike, wychodząc do łazienki teatralnym krokiem.

Przy śniadaniu panowała dziwna atmosfera. Mike i Morris jedli w milczeniu, a Jane, jak gdyby nigdy nic, rozmawiała z mężem o pogodzie i polityce. Wreszcie, wyczerpawszy wszelkie tematy, przeniosła swoją uwagę na gospodarzy:

– No chłopcy, dziś Wigilia... Trzeba wcześnie iść spać... Może w nocy zakradnie się do was Mikołaj...

Andrew wybałuszył oczy, jakby słowa żony uznał za niestosowne:

– Mikołaj się do nikogo nie zakrada. Jego pomocnicy zostawiają prezenty pod choinką i wychodzą!

Mike skojarzył, że Morris opowiadał, jak tata zawsze podkładał prezenty w czapce Mikołaja, na wypadek, gdyby został przyłapany przez dzieci. Najwyraźniej po wczorajszym powitaniu obawiał się dalszych nieporozumień i nie chciał ponownie zostać wzięty za kogoś innego...



– Święta będą na pewno udane – kontynuowała Jane bez przekonania. – Planujecie na dziś jakieś kolędowanie?

– Yyyyy... – Morris znowu popisał się elokwencją, choć przecież byli wytrawnymi śpiewakami i ich wykonanie *O Little Town of Bethlehem* na pewno zrobiłoby wrażenie na Jane. Mike jednak nie zamierzał się odzywać. Uznał, że to i tak już bez znaczenia. Nie może być gorzej, a skoro tak, wszystko mu jedno.

– Zastanówcie się i pamiętaj, Morris, aby wieczorem wyjąć z zamrażarki moje świąteczne makaroniki. Chcę, żeby przez noc wolniutko rozmarzły...

Mike zamarł. Doskonale wiedział, że makaroniki Jane są wyjątkowym specjałem, a poniekąd tradycją. Wiedział również, że zamrażarka jest zupełnie pusta... Myśli kłębiły się w jego głowie. Nie słyszał już rozmów toczących się przy stole. Mierzył się właśnie ze straszną prawdą, że najwyraźniej osobiście wyrzucił do śmieci świąteczne makaroniki Jane.

– Wszystko w porządku, Mike? – pani Bennett wyrwała go z zadumy. – Dobrze się czujesz? Pobladłeś...

– Tak, tak, wszystko dobrze – skłamał Mike.

– Nie przepadasz za makaronikami? – Jane nie dawała za wygraną.



- Skądże znowu. – Mike się zarzekł.
- Makaroniki w Święta to podstawa – włączył się Andrew z przekonaniem.
- Otóż to, podstawa... – potwierdził Mike, wstając od stołu. – Muszę już lecieć, ale stokrotnie dziękuję za śniadanie, było przepyszne. Do śmierci go nie zapomnę... – zapewnił ze smutną świadomością, że to niestety prawda.

Panika Mike'a trwała nieprzerwanie. Nie ochłonął z niej nawet wówczas, gdy mroźne powietrze zapiekło go w policzki. *Co ja zrobię? Co ja, biedny, zrobię?*, mówił sam do siebie. Pałętał się bez celu po ulicach Hometown i zatracił się w beznadziejności. Zadzwoił do zaprzyjaźnionej cukierni. Uprosił cukiernika Sama, by odłożył dla niego wszystkie makaroniki, jakie jeszcze zostały, ale doskonale zdawał sobie sprawę z tego, że to nie to samo. Że makaroniki z cukierni to nie makaroniki Jane Bennett. Nawet gdyby były najlepsze na świecie, tamte Jane własnoręcznie przygotowała. Dopieściła je z myślą o Bożym Narodzeniu, a on, Mike, to wszystko bezmyślnie wyrzucił. *Wszystko stracone...*, powtarzał sobie. *Wszystko stracone...* Łaził jeszcze dwie godziny, zatapiając się w rezygnacji. Każda napotkana osoba budziła w nim nową falę żalu. Wszyscy się spieszyli, wszyscy coś nosili, każdy miał do czego wracać, a on... spro-



wadził świąteczną katastrofę. Wreszcie wszystko mu już zmarzło i zdał sobie sprawę z tego, że musi kiedyś wrócić do domu. Szedł jak na stracenie, a przed drzwiami mieszkania wziął ostatni, głęboki oddech. Z żalem pożegnał czasy, gdy tylko zrobił złe wrażenie, ale jeszcze nie był znienawidzony przez rodziców Morrisa. Przesząpił próg, podniósł głowę i z godnością postanowił przyjąć na siebie zasłużone odium.

– Chodźcie tu wszyscy! Usiądźcie! – zawołał głosem niecierpiącym sprzeciwu. Morris uniósł na niego pytający wzrok znad gazety. Jane z zaciekawieniem wychyliła się z pokoju gościnnego, a Andrew coś wymamrotał, wychodząc z łazienki.

– Musimy porozmawiać! – kontynuował Mike, podczas gdy słuchacze siadali w rzędzie na kanapie. – Stało się coś strasznego. Niestety, ale całe Święta legły w gruzach...

Wszyscy się wyprostowali. W powietrzu zawisł powszechny niepokój.

– Tak czułem... Wiedziałem... – wtrącił Andrew. – Ściągnęli nas tu i organizują jakąś rodzinną interwencję...

– Nie przerywaj i daj mu powiedzieć. – Jane skarciła męża, chcąc jak najszybciej dowiedzieć się, o co chodzi.

Mike westchnął. I opuścił ręce.



– Niechcący wyrzuciłem wasze świąteczne makaroniki. Jest mi naprawdę bardzo przykro... Wszystko w zamrażarce zaszło szronem. Byłem przekonany, że wyrzucam same stare rzeczy. Nie miałem pojęcia, że już jesteście ani że przywieźliście makaroniki... Dopiero przy śniadaniu powiązałem fakty. Tak, wyrzuciłem je, wyrzuciłem twoje świąteczne specjały, Jane... Przyznaję się... Kupiłem w zastępstwie makaroniki z cukierni, ale wiem, że to nie to samo... Zepsułem Święta...

Zapadła cisza. Andrew zmarszczył czoło.

– No? A nalewka?

– Jaka nalewka? – dziwił się Mike.

– Nie chcesz porozmawiać o tym, że Morris tankuje?

– Co tankuje? – Mike nie rozumiał.

– No nalewkę. Orzechową... Wszędzie jej pełno... Zawsze się bałem, że mój syn bez baby się wreszcie rozpije... A teraz, gdy już za późno, rodzice mają pomóc... Jakby on kiedykolwiek nas słuchał...

– Panie Bennett... – Mike zaprotestował.

– Wiele można powiedzieć o Morrisie, ale gdy chodzi o alkohol, ledwo macza dziubek...

– Co za ulga! – westchnęła Jane. – Widzisz, mówiłam ci, że Morris by się nie rozpił! – poklepała męża w ramię...



– Więc czemu macie wszędzie tyle orzechówek? I skąd nagle ten pomysł na wspólne Święta? – dziwił się ojciec.

– Orzechówkę pędzi nasza sąsiadka Greta, obdarowuje nas nią przy każdej okazji – wyjaśnił Mike.

– A wspólne Święta... – wtrącił Morris – są dlatego, że chcę się oświadczyć Mike'owi.

– Chcesz się oświadczyć? – cała trójka powtórzyła ze zdziwieniem.

– Tak właśnie! Chcę się oświadczyć!

– Ale jeszcze tego nie robisz? – zapytał Mike ze szczęściem, ale i z obawą.

– Oszalałeś, w tym swetrze? – Morris spojrzał na ukochanego z wyrzutem. Mike odetchnął z uśmiechem:

– Cóż, może wam zepsułem Święta, ale moje będą wyjątkowe.

– Ależ co ty opowiadasz?! – zaprotestowała Jane. – Niczego nam nie zepsułeś!

– Ale makaroniki... – zaczął Mike.

– Żadna sprawa, w dwie godziny zrobię nowe. A jak pomożecie, to uwinę się w półtorej. Zresztą, obeszlibyśmy się bez nich, tyle że jutro zapowiada się wyjątkowo uroczysty obiad...

– I nie jesteś na mnie zła? – Mike nie dowierzał.

– Daj spokój! Wiesz, jaka to ulga, że Morris jednak nie popadł w alkoholizm? Zachowywali-



ście taką rezerwę, że spodziewałam się złych wieści – wyjaśniła Jane.

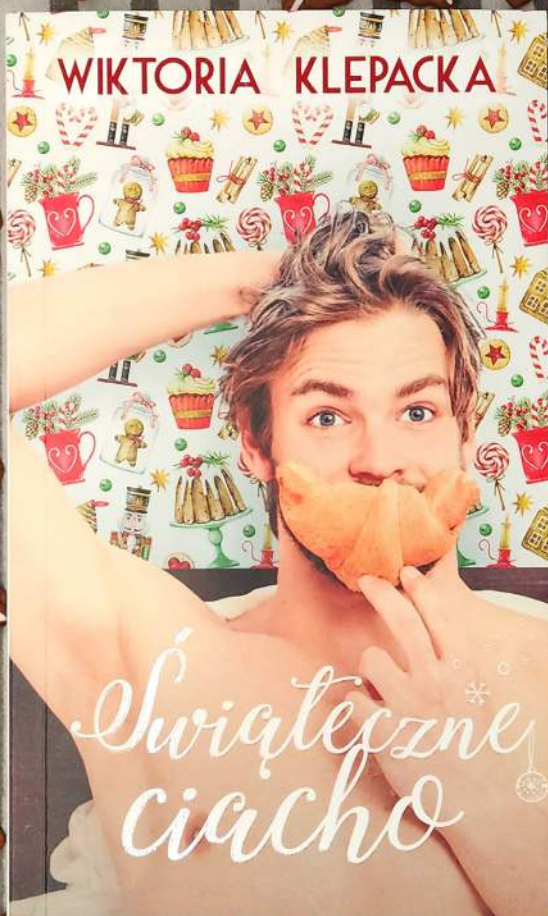
– Trudno było o entuzjazm, zrobiwszy tak fatalne pierwsze wrażenie na rodzicach chłopaka. – Mike się tłumaczył.

– Ależ kochany, zrobiłeś całkiem niezłe wrażenie. Gustowne mieszkanie, adamaszkowa pościel, te piękne pierniczki ukryte w kuchni, to wszystko robi bardzo dobre wrażenie. Ale i tak nie powinno mieć znaczenia. Najważniejsze, że Morris chce z tobą spędzić resztę życia. Nie mógłby wybrać mi lepszego zięcia...

Mike rozplakał się ze wzruszenia. Morris natychmiast wstał i go przytulił, a po chwili dołączyli do nich Jane i Andrew i wszyscy się ściskali zupełnie tak, jak kiedyś Mike to sobie wyobrażał. Wieczorem w czwórkę, w pasiastych szalikach ruszyli na kolędowanie. Wyśpiewywali świąteczną radość pod domami Davisów, Fisherów, Rossów, Turnerów i innych mniej lub bardziej zacnych mieszkańców Hometown. Ich głosy nawet bez prób harmonijnie współbrzmiały w gwiazdkowej euforii. Jane i Andrew kołysali się w śpiewie, podczas gdy Mike i Morris, tańcząc na chodniku, wtórowali im w iście musicalowym stylu:

– *Fa la la la la, la – la, la – la!!!*







Lukrowane pierniczki

Cukiernik rozpoczął zajęcia. Poczęstował nas pierniczkami i przygotował ponoć idealny lukier królewski.

Wiktoria Klepacka, *Świąteczne ciacho*,

Wydawnictwo Lekkie

Nie może ich zabraknąć. Pierniczki są głównym kulinarnym motywem *Świątecznego ciacha*. Te aromatyczne, pikantne łakocie są nieodzownym elementem Świąt w wielu krajach na całym świecie. Znane są co najmniej od średniowiecza, kiedy to benedyktyni zalecali je na przeziębienie. Jest wiele przepisów na pierniczki, sam Chris zna ich co najmniej z tuzin. Mój ulubiony polega na zleceniu pieczenia kuzynce lub szwagierkom. Niestety dziewczyny są zbyt zajęte, by piec dla was wszystkich, więc musicie sobie poradzić z poniższym przepisem Chrisa, który – wiem z pewnego źródła – bardzo przypomina przepis mojej kuzynki Iwi. Przypadek? Nie sądzę...





SKŁADNIKI NA PIERNICZKI

80 g ciemnej melasy

60 g miodu

200 g cukru pudru

opakowanie przyprawy do piernika bez cukru

1 łyżeczka sody oczyszczonej

kostka masła

500 g przesianej mąki tortowej

10 g kakao

łyżeczka soli

łyżeczka proszku do pieczenia

jajko

Jak Chris przyrządził pierniczki?

W garnku roztopił masło. Dodał miód, melasę, cukier i przyprawy. Mieszał aż do całkowitego rozpuszczenia cukru, a następnie wszystko zgotował. Zdjął z ognia i dodał sodę oraz proszek do pieczenia. Wszystko dokładnie wymieszał i odstawił na kwadrans. Następnie dodał mąkę, kakao, sól i jajko i zagniatał ciasto aż do uzyskania gładkiej masy. Potem zawinął ją w folię spożywczą i chłodził w lodówce co najmniej 3 godziny. Rozwałkował na ok. 3 mm i wykroił foremkami. Piekł w 180 stopniach, bez termoobiegu, ok. 6 minut.



SKŁADNIKI NA LUKIER

500 g przesianego cukru pudru

100 g białka

20 g soku z cytryny

Jak Chris przyrządził lukier:

Białka ucierał w mikserze przez 10 minut. Po-
tem dodał sok z cytryny i wymieszał. Przełożył
część lukru do rękawa cukierniczego i rozpoczął
dekorowanie. Pozostałą część lukru przykrył
wilgotną ściereczką.





Puszyste pierniczki

Miał z nami piec puszyste pierniczki, takie przynajmniej musiało być założenie Chrisa. Po paru minutach Morris z właściwą sobie wyniosłością przerwał mu:

– To na nic, serdeńko. Dajmy sobie spokój. Doceniamy twoje dobre chęci, ale napisz nam ten przepis na kartce. Zrekompensujemy sobie brak Chrisa ciastkami.

Wiktoria Klepacka, Świąteczne ciacho,

Wydawnictwo Lekkie



Puszyste pierniczki zwane alpejskimi są uzależniające. Nie sposób poprzestać na zjedzeniu jednego. Ich zaletą jest nadzienie, będące swego rodzaju niespodzianką. Cukiernik Sam proponował, by jako nadzienia użyć kremu z kasztanów. Ten francuski specjał doskonale komponuje się z korzennymi przyprawami ciasta. Jeśli jednak ktoś woli bardziej owocowe smaki, można wykorzystać dowolną konfiturę, byleby tylko nie była lejąca.





SKŁADNIKI

500 g mąki
pół kostki masła
2/3 szklanki miodu
opakowanie przyprawy do piernika
2 łyżki kakao
3 łyżki śmietany 18%
2 łyżeczki sody
3 łyżki cukru
1 białko
4 żółtka
50 ml rumu
krem z kasztanów
tabliczka białej czekolady
wiórki kokosowe

Jak cukiernik Sam zaleca przyrządzać pierniczki?

Miód, przyprawę do piernika i kakao należy zagotować. Następnie zmniejszyć ogień, dodać masło i poczekać, aż się rozpuści. Wystudzić. W osobnej misce zmieszać śmietanę z sodą. Odstawić. Ubić pianę z białka, dodać cukier, zmiksować, dodać żółtka, rum, przesianą mąkę, śmietanę z sodą oraz wystudzony miód z masłem, przyprawą i kakao. Wyrobić ciasto. Schładzać w lodówce co najmniej 2 godziny. Cienko rozwałkować (ok. 3 mm). Na połowie ciasta przyłożyć na wzór foremkę do wykrawania i rozłożyć



w równych odstępach po łyżeczce kremu kasztanowego. Na wierzchu ułożyć drugą połowę ciasta i docisnąć ją palcami wokół górek z kremu, żeby ciasto się skleіło. Wykroić kształty foremką, tak aby górki wypadły na środku kształtu. Piec w temperaturze 180 stopni ok. 10 minut. Następnie wystudzić. Udekorować roztopioną czekoladą i wiórkami.







Świąteczna czekolada Emmy

Wypiliśmy gorącą czekoladę udekorowaną bitą śmietaną... i oceniłam ją jako zdecydowanie za mało świąteczną. Wymyśliliśmy własny wariant, z kropelką brandy i dekoracją z bitej śmietany i syropu wiśniowego. Miał układać się w spiralę jak na świątecznych lizakach. Natychmiast zadzwoniliśmy do Sama i zleciliśmy mu sporządzenie prototypu. Pozytywnie oceniliśmy rezultat wizualny na zdjęciu.

– Od razu wprowadzam ją do oferty – zapowiedział Chris. – Nazwę ją świąteczną czekoladą Emmy.

– Za długa nazwa! – skrytykowałam, choć czułam się miło polechtana.

– Jakoś ją skrócimy... – nie zrażał się.

– Może po prostu świąteczna czekolada – proponowałam.

– A może po prostu Emma. – Chris się upierał.

Wiktoria Klepacka, Świąteczne ciacho,

Wydawnictwo Lekkie

Zrobienie ładnej spiralki z wiśniowego soku to zadanie wykonalne tylko dla niektórych cukierników, baristów i kataryniarzy. Lepiej więc sobie odpuścić ten detal, chyba że ma się bardzo dużo czekolady i bitej śmietany na zmarnowanie.



Ostatecznie kropka z syropu smakuje równie pysznie jak spiralka. Poza tym drobnym szczegółem przepis jest całkiem prosty, a efekt mурowany, o ile użyje się dobrej czekolady.

SKŁADNIKI

200 g mleka 3,2%

100 g śmietanki kremówki

2 tabliczki mlecznej czekolady

20 ml brandy

20 ml syropu wiśniowego

bita śmietana

Jak cukiernik Sam przyrządził ten napój?

Mleko i śmietankę zagotował, następnie zmniejszył ogień i dodał połamaną czekoladę. Energicznie mieszał tak długo, aż czekolada zupełnie się rozpuściła. Następnie zdjął garnek z ognia i dodał brandy. Zamieszał. Przelał czekoladę do filiżanek. Udekorował bitą śmietaną i syropem wiśniowym.







Piernikowy sernik Darma

Kulinarną wyprawę do Hometown kończymy sernikiem z opowiadania *Szampan na Święta*. Zamieszczenie tego przepisu wydaje mi się obowiązkiem, ponieważ nie wyobrażam sobie Świąt bez sernika. W pierwszym roku pandemii cała nasza rodzina złapała modną wówczas chorobę podczas wspólnego dekorowania świątecznych pierniczków. Spędziłam więc Gwiazdkę na kwarantannie, a przez dwa dni jadłam wyłącznie sernik. Był pyszny, pomimo że nie czułam ani smaku, ani zapachu. Sama jego konsystencja sprawiała, że nie mogłam z niego zrezygnować. Lecnicze właściwości są niezaprzeczalne, wszak wreszcie wyzdrowiałam! Najbardziej lubię sernik wiedeński, ale Darma, jak przystało na bohaterkę *Świątecznego ciacha* upiekła sernik piernikowy. Zachęcam, spróbujcie i wy.

SKŁADNIKI

Na masę piernikową:

60 g masła

½ szklanki cukru

1 łyżka miodu

50 g czekolady deserowej

2 łyżeczki przyprawy do piernika

1 łyżeczka cynamonu



1 łyżeczka sody oczyszczonej

$\frac{1}{2}$ szklanki mleka

1 jajko

1 szklanka mąki pszennej

Na masę serową:

100 g cukru pudru

2 łyżeczki cukru wanilinowego

3 jajka

50 g masła

500 g twarogu sernikowego

50 g kwaśniej śmietany 18%

10 g skrobi ziemniaczanej

10 g mąki pszennej

Ponadto:

wiśnie na winie

masa makowa z puszki

Na polewę:

$\frac{1}{2}$ kostki masła

$\frac{1}{4}$ szklanki wody przegotowanej

$\frac{3}{4}$ szklanki cukru

szklanka kakao

Jak Darma przyrządziła sernik?

Zaczęła od masy piernikowej. Roztopiła masło, a potem mieszając, stopniowo dodawała cukier, miód, połamaną czekoladę, przyprawę do piernika i cynamon. Uważała, żeby masy nie zagotować. Zmniejszyła ogień. Dodała sodę,



mleko i jajko. Zmieszała wszystko na jednolitą masę. Tortownicę 24-centymetrową wyłożyła papierem do pieczenia, a brzegi natłuściła. Wylała do niej masę piernikową i piekła w temperaturze 180 stopni przez 15 minut. W tym czasie przygotowała masę serową. W rondelku umieściła cukier, cukier wanilinowy i roztrzepane jajka. Podgrzewała je na wolnym ogniu, mieszając. Gdy zawartość rondelka połączyła się, przelała ją do robota kuchennego, dodała twaróg i śmietanę, a następnie wszystko dokładnie zmiksowała. Gdy wyjęła tortownicę z piekarnika, na spodzie piernikowym ułożyła wiśnie na winie i wylała połowę masy serowej. Piekła kolejne 15 minut. Na koniec wyłożyła cienką warstwę masy mawkowej i zalała ją resztą masy serowej. Piekła 30 minut. Potem dobrze wystudziła i schłodziła w lodówce. Wyjęła z tortownicy, delikatnie okrawając brzegi.

W rondelku rozpuściła masło, dodała wodę, cukier i kakao. Mieszała wszystko na wolnym ogniu aż do rozpuszczenia cukru i otrzymania gładkiej masy, którą polala sernik.



SPIS TREŚCI

Vitello tonnato	7
Krem z dyni	13
Tarta starej Johnsonowej	16

TAJEMNICA PAŃSTWOWA 21

Kacze udka pani Walter	45
Żeberka barbecue	49
Stek w marynacie piernikowej	53

SZAMPAN NA ŚWIĘTA 57

Zimowa herbata	75
Świąteczny poncz	79
Gwiazdkowy Hemingway	83
Choinkowy Grinch	87

GWIAZDKOWA WIZYTA BENNETTÓW 89

Lukrowane pierniczki	111
Puszyste pierniczki	114
Świąteczna czekolada Emmy	119
Piernikowy sernik Darmy	122

WIKTORIA KLEPACKA

Copyright © by Wiktoria Klepacka, 2023

Carpe Diem

ISBN 978-83-970428-0-3

Niniejsza publikacja jest udostępniana bezpłatnie jako materiał promocyjny książki Wiktorii Klepackiej *Świąteczne ciacho* Wydawnictwa Lekkiego. Zabrania się jakiejkolwiek ingerencji w treść utworu.

Zdjęcie na okładce: be free/Adobe Stock

Zdjęcia promujące *Świąteczne ciacho*: Patryk Modrowski

Zdjęcia potraw: Pan Darcy, Wiktoria Klepacka

Grafiki: @signaturedesigns05/Freepik,

ViolkaArt/Pixabay

Więcej o autorce:

[instagram.com/wiktorialepacka.autorka](https://www.instagram.com/wiktorialepacka.autorka)

[wiktorialepacka.com](https://www.wiktorialepacka.com)

Świąteczne ciacho można kupić na:

<https://vivelo.pl/swiateczne-ciacho/>