



# 114

przepisów  
dla kibica



**Smaker**.pl poleca



Dodatek specjalny

**Skarb Kibica!**



## Spis treści

Pierwszy gwizdek tuż, tuż! .....	7
Anglia.....	9
Kanapka z ogórkiem (~ 5min.) .....	10
Krakersy z cheddarem (~30min) .....	11
Drumsticki na ostro (~20 min.).....	12
Fish and chips (~30min.).....	13
Sausage Rolls (~30 min.) .....	14
Jaja po florentyńsku (~15 min.) .....	15
Chorwacja.....	16
Cevapcici (~30 min.) .....	17
Faszerowane bakłażany (~30 min.).....	19
Faszerowane papryki (~30 min.).....	20
Fis paprikas (~30 min-40 min.) .....	22
Rezanci (~30 min.).....	24
Czechy.....	25
Smażony ser (~ 15 min.).....	26
Marynowany ser (kilka dni).....	28
Utopence (kilka dni).....	29
Topinky (~15-20 min.) .....	30
Bramborove kapsy (~30 min.).....	31
Dania.....	33
Purløgsjør (~5min.) .....	34
Smørrebrød (~15-20 min.) .....	35
Sałatka śledziowa (~30 min.) .....	37
Sałatka ziemniaczana (~30-40 min.).....	38
Leverpølse Creme (~10-15 min.).....	39
Frikadeller z cebulą i anchois (~20-25 min.).....	40
Francja .....	42
Deska serów (~5 min.).....	43
Sałatka nicejska (~15 min.) .....	44
Quiche Lorraine (~60 min.) .....	46
Tartaletki z anchois (~ 2 godz.) .....	48
Ptysie (~15 min.) .....	49
Grecja.....	51



Tzatziki (~10 min.) .....	52
Sałátka grecka (~15-20 min.).....	53
Kalitosunia, czyli pierożki z fetą (~20-30 min.).....	54
Bifteki (~20-25 min.) .....	56
Keftedas (~20-25 min.) .....	57
Gyros pita (~20-30 minut + marynowanie) .....	58
<b>Hiszpania</b> .....	61
Guacamole (~10-15 min.).....	62
Pieczone ziemniaki z sosem salsa (~30 min.) .....	64
Ryż po hiszpańsku (~30 min.).....	65
Paella (~30 min.).....	66
Tortilla (~15-20 min.).....	67
<b>Holandia</b> .....	68
Patat met mayo (~15 min.).....	69
Knolselderijstampot (~20-30 min.) .....	71
Bitterbalen (~2 godz.) .....	72
Zapiekanka ziemniaczana (~30-40 min.).....	73
Świnki pod kocym (~20-25 min.).....	74
<b>Irlandia</b> .....	75
Zielony popcorn (~5 min.) .....	76
Tartaletki z ogórka i krewetek (~15 min.) .....	77
Tartaletki z boczkiem i szpinakiem (~15-20 min.).....	78
Pieczone ziemniaki z łososiem (~30-40 min.).....	79
Kurczak curry (1-1,5 godz.).....	80
<b>Niemcy</b> .....	82
Tosty z wołowiną (~30-40 min.) .....	84
Currywurst (~15-20 min.) .....	85
Nürnberger Rostbratwurst (~30-40 min.).....	86
Bratwurst (~15-20 min.).....	87
Bayerische Semmelklöße (~20-30 min.) .....	88
Kuleczki z kiszanej kapusty (~30-40 min.).....	89
Golonka pieczona (~2,5 godz.) .....	90
<b>Polska</b> .....	91
Tatar (~15-20 min.) .....	92
Chleb ze smalcem (~1-2 godz.).....	93
Koreczki śledziowe (~15-20 min.) .....	94
Faszerowane pieczarki (~15-20 min.).....	95

Śliwki pieczone w boczku (~15 min.) .....	96
Mięsny jeż (~5-10 min.) .....	97
Jaja faszerowane (~ 15 min.) .....	98
Portugalia .....	100
Tapas (~ 5 min.) .....	101
Kuleczki z dorsza (~ 15 min.) .....	103
Bifanas (~15-30 min.) .....	104
Zawijasy boczkowe z daktylami (~15 min) .....	105
Smażone migdały (~5 min.) .....	106
Rosja .....	107
Kanapki ze słonią (~5 min.) .....	108
Tartalinki z kawiozem (~5 min.) .....	109
Śledź pod szubą (~20-30 min.) .....	110
Sałatka stolicznaja (~15-20 min.) .....	111
Bliny po carsku (~30-60 min.) .....	112
Szaszłyk po rosyjsku (~30 min. + marynowanie) .....	113
Szwecja .....	115
Szwedzki stół (~5 min.) .....	117
Gravlax (~5 min. + marynowanie) .....	118
Krewetki z pesto (~20-30 min.) .....	119
Ananas w boczku (~15-20 min.) .....	120
Klopsiki (~20-30 min.) .....	121
Włochy .....	122
Pizza z salami (~30-40 min.) .....	130
Mini calzone (~30-40 min.) .....	132
Szybki makaron na ostro (~15 min.) .....	134
Pomodoro Ripieno (~15 min.) .....	135
Carpaccio (~5 min.) .....	136
Carpaccio z łososia (~5 min. + marynowanie) .....	137
Ukraina .....	122
Kanapki z pastą sardynkową (~5-10 min.) .....	123
Kanapki z krewetkami (~15 min.) .....	124
Sałatka mimoza (~15 min.) .....	125
Pirożki (~30 min.) .....	126
Perepiczki kijewskie (~1.5 godz.) .....	128
Dipy i sosy .....	138
Sos czosnkowy .....	139

Sos musztardowo-miodowy .....	140
Sos majonezowo-pomidorowy.....	141
Sos barbecue .....	142
Dip brokułowo-czosnkowy.....	143
Dip szpinakowy.....	144
Pesto zielone .....	145
Pesto czerwone .....	146
Chili con queso.....	147
Sos orzechowy.....	148
Drinki .....	149
Pimm's no 1 lub gin i wermut .....	150
Rakija sunrise.....	150
Be-Ton.....	151
Kopenheering.....	151
Szarlotka .....	152
Raddler .....	152
Porto aperitif.....	153
Cointreaupolitan .....	153
Ouzonette.....	154
Sangria.....	154
Pomarańczowy adwokat.....	155
B-52 .....	155
Biały Rosjanin.....	156
Absolutna gruszka.....	156
Turew-tini .....	157
Cytrynowe martini.....	157
Dwa proste sposoby na podkładkę pod piwo.....	158
Korkowa podstawka pod piwo .....	160
Podstawka pod piwo z maty korkowej krok po kroku .....	161
Podstawka pod piwo z wikliny papierowej.....	165
Piłkarskie inspiracje. Przygotuj wnętrze przed Mistrzostwami Europy w piłce nożnej! .....	170
Notki o autorach .....	178

[Smaker.pl](http://Smaker.pl) to serwis miłośników jedzenia. Znajdziesz w nim blisko 17 tysięcy przepisów użytkowników oraz kulinarne tematy specjalne pełne ciekawostek, ciekawe konkursy z atrakcyjnymi nagrodami i forum, gdzie porozmawiasz o gotowaniu i nie tylko. Ponadto na czacie spotkasz się ze znanymi kucharzami.

Redaktor serwisu Smaker.pl: **Joanna Jagodzińska**

Autor tekstów: **Bartosz Rumieńczyk**

Projekt okładki: **Joanna Jagodzińska, Bartosz Rumieńczyk**

Skład i łamanie: **Joanna Jagodzińska**

Korekta: **Katarzyna Denkowska**

Opracowanie skarbu kibica: **Tomasz Radzioch**

Opracowanie graficzne skarbu kibica: **Remik Załucki**

Koncepcja książki: **Bartosz Rumieńczyk, Andrzej Potocki, Stanisław M. Stanuch**

Nadzór nad całością: **Stanisław M. Stanuch**

Copyright Smaker.pl 2012

## Pierwszy gwizdek tuż, tuż!

A Smaker już gotowy. Z okazji zbliżających się mistrzostw Europy w piłce nożnej postanowiliśmy przygotować specjalną książkę kucharską dla kibiców. Wszak wspólne kibicowanie to doskonała okazja, by oprócz piwa podać coś na ząb. Z okazji takich okazji zazwyczaj do czteropaku dobieramy orzeszki czy czipsy. I w zasadzie nie ma w tym nic złego, ale dlaczego by nie rozszerzyć tradycyjnego menu kibica?

Długo spieraliśmy się, co w zasadzie umieścić w naszej książce. Szybkie przekąski to trochę za mało, by wypełnić nimi całą książkę, więc postanowiliśmy się nie ograniczać. Przyjrzelśmy się dokładnie, co pod spotkania towarzyskie podaje się w każdym z krajów biorących udział w Euro. Efekt? Aż 114 przepisów dla kibica! Co w środku?

Przede wszystkim podział na kraje, a w każdym przynajmniej pięć charakterystycznych przepisów. Rzut oka w spis treści pokazuje, że mamy z czego wybierać, jeśli chodzi o smak, wielkość i czas przygotowania. To jednocześnie czyni książkę uniwersalną, bo przecież nasze pomysły można wykorzystać na różne okazje, a nawet zestawić z nich pełnowymiarowe posiłki.

Konkrety! 16 państw i tyle samo drużyn. Kanapka z ogórkiem, niby nic, ale z dumą prezentuje angielski krzyż świętego Andrzeja. Chorwacką szachownicę odnajdziemy na faszerowanych bakłażanach i paprykach. Czeskie barwy narodowe wystąpią na plackach prawie po węgiersku, francuskie na desce serów, a hiszpańskie na pieczonych ziemniakach z salsą.

W ten sposób moglibyśmy omówić całą zawartość, tylko po co? I tak wszyscy czekamy na pierwszy gwizdek, pierwszy toast i pierwszy kęs. Jeśli to, co wymieniliśmy nie brzmi zachęcająco, to zerknijmy w irlandzki rozdział, gdzie znajdziemy zielony (sic!) popcorn. Holendrzy mogą nam oprócz piłkarskich emocji zaproponować świnki pod kocykiem, a Ukraińcy kijewskie perepiczki. Szwedzi z tej okazji zawiną w boczek ananasa, Portugalczycy daktyla, a Polacy śliwkę. Brzmi nieźle? Ale to nie wszystko.

Przekąski nie byłyby przekąskami, gdybyśmy podali je bez sosów. Tych niezbędnych dodatków zebraliśmy dziesięć tak, aby każdy mógł skomponować swój własny zestaw. Mamy też coś dla dużych chłopców i dużych dziewczynek, czyli rozdział z 16 drinkami. Za każdy kraj możemy wychylić toast czymś innym.

Nasze książki powoli stają się czymś więcej niż zwykłym kucharskim e-bookiem. Do 114 przepisów dołączyliśmy skarb kibica, czyli tabele rozgrywek. Karty tytułowe

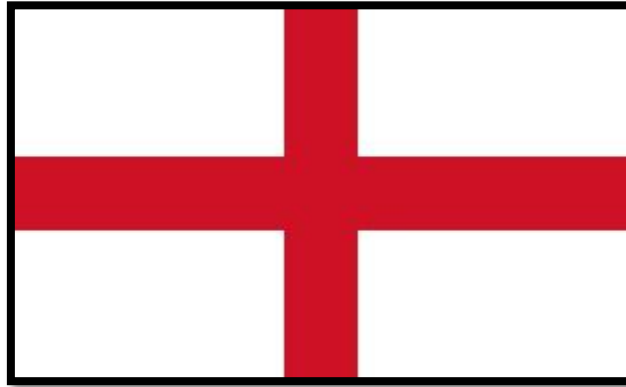
rozdziałów wzbogaciliśmy o piłkarskie ciekawostki, a znany już naszym czytelnikom serwis Srebrna Agrałka przygotował poradnik, z którego dowiemy się jak zrobić podstawki pod piwo. Czy to już wszystko?

Prawie. Z okazji tego wyjątkowego wydarzenia pracownicy Interia.pl chwycili za chochle i aparaty fotograficzne. Efekty ich pracy możecie podziwiać przy wybranych przepisach. Teraz to już wszystko, zatem...

... kibice do garów!



# Anglia



**Rok założenia reprezentacji:** 1863

**Obecny trener:** Roy Hodgson

**Pozycja w rankingu FIFA:** 7

Anglia w 1960 roku sama była gospodarzem Euro. Były to o tyle ważne mistrzostwa, że po raz pierwszy rywalizowało ze sobą 16 drużyn. Sama reprezentacja Anglii zajęła wtedy trzecie miejsce. Łącznie reprezentacja Anglii wywalczyła sobie start siedmiokrotnie.

## **Mecze z Polską:**

Reprezentacje Anglii i Polski spotkały się łącznie aż siedemnaście razy: dziesięciokrotnie wygrywali Anglicy, sześciokrotnie wynik zakończył się remisem, reprezentacja Polski triumfowała jednokrotnie, bilans bramek: 27:10.

[Dowiedz się więcej o drużynie Anglii >>](#)

## Kanapka z ogórkiem (~ 5min.)



Fot. Agnieszka Maciaszek

### Składniki:

jasne pieczywo  
ogórek zielony  
masło

Angielski rozdział zakąskowo-przekąskowy rozpoczynamy po lordowsku. Kanapka z ogórkiem, i to w dodatku nie kiszonym, wcale nie musi na nas robić wrażenia. Jednak czy tego chcemy, czy nie, jest to przekąska z brytyjskich wyższych sfer.

Cała sztuka – jeśli to w ogóle sztuka – polega na pokrojeniu jasnego jak lordowskie koszule pieczywa w długie i grube na dwa palce kromki. Skórkę naturalnie odkrawamy tak, aby nie urazić wrażliwego podniebienia. Smarujemy cienką warstwą masła, ogórek długi, szklarniowy obieramy ze skórki i kroimy w cienkie plasterki. Plasterki układamy na chlebie i przykrywamy jasną kromeczką. Gotowe, psze pana. Z tak przygotowaną przekąską możemy elegancko analizować przebieg spotkania, najlepiej z filiżanką herbaty.

## Krakersy z cheddarem (~30min)

120g ostrego sera cheddar

150g mąki pszennej

100g masła

pół łyżeczki sody

1 jajko

szczypta soli

szczypta pieprzu

Jeśli uznamy kanapki z ogórkiem za co najmniej niemęską przekąskę pod mecz, to powinniśmy sięgnąć po krakersy z cheddarem. Ostry ser, chrupkie ciasteczka, wszystko aż się prosi o solidny łyk zimnego piwa. No i mecz, rzecz jasna.

Szydaliśmy z kanapki ogórkowej, że to taka wielka sztuka a krakersy z cheddarem? Wziąć krakersy, ułożyć ser i gotowe? Nic z tego! Żeby zakąsić takim krakersem piwo, trzeba go najpierw upiec. Ciasto zagniatamy kruche i słowo harcerza, że nie ma nic prostszego. Masło siekamy drobno, dosypujemy mąkę, jajko i zagniatamy. Dodajemy szczyptę soli, szczyptę pieprzu oraz szczyptę sody. A cheddar? Tarty na drobnych oczkach wędruje prosto do ciasta, z ciasta zaś formujemy zgrabną kulę i wysyłamy ją do lodówki na pół godziny.

Tuż przed pierwszym gwizdkiem kulę rozwałkowujemy, wycinamy zgrabne, prostokątne krakersy, układamy na blasze, nakłuwamy widelcem i zamykamy w piekarniku. W temperaturze 220 stopni wypiekamy do pełnego zrumienienia i podajemy jeszcze ciepłe, w sam raz pod zimne piwo.

## Drumsticki na ostro (~20 min.)



Fot. Andrzej Potocki

### Składniki:

6 nóżek kurczaka

2 jaja

mleko i mąka

1 szklanka bułki tartej

chili, czosnek, rozmaryn, sól

olej

Kanapeczki, krakersiki – wszystko fajnie, ale co podać, gdy tuż przed drugą połową towarzystwo zacznie się rozglądać za czymś konkretnym? Wyjść na kebab trochę strach, można nie zdążyć przed gwizdkiem, pan z pizzą też ma prawo oglądać mecz, zatem co? Zatem kurczak!

Kurczak, a konkretnie nóżki, a jeszcze konkretniej to pałeczki. Najlepiej poprosić w mięsny o gotowy pakiet takich nóżek, które później należy obgotować 10 minut w osolonej wodzie. To radzimy zrobić przed meczem. Przed meczem też warto zrobić ciasto – a to jest jeszcze prostsze niż kruche na krakersy.

Podane składniki, poza tartą bułką, należy zmiksować tak, by uzyskać konsystencję gęstej śmietany. Ciasto doprawiamy na ostro chili w proszku, i na ziołowo świeżym, bądź suszonym rozmarynem. Pałeczki kurczakowe nurzamy w cieście, oprószamy tartą bułką, a następnie smażymy w głębokim oleju na złocisto. Podajemy jeszcze gorące, w towarzystwie zimnego napoju i dobrego [dipu](#).

## Fish and chips (~30min.)

30 dag mąki  
0,5 łyżeczki proszku do pieczenia  
sól  
15 ml wody mineralnej  
200 ml mleka  
1 jajko  
2 łyżki octu  
1 kg filetów z białej ryby (mintaj lub dorsz)  
5 dużych ziemniaków o zwięzłym miąższu  
2 cytryny  
olej do głębokiego smażenia

Klasyczny angielski fast-food z ery pre-hamburgerowej. Ryba z frytkami, obowiązkowo zawinięta w płachtę Guardiania. My naszą rybę zawiniemy w Przegład Sportowy. Reszta zaś będzie typowo po angielsku.

Ryba do tego dania wysmażana jest w cieście. W tym celu musimy połączyć mąkę z mlekiem, jajkiem oraz octem. Aby ciasto było puszyste, dodajemy kroplę gazowanej mineralnej oraz odrobinę proszku do pieczenia. Ciasto mieszamy aż do uzyskania gładkiej i gęstej konsystencji. Odstawiamy na 10 minut i sięgamy po rybę oraz frytki.

Frytki jak się robi, każdy wie, a kto nie wie, niechaj kupi mrożone, a od nas dostanie żółtą kartkę. Rybę zaś łowimy w rybnym, a następnie dzielimy na niewielkie kawałki. Oprószamy lekko solą, pieprzem oraz skrapiamy sokiem z cytryny, a następnie panierujemy w cieście, kawałek po kawałku. Smażymy w głębokim tłuszczu na złocisty kolor, odsączamy, układamy na gazecie, dokładamy frytki i zwijamy w rulon. Każdą porcję ozdabiamy plasterkiem cytryny, wbijamy widelec i podajemy.



## Sausage Rolls (~30 min.)



Fot. Katarzyna Bugajska

### Składniki:

300 g wołowiny

1 cebula

1 marchewka

1 jajko

pietruszka

pieprz i ulubione zioła

mrożone ciasto francuskie

1 łyżka mleka

Kolejna przekąska na ciepło, to rodzaj paszteciku, który można znaleźć niemal w każdej kuchni narodowej. Nic dziwnego, pasztecik z nadzieniem na ostro ratuje w każdej podbramkowej sytuacji.

Paszteciki kiełbaskowe, bo tak brzmi ich nazwa, nadziewamy mięsem mielonym, które wyrabiamy jak każde mięso mielone. Dodajemy doń jajko, łyżkę mleka, solimy, pieprzymy i doprawiamy ulubioną mieszanką ziół oraz tartą marchwią. Smak zaostriamo przesmażoną na brązowo cebulką oraz drobno siekaną pietruszką. Próbujemy i, jeśli smak nas zadowala, to przekładamy na arkusz rozmrożonego ciasta francuskiego.

Ciasto zawijamy w długą kiełbaskę i kroimy na mniejsze porcje. Smarujemy po wierzchu żółtkiem, obsypujemy tymi samymi ziołami, których użyliśmy do doprawienia mięsa i wysyłamy do pieca. Po 20-25 minutach powinny wyjechać rumiane, pachnące i pyszne.

## Jaja po florenetyńsku (~15 min.)

8 jajek

4 muffiny

majonez

oliwa z oliwek

500 g szpinaku

świeży starty czarny pieprz

świeżo starta gałka muszkatołowa

20 g masła

Angielski rozdział otworzyliśmy niemęską kanapką z ogórkiem, a zamkniemy równie niemęskimi jajami po florenetyńsku. Spokojnie, żadna to plama na honorze kibica, przecież w naszym gronie mogą znaleźć się klubowe maskotki, które zechcą przekąsić coś eleganckiego.

Jaja po florenetyńsku to zdecydowanie elegancka przekąska. Lordowska chciałaby się rzec. Całe przedsięwzięcie rozpoczynamy od przesmażenia na oliwie z oliwek świeżych liści szpinaku. Świeże liście przesmaża się bardzo krótko – maksymalnie pięć minut. Szpinak doprawiamy solą, pieprzem, drobno siekanym czosnkiem oraz gałką muszkatołową, która pasuje do naszej jarzyny jak nic innego na świecie. Szpinak wycudzamy z patelni i odsączamy z nadmiaru wody, którą winien puścić.

Jaja gotujemy na śliwkowo, czyli pół miękko, 4 minuty powinny w zupełności wystarczyć. Następnie sięgamy po gotowe muffiny, które podgrzewamy w piekarniku. Ciepłe babeczki przekrawamy na pół, każdą z połówek wykładamy szpinakiem, na którym sadzamy połówkę jaja. Dekorujemy kleksem majonezu i gotowe.

# Chorwacja



**Rok założenia reprezentacji:** 1912

**Obecny trener:** Slaven Bilić

**Pozycja w rankingu FIFA:** 8

Reprezentacja Chorwacji wywalczyła sobie trzykrotnie awans do finałów EURO.

## **Mecze z Polską:**

Reprezentacje Chorwacji i Polski stawały w szranki pięciokrotnie. Trzykrotnie triumfowała Chorwacja, wynik raz zakończył się remisem, raz drużyna chorwacka zeszła z boiska pokonana. Bilans bramek: 7:3.

[Dowiedz się więcej o drużynie Chorwacji >>](#)

## Cevapcici (~30 min.)



Fot. Andrzej Potocki

### Składniki:

1 kg mięsa wołowego  
5 dużych czerwonych cebul  
5 dużych ząbków czosnku  
1 łyżka soli  
1,5 łyżki pieprzu czarnego mielonego  
2 łyżki papryki słodkiej  
2 łyżki papryki ostrej  
2 łyżki suszonej natki pietruszki  
2 łyżki oleju  
lubczyk  
rozmaryn  
chili  
oliwa do smażenia  
sól

Piłka w grze, a my krzyczymy co siłą! Po 45 minutach takich emocji możemy mieć nie tylko zdarte gardła, ale także puste żołądki. A kibicować na pusty żołądek, to tak, jak robić cokolwiek innego na pusty żołądek. Gdybyśmy oglądali mecz na mieście, to pewnie skoczylibyśmy na kebab, a w domu? A w domu też można, tylko trochę lepiej.

Cevapcici to wszak rodzaj kebabu, w Turcji na ten przykład tak podane mięso zowie się siś kebabem. „Tak podane” czyli jak, zapytacie? Już przechodzimy do konkretów. Mięso mielimy lub mielone kupujemy. Wyrabiamy tak, jak na kotlety mielone, doprawiając silnie czosnkiem oraz drobno siekaną cebulą. Solimy, pieprzymy i nadajemy ziołowych akcentów świeżym lubczykiem oraz rozmarynem. Zaostriamo sytuację szczyptą chili, koloru nadajemy papryką czerwoną, a fakturę wygładzamy oliwą z oliwek. Mięso zamykamy w lodówce na pierwszą połowę meczu.

W przerwie rozgrzewamy solidnie olej. Z mięsa formujemy dość grube paluszki, którymi oblepiamy patyczki do szaszłyków. Cevapcici zanurzamy w głębokim oleju i wysmażamy na złocisto, często obracając. Tak przygotowane mięso można podać z dowolnym [sosem](#), w bułce, z sałatką lub po prostu zjeść szybko, nie odrywając oczu od kolejnych bramek.



## Faszerowane bakłażany (~30 min.)

4 bakłażany  
400 g mielonej jagnięciny  
4 łyżki oliwy  
2 cebule  
4 ząbki czosnku  
0,5 pora  
2 jajka  
sól i pieprz  
olej  
200 g sera żółtego

Kolejna konkretna pozycja z Chorwacji to bakłażany faszerowane mięsem. Tym razem sięgniemy po dobrą jagnięcinę. Spacer po mięsnych z pewnością wynagrodzi nam smak oraz wrażenie jakie zrobimy na współbiedniakach. Przy okazji kupujemy solidne bakłażany, by mieć co nafaszerować i do dzieła.

Bakłażany musimy najpierw obrać, później wydrążyć, a następnie oprószyć solą i ułożyć na sitku, by puściły charakterystyczną dla nich, gorycz. Kolejny krok to natarcie ich sokiem z cytryny i oliwą z oliwek. Możemy także na tym etapie osypać je słodką papryką oraz natrzeć ząbkiem czosnku. Gałązka świeżo siekanego tymianku również dobrze im zrobi. Bakłażany wysyłamy na ławkę rezerwowych, czyli do lodówki, i zabieramy się za mięso.

Mieloną jagnięcinę przesmażamy na zeszkłonej cebulce i solidnej porcji oliwy z oliwek. Następnie dodajemy pokrojonego w średnio-grube plastry pora, roztarty czosnek oraz wydrążony bakłażanowy miąższ. Doprawiamy solą, pieprzem, czerwoną papryką oraz szczyptą chili i smażymy do zrumienienia. Pod sam koniec wbijamy jaja, mieszamy i gotowe.

Teraz wystarczy mięsem nafaszerować bakłażany i zamknąć w rozgrzanym do 220 stopni, piekarniku. Po 20 minutach powinny być gotowe, wystarczy jeszcze tylko obsypać po wierzchu żółtym serem i podawać. A jeśli mecz oglądamy w domku z ogródkiem, to możemy rozpalic grill i całą operację przeprowadzić na świeżym powietrzu. Tylko w takim przypadku przygotujmy więcej porcji, bo od sąsiadów się raczej nie odgonimy.

## Faszerowane papryki (~30 min.)



Fot. Agnieszka Maciaszek

### Składniki:

0,5 kg mięsa mielonego  
2 dojrzałe pomidory  
2 cebule  
ząbek czosnku  
2 jajka  
10 płaskich łyżek ryżu  
pęczek zielonej pietruszki  
sól  
pieprz

Czyli pomysł nieco bardziej zachowawczy niż bakłażany wypełnione baraniną. Bałkany słyną z dorodnych, dojrzewających w gorącym słońcu warzyw oraz rakiji. A ten silnie wyskokowy specyfik dobrze jest zakąsić czymś konkretnym. Bo z kibicowaniem na pusty żołądek może być różnie...

Filozofii wielkiej tu nie ma, więc każdy kibic sobie z tym poradzi. Papryki wydrążyć to potrafi każdy, wszak nie ma tam za wiele do wydrążania. Nacieramy papryki oliwą z oliwek, skrapiamy sokiem z cytryny i oprószamy świeżym tymiankiem. Zamykamy do lodówki i zabieramy się za farsz.

Mięso przesmażamy na zeszkłonej cebulce, doprawiając solą, pieprzem i, jakżeby inaczej, słodką papryką. Dodajemy pokrojone w kostkę pomidory, siekany czosnek i rozduśzamy. Farsz zagęszczamy workiem uprzednio ugotowanego ryżu i ewentualnie wbijamy jajo. Kolor i aromat ożywiamy siekanym pęczkiem zielonej pietruszki. Farsz gotowy, więc wyciągamy papryki z lodówki i nadziewamy je. Następnie piekarnik, 220 stopni, 20 minut i gotowe. No chyba, że mamy rozpalony grill...

## Fis paprikas (~30 min-40 min.)



Fot. A.P

### Składniki:

3 łyżki oliwy z oliwek  
1 główka kopru włoskiego, z odciętą nacią i głąbkiem, posiekana  
2 cebule, posiekane  
4 ząbki czosnku, pokrojone na plasterki  
0,5 butelki Rieslinga, lub innego białego wina  
1 puszka posiekanych pomidorów  
2 łyżki nasion kopru włoskiego  
0,5 łyżeczki płatków chili  
2 szczypty szafranu  
3 liście laurowe  
1 l bulionu rybnego lub z kurczaka  
sól i pieprz  
skórka z 1 pomarańczy  
350 g halibuta, pokrojonego w spore kawałki  
350 g łupacza, pokrojonego w spore kawałki

Faszerowane papryki polecałismy pod rakiję, ale to rybka lubi pływać. Chorwaci poza rakiją i faszerowanymi warzywami chlubią się także wybornym gulaszem rybnym. Nieprzekonanym do naszego pomysłu polecamy lekturę składników: to po prostu musi smakować dobrze.

Rozgrywkę na tym polu rozpoczynamy od przesmażenia cebuli, czosnku i kopru włoskiego, tak aby wydobyć z nich pełen aromat. Następnie dodajemy wino i pozwalamy mu pogotować się przez kwadrans. Kolejny krok to dodanie pomidorów i całego bogactwa przypraw z szafranem i chili na czele. Niedobór płynu uzupełniamy bulionem rybnym lub drobiowym i dusimy na wolnym ogniu do zgęstnienia, co nie powinno potrwać dłużej jak 30 minut.

No i pora na finałowe zagranie, czyli clue całego przedsięwzięcia . Ryby! Halibuta, oraz łupacza kroimy w dość sporą kostkę, a z pomarańczy ścieramy skórkę. Jedno z drugim dodajemy do gulaszu i na małym ogniu dusimy nie więcej jak 5-10 minut tak, by ryba się nie rozpadła. Podajemy z ryżem lub ze świeżym chlebem.



## Rezanci (~30 min.)

50 dag wołowiny bez kości

10 dag cebuli

25 dag włoścyszyny

mała bułka

3/4 szklanki wody

szklanka bulionu

sól i pieprz do smaku

słonina do okraszenia pierogów

Rezanci to chorwackie pierogi w kolorze zielonym. Klejenie pierogów z piłąk nożną raczej w parze nie idzie, ale jeśli nasze panie nie wiedzą za bardzo czym jest lobowanie, kiedy sędzia dyktuje spalony, no i kto wśród orzełków gra w ataku, to w ramach czerwonej kartki możemy zlecić właśnie rezanci. Przepis najlepiej od razu przekazać paniom.

Panie zapewne wiedzą, że mięso na farsz pierogowy trzeba najpierw ugotować do miękkości w osolonej wodzie. Następnie należy dodać włoścyszynę, co już jest oczywistą oczywistością dla każdej pani domu. Gdy warzywa zmiękną należy je wycedzić wraz z mięsem i wystudzić. W tym czasie można zagnieść ciasto.

Ciasto zagniatamy z dwóch rodzajów mąki, a kolor nadajemy siekanymi liśćmi szpinaku. Z ciasta formujemy kulę, którą zamykamy w lodówce i zabieramy się za farsz. Mięso wraz z jarzynami mielimy, doprawiamy solą, pieprzem oraz wysmażoną cebulką. Masę zagęszczamy namoczoną w bulionie bułką i gotowe. Teraz wystarczy rozwałkować ciasto, wyciąć pierogowe kółka, nakładać farsz, kleić i gotować. A gotowe podawać ze słoninką.

# Czechy



**Rok założenia reprezentacji:** 1901

**Obecny trener:** Michal Bílek

**Pozycja w rankingu FIFA:** 26

Krajowy związek piłkarski powstał w 1901 roku. W latach 1923-1993 drużyna narodowa występowała pod flagą Czechosłowacji. Od 1907 Czesi są członkiem FIFA, a od 1954 UEFA.

Czechom udało się awansować do finałów EURO aż siedmiokrotnie, nieprzerwanie od 1996 roku występują na mistrzostwach Europy, na których osiągnęli zresztą niemałe sukcesy (wicemistrzostwo Europy w 1996 i półfinał w 2004).

20 czerwca 1976 jeszcze jako Czechosłowacja, reprezentacja zdobyła mistrzostwo Europy wygrywając w rzutach karnych (5-3) nad ówczesną reprezentacją RFN.

## **Mecze z Polską:**

Zawodnicy Czechosłowacji spotkali się z Polską aż 19 razy. Dziesięć razy wygrywając, pięć remisując, natomiast czterokrotnie uznając wyższość Polski. Bilans bramek: 43:27

Reprezentacja Czech natomiast spotykała się z reprezentacją Polski pięciokrotnie. Wygrali trzykrotnie, dwa razy natomiast schodzili z boiska pokonani. Bilans bramek: 6:7

[Dowiedz się więcej o drużynie Czech>>](#)

## Smażony ser (~ 15 min.)



Fot. Agnieszka Śliwińska

### Składniki:

40 dag sera

olej

mąka

2 jajka

bułka tarta

mielona słodka papryka

żurawina

sól

pieprz

Czechy to ojczyzna dobrego piwa i hokeja. Ciężko jednak uwierzyć, że Euro nie budzi emocji za naszą południową granicą. Co bracia Słowianie podają do zimnego pilznera? Kto był, ten wie, kto nie wie - zaraz się przekona.

Vyprazany syr, bo tak się owa przekąska zowie, to nic innego, jak panierowany ser, smażony w głębokim oleju. Zalecamy emmentaler lub edamski, ale w zasadzie każdy się nada, czy to pleśniowy, czy słodki, czy nawet oscypek. Ser wystarczy podzielić na grube plastry, zapanierować w jajku, mące i bułce tartej i wysmażyć na złotisto. Dla dodania walorów smakowych, każdą porcję przed panierowaniem możemy obsypać przyprawami, np. czerwoną papryką i pieprzem.

Do tak przygotowanej przekąski przyda się żurawina oraz solidna porcja frytek, które w Czechach noszą wdzięczne miano hranolek.

## Marynowany ser (kilka dni)

1 cebula  
50 dag żółtego sera  
3/4 l oleju  
15 ziaren jałowca  
1 łyżeczka tymianku  
1 łyżka pieprzu  
2 ząbki czosnku  
2 listki laurowe  
3 paski ostrej papryki

Kolejna serowa przekąska wymaga nieco więcej czasu na przygotowanie, więc nie zostawiamy jej na ostatnią chwilę. Zwłaszcza, że jest to doskonały kompan do piwa, zaś piwo to doskonały kompan do meczu, więc wszystko dobrze się składa. O kim mowa?

Marynowany ser, choć wymaga nieco cierpliwości, jest przekąską prostą w przygotowaniu. Wystarczy pokroić cebulę w kostkę, paprykę w cienkie, długie paski, a czosnek po prostu obrać. Następnie warzywa dodajemy do oleju i doprawiamy jałowcem, pieprzem, laurem i szczyptą soli. Do tak przygodowej zalewy dodajemy pokrojony w grubą kostkę ser i przelewamy do słoja. Słój wędruje do lodówki, by po tygodniu zająć honorowe miejsce na stole.



## Utopence (kilka dni)

1 kg serdelków  
3-4 cebule  
ostra papryka  
1 szklanka octu 10%  
3 szklanki wody  
1 duży liść laurowy  
6-7 ziarenek ziela angielskiego  
10 ziaren pieprzu ziarnistego  
3 łyżeczki cukru  
łyżeczka soli  
zmiążdżony ząbek czosnku

Następna przekąska, którą warto przygotować nieco wcześniej. Czesi robią dobre piwo i zakąszają marynowanym serem. A gdy mają ochotę na coś konkretniejszego, sięgają po słoń z marynowanymi kiełbaskami. Pasuje pod mecz? Ano!

Najlepsze utopence wychodzą z oryginalnych czeskich serdelków. Jeśli przed Euro uzupełniamy zapasy dobrego, czeskiego piwa wprost ze źródeł, to sięgnijmy też koniecznie po kilka paczek spekaček, czyli serdelków ze słoniną. Jeśli nie, to każde, porządne polskie serdelki w zupełności wystarczą. Utopence zaczynamy od sporządzenia zalewy, czyli przegotowania octu z przyprawami i czosnkiem, a następnie odstawienia zalewy pod przykryciem na kwadrans.

Kolejny krok to sparzenie obranych ze skórki serdelków oraz pokrojenie w grube pióra cebuli. Kiełbaski wraz z cebulą pakujemy ciasno do słoika, uzupełniamy ostrość paskiem pikantnej papryczki i zalewamy zalewą. Zakręcamy i odstawiamy do lodówki. Utopence najlepiej smakują po 2 tygodniach od zamarynowania, ale w zasadzie można już je jeść po dwóch dniach.

## Topinky (~15-20 min.)



Fot. Sylwia Górka

### Składniki:

*kilka cienkich kromek chleba*

*15 dag świeżej papryki*

*olej*

*2 drobiowe wątróbki*

*1 duża cebula*

*ser, sól, pieprz*

Były utopence, teraz pora na topinky, czyli przekąskę dla prawdziwych smakoszy. Pod tą uroczą nazwą kryje się ciepła kanapka z serem oraz wątróbką drobiową. Prawdziwy kibic to nie żaden francuski piesek i kanapką z wątróbką na pewno nie pogardzi. Co więcej, poradzi sobie z jej przygotowaniem.

Wątróbkę koniecznie drobiową, a najlepiej kaczą, namaczamy w mleku, a następnie przesmażamy na złotisto doprawiając solą oraz pieprzem. W dalszej kolejności wątróbkę studzimy i kroimy w drobną kostkę. Na wytopionym z wątróbki tłuszczu przesmażamy piórka cebuli i cienkie paseczki czerwonej papryki. Doprawiamy solą oraz pieprzem. Brakuje nam jedynie obsmażonego chleba i możemy dzieło kończyć.

Kromki podścielamy cebulą oraz papryką i okładamy obficie wątróbką. Całość posypujemy serem i zamykamy w gorącym piekarniku tak, by ser ów się rozpuścił. Gotowe, można zakąsać.

## Bramborove kapsy (~30 min.)



Fot. Joanna Jagodzińska

### Składniki:

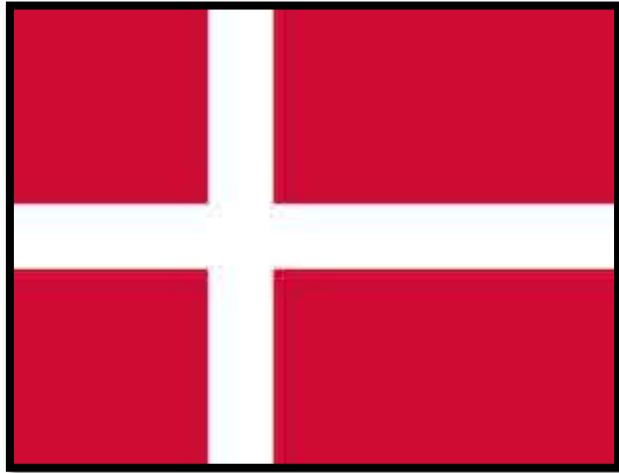
0,5 kg ziemniaków  
jedna cebula  
5-6 łyżek mąki  
1-2 jaja  
olej do smażenia  
0,5 kg mięsa mielonego  
papryka świeża  
puszka pomidorów  
2 ząbki czosnku  
sól, pieprz, chili

Czyli placki ziemniaczane po węgiersku w wydaniu czeskim. Różnica polega na formie mięsa. Aby wykonać placki po czesku, mięso należy zmielić. Placki zaś robimy tak, jak na całym świecie.

Zacynamy od gulaszu. Mięso mielone przesmażamy z drobno siekaną cebulą oraz roztartym ząbkiem czosnku. Następnie dodajemy pomidory z puszki i pokrojoną w grubą kostkę czerwoną paprykę, doprawiamy solą, pieprzem oraz cukrem i dusimy do miękkości. By zaostrzyć atmosferę, doprawiamy ostrą chili, a koloru nadajemy siekaną drobno zieloną pietruszką. Pora usmażyć placki.

Ziemniaki obieramy, myjemy i ścieramy na tarce o grubych oczkach. Cebule kroimy w drobną kosteczkę i dodajemy do ziemniaków. Całość mieszamy, zagęszczając mąką oraz jajkiem. Doprawiamy solą oraz pieprzem, a następnie wysmażamy pożądanej wielkości placki na złotisto. Gotowe kapsy rozkładamy na talerze, polewamy gorącym gulaszem, dekorujemy kleksem kwaśnej śmietany i włączamy mecz.

# Dania



**Rok założenia reprezentacji:** 1889

**Obecny trener** Trener: Morten Olsen

**Pozycja w rankingu FIFA:** 10

Reprezentacja Danii startowała w finałach mistrzostw Europy 7 razy, zdobywając mistrzostwo Europy w 1992 roku w Szwecji, po zwycięskim pojedynku z wynikiem 2:0 z Niemcami. Co ciekawe, Dania nie uzyskała bezpośredniego awansu do tego turnieju, a zastąpiła wykluczoną Jugosławię.

## **Mecze z Polską:**

Reprezentacja Danii spotykała się z reprezentacją Polski do tej pory aż dwadzieścia razy. 12 razy wygrywając, dwukrotnie remisując i 6 razy przegrywając. Bilans bramek: 41:32

[Dowiedz się więcej o drużynie Danii>>](#)

## Purløgsmør (~5min.)



Fot. Stanisław Stanuch

### Składniki:

masło

dymka ze szczypiorkiem

sos worcester lub sojowy

pieprz

sól

Duński rozdział zaczynamy nietypowo, bo nie od przekąski sensu stricto, a dodatku. Dodatku bardzo charakterystycznego i jednocześnie banalnie prostego. No bo czy przyrządzenie masła szczypiorkowo-cebulowego może być kłopotliwe?

Masło musimy najpierw zmiękczyć, czyli wyjąć z lodówki i zostawić na jakiś czas w pokojowej temperaturze. Następnie cebule wraz ze szczypiorkiem siekamy drobno i rozcieramy z masłem. Doprawiamy lekko solą, pieprzem oraz kilkoma kroplami sosu worcester lub sojowego. Mieszamy dokładnie, kosztujemy i jeśli smak nas zadowala, przekładamy do miseczki oraz schładzamy.

Takie masło to doskonały dodatek do grzanek, tostów, krakersów, kanapek, tartaletek i czego jeszcze dusza kibica zapagnie!



## Smørrebrød (~15-20 min.)



For. Andrzej Potocki

### Składniki:

ciemne pieczywo  
surowy boczek  
pasztet z wątróbki  
pomidory  
chrzan  
pietruska

Kolejna prosta przekąska rodem z Danii. Prosta w przygotowaniu jak każda kanapka, a przez dobór składników pyszna i tym samym godna naszej książki kucharskiej. Gdy chłopaki wpadną do nas na mecz i nie bardzo jest co podać, ten pomysł może uratować imprezę.

Smørrebrød to kanapka z chrupiącym prażonym boczkiem i dodatkami. Wystarczy sięgnąć po pieczywa razowe, posmarować je masłem, np. tym z przepisu wcześniejszego i obłożyć chrupiącymi plasterkami boczku. Dobrze, ale skąd wziąć taki boczek? Najlepiej będzie surowy pokroić w cienkie, długie plasterki i przesmażyć na suchej patelni, aż się zezłocą i nabiorą pożądanej chrupkości.

Smak kanapek uzupełniamy porcją pasztetu z wątróbki, najlepiej ze słoną galaretką, cienkimi plasterkami pomidora oraz kleksem ostrego chrzanu. By było zdrowo, całość posypujemy natką pietruszki i gotowe.

## Sałatka śledziowa (~30 min.)

3 śledzie  
3 szklanki gotowanych i pokrojonych w kostkę ziemniaków  
2,5szklanki ugotowanej i pokrojonej cielęciny  
1 duży ogórek zielony  
2 jabłka  
2,5 szklanki gotowanych i pokrojonych buraków  
sól  
pieprz  
cebula  
1 szklanka gotowanej marchewki  
szklanki bitej śmietany  
3 jajka na twardo  
pietruszką

Mamy duńskie masło, mamy duńskie kanapki, pora przygotować duńskie sałatki. Zaczynamy od śledziowej, bo kto na spotkaniach towarzyskich nie lubi zakąsić śledzikiem?

Śledzie już tak mają, że najlepiej je namoczyć wcześniej, by wyciągnąć nadmiar soli. Dobrze jest ryby zostawić na noc w spokoju i po prostu o nich zapomnieć, a czas zrobi swoje. Kolejny krok to zgromadzenie mięsa i gotowanych jarzyn, najlepiej z bulionu. Jeszcze tylko dogotowujemy ziemniaki, buraki i jajka, wszystko dokładnie studzimy, sięgamy po ogórka, cebulę i możemy przystępować do dzieła.

A dzieło tworzymy tak: wszystko należy pokroić w drobną kostkę i wymieszać! Sałatkę doprawiamy do smaku solą i pieprzem, a zagęszczamy bitą śmietaną. Tak, tak - tylko, broń Boże, nie słodką! W tym celu ubijamy 30% śmietaną na sztywno, bez żadnych dodatków. Aby nam śmietana nie opadła dodajemy ją do sałatki w trzech etapach: 1/3 zatapiamy w sałatce i mieszamy, drugą 1/3 układamy po wierzchu, a trzecia 1/3 układamy na sałatce tuż przed podaniem. Sałatkę schładzamy, dekorujemy jabłkami i zieloną pietruszką i podajemy na stół.

## Sałatka ziemniaczana (~30-40 min.)

1,5 kg średniej wielkości ziemniaków  
35 dag zielonej fasolki  
0,5 szklanki majonezu bądź dressingu do sałatek  
0,5 szklanki kwaśnej śmietany  
1 łyżka curry  
1 łyżka musztardy Dijon  
¼ łyżki soli  
¼ łyżki pieprzu  
mleko

Jeśli ktoś nie miałby ochoty na śledzie, to możemy wykazać się wyrozumiałością dla tak osobliwych gustów i zaproponować sałatkę ziemniaczaną. Też dobrą i też duńską. Pod mecz, dobre towarzystwo i coś mocniejszego w sam raz.

Ziemniaczana jest jeszcze prostsza niż śledziowa. Najpierw gotujemy pokrojone w kostkę ziemniaki. Następnie kroimy fasolkę szparagową na drobne kawałki i również ją gotujemy. Warzywa odcedzamy, studzimy i mamy bazę.

Kolejny krok to wykonanie sałatkowego sosu. Wystarczy połączyć majonez z musztardą, kwaśną śmietaną i doprawić do smaku solą, pieprzem oraz szczyptą curry. Do sosu dodajemy warzywa i mieszamy delikatnie, acz dokładnie. Gdyby sałatka okazała się zbyt gęsta, możemy poratować się kroplą mleka. Sałatka po solidnym schłodzeniu z dumą zajmie honorowe miejsce na stole kibica.

## Leverpølse Creme (~10-15 min.)

25 dag wątrobianki

sól i pieprz

2 łyżki majonezu

1 łyżka soku z cytryny

1 łyżka poszatkowanej cebuli

0,5 łyżki musztardy

2 łyżki ketchupu

Ostatnia sałatka z Danii. Ani rybna, ani warzywna, ale mięsna. A konkretnie wykorzystująca dobrodziejstwo wiejskich podrobów. Lever w nazwie wskazuje nam trop, bowiem by wykonać tę sałatkę należy zaopatrzyć się w solidną porcję wątrobianki, czyli pasztetowej z kawałkami wątróbki.

Aby móc rozkoszować się tym swojskim przysmakiem, należy wątrobiankę obrać ze skórki i pokroić w grubą kostkę. Dodajemy do smaku cebulę pokrojoną w kostkę, zagęszczamy całość majonezem z łyżką musztardy oraz ketchupu i delikatnie mieszamy. Doprawiamy solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Taką sałatkę możemy konsumować przy pomocy sztućców, bądź rozsmarować na świeżym pieczywie.

## Frikadeller z cebulą i anchois (~20-25 min.)

50 dag mięsa mielonego

1 cebula

1 jajko

3 łyżki mąki

0,5 szklanki mleka

sól i pieprz

No dobra, sałatki to fajna sprawa, ale dobra na krótką metę. Po pierwszej połowie każdy kibic ochoczo sięgnie po coś na ciepło i coś o konkretnym smaku. Frykadele brzmią zachęcająco, a obecność anchois może tylko zwiększyć pragnienie na... kolejne piłkarskie emocje, oczywiście.

Z anchois trzeba uważać, bo to bardzo rybny i bardzo słony dodatek. Ilość dodanych rybek regulujemy w zależności od liczby amatorów takich smaków przy stole. Jeśli to ustalimy, to reszta jest banalnie prosta. Rybki siekamy drobno, dodajemy do mielonego mięsa, najlepiej cielęcowo-wieprzowego i wyrabiamy tak, jak na kotlety mielone. Doprawiamy pieprzem i delikatnie solą oraz zagęszczamy jajkiem i mąką. Jeszcze tylko posiekana w kostkę cebulka oraz kropla mleka i możemy zabierać się za smażenie.

Mięso formujemy w średniej wielkości kuleczki, a następnie wysmażamy na oleju, aż do uzyskania złocistej barwy. Takie klopsiki można podawać solo, z frytkami, sałatką, dipem czy z czym komu smakuje.



srebrnaagrafka

Kibicu! W czasie Euro  
nie zapomnij o swojej  
dziewczynie!

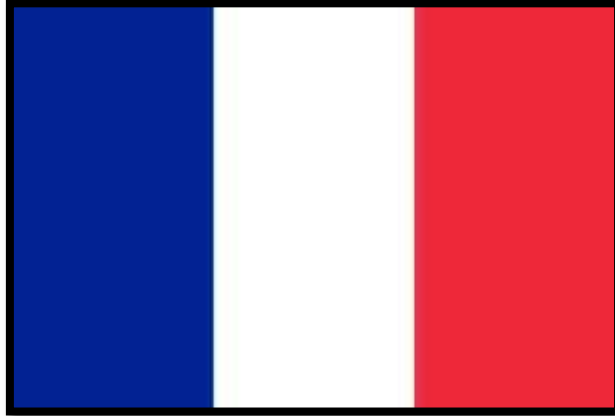
Kup jej coś ładnego!



ZOBACZ »



# Francja



**Rok założenia reprezentacji:** 1919

**Obecny trener:** Laurent Blanc

**Pozycja w rankingu FIFA:** 16

Francja zdobywała mistrzostwo starego kontynentu aż dwukrotnie, pierwszy raz podczas mistrzostw w 1984, pokonując Hiszpanię 2:0. Jako ciekawostkę należy dodać, że gospodarzem tychże mistrzostw była właśnie Francja. Kolejne zwycięstwo reprezentacja zanotowała na mistrzostwach w Belgii i Holandii w 2000 roku, gdzie po pasjonującej dogrywce pokonali reprezentację Włoch.

## **Mecze z Polską:**

Obie reprezentacje spotykały się siedemnastokrotnie. Reprezentacja Francji odniosła osiem zwycięstw, czterokrotnie musiała uznać wyższość Polski, cztery razy padł remis. Bilans bramek: 28:18

[Dowiedz się więcej o drużynie Francji >>](#)

## Deska serów (~5 min.)



Fot. Renata Cichoń

### Składniki:

wybór serów

winogrona białe i czerwone

oliwki czarne i zielone

marynowane warzywa

Gdybyśmy mieli jakichś francuskich znajomych i wybrali się do nich na mecz, to zapewne uraczyliby nas kieliszkiem dobrego wina i jakąś wykwinną przekąską. Kibic to nie francuski piesek, ale zanim dostanie coś konkretnego, może przekąsić kawałek sera. Wszak nie ma nikogo, kto by sera ot tak, nie lubił.

Deska serów to nie przepis, a pomysł. Sprowadza się on do zakupu kilku gatunków serów i ich podania. Polecamy nie ograniczać się do goudy i edamu, ale sięgnąć po sery ostre, słodkie i pleśniowe. Im więcej gatunków, tym lepiej. Sery rozkładamy najlepiej faktycznie na desce lub po prostu na dużym półmisku, odpowiednio gatunkami, nie mieszając ich. Do tego winogrona białe i czerwone, oliwki oraz marynowane warzywa i gotowe. Kieliszek białego, kieliszek czerwonego i można kibicować w wielkopańskim stylu.

## Sałatka nicejska (~15 min.)



Fot. Agnieszka Maciaszek

### Składniki:

1 główka sałaty  
1 ogórek  
2 pomidory  
1 papryka  
1 mała cebula  
garść czarnych oliwek  
1 puszka tuńczyka  
4-5 filecików anchois  
2 jaja na twardo  
oliwa z oliwek  
ocet winny  
świeże zioła do wyboru  
sól, pieprz

Do deski serów pasuje również sałatka. Skoro jesteśmy we Francji i już nauczyliśmy się trzymać elegancko kieliszek z winem, to śmiało możemy podać sałatkę nicejską. Obiecujemy, w tej sałatce mieści się konkret.

W Nicei do sałaty dodaje się tuńczyka i piekielnie słone fileciki anchois. Reszty czararu dopełniają liście sałaty, pomidory, ogórki, czerwona papryka oraz czarne oliwki.

Tuńczyka odsączamy z zalewy, warzywa myjemy i łączymy ze sobą. Dorzucamy kilka anchois, mieszamy i zabieramy się za doprawianie.

Szczypta soli i pieprzu na dobry początek, a następnie winegret. W moździerzu rozcieramy ząbek czosnku, łączymy z oliwą z oliwek, octem balsamicznym i świeżymi ziołami, czyli tymiankiem, rozmarynem i odrobiną bazylii. Rozcieramy dokładnie i zalewamy sałatę. Mieszamy raz jeszcze, dekorujemy ćwiartkami jaja na twardo i wstawiamy do lodówki, by się przegryzło. A potem jazda na stół, w sam raz do serów i wina.



## Quiche Lorraine (~60 min.)



Fot. Iwona Zemła

*Składniki:*

**Ciasto:**

250 g mąki  
100 g masła  
szczypta soli  
zimna woda

**Farsz:**

4 jajka  
200 g wędzonego boczku  
200 ml śmietany  
100 ml mleka  
100 g żółtego sera startego  
pieprz, sól

Pora na konkret, co się zowie. Danie sycące, pełne i na ciepło. Nareszcie! Każdy kibic odetchnie z ulgą, gdy po serkach, winku i sałatkach dostanie tartę z boczkiem i piwo, bo winem tego popijać nie sposób.

Tarta powstaje na cieście kruchym i to od niego należy zacząć quichenie. Mąkę zagniatamy z chłodnym, pokrojonym w kostkę masłem, szczyptą soli i kroplą wody. Formujemy kulę i zamykamy ją w lodówce na pół godziny. Zabieramy się za wkładkę.



Na oliwie z oliwek przesmażamy pokrojony w kostkę boczek, aż do uzyskania skwarków. Na wytopionym tłuszczu szklimy cebulę w piórkach i pokrojoną w kostkę szynkę. Do smaku doprawiamy szczyptą kolorowego pieprzu, a z soli rezygnujemy, ze względu na słony smak boczku. Kontynuując przygotowanie nadzienia podpiekamy spód. Kulę ciasta rozwałkowujemy na średniogruby placek o średnicy formy, nakłuwamy go widelcem raz za razem i zamykamy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni na 10 minut.

Pozostaje nam jeszcze zmiksować na puszysto jaja, doprawić do smaku solą, pieprzem i dodać ser. Na podpieczony spód wykładamy skwarki i cebulę, zalewamy serowo-jajeczną masą, a na wierzch układamy połówki pomidorków koktajlowych i posypujemy świeżym, siekanym tymiankiem. Do pieca! Po 40 minutach quiche jest złocista i gotowa, by oddać to, co ma najlepsze.

## Tartaletki z anchois (~ 2 godz.)

### **Ciasto:**

120ml ciepłej wody  
15 g świeżych drożdży  
250 dag mąki  
½ łyżeczka soli

### **Na wierzch:**

1 kg cebuli, pokrojonej w cienkie piórka  
2 ząbki czosnku, drobno poszatkowane  
5 łyżek oliwy z oliwek  
2 łyżki masła  
1 łyżeczka suszonego tymianku  
12 filecików anchois  
1 szklanka czarnych oliwek, pokrojonych w paseczki

Nie ma szans, żebyśmy do sałaty po nicejsku zużyli cały zapas anchois. Fileciki są tak słone, że 4 sztuki na misę sałatki w zupełności wystarczą. Co zrobić z resztą? Tartaletki, czyli małe kanapeczki na bazie ciasta drożdżowego.

A na drożdżach rośnie wszystko, ale wymaga nieco czasu, zatem zaczynamy od ciasta. Drożdże rozpuszczamy w ciepłej wodzie i odstawiamy na kilka chwil w ciepłe i ciemne miejsce. Następnie dodajemy mąkę, wodę, sól i zagniatamy sprężyste ciasto. Formujemy kulę i zostawiamy w spokoju na półtorej godziny.

Gdy ciasto już wyrośnie, zabieramy się za dodatki. Cebulę szklimy na oliwie z oliwek, dodajemy roztarty ząbek czosnku oraz świeży tymianek, solimy i pieprzymy. Dolewamy kroplę białego wina i podduszamy kilka minut. Następnie odparowujemy nadmiar płynu i gotowe.

Ciasto dzielimy na tartaletkowe porcje, na każdej rozkładamy cebulę, fileciki anchois i czarne oliwki. Dajemy tartaletkom jeszcze pół godziny na podrośnięcie i wypiekamy. Po 25-30 minutach spędzonych w temperaturze 220 stopni, będą gotowe na mecz. A nawet jeśli się spóźnią, to nic nie szkodzi, na zimno są równie dobre.

## Ptysie (~15 min.)

gotowe ptysie

20 dag kurek

cebula

30 dag szynki

5 dag masła

4 dag mąki

szklanka mleka

25 dag śmietany kremówki

sól, pieprz biały

Podać chłopakom ptysie na mecz, to tak, jak usiąść na żylecie z nie tym szalikiem, co trzeba. Ciastka z kremem są dla dziewczyn, więc co to za pomysł? Pomysł dobry, jak każdy w naszej książce. Te ptysie nie są skażone słodkim kremem, wypełnia je doskonały farsz kurkowy. A kto kurek nie lubi, ten strzela do własnej bramki.

Zaczynamy od farszu. Na maśle przesmażamy cebulę, a następnie przepłukane i podzielone na drobne kawałki, kurki. Doprawiamy solą i pieprzem, a każdemu kto zechce dosypać ziół, dajemy po głowie. Grzyb jest jak ryba, ma smakować sobą! W osobnym rondelku szykujemy zasmażkę z mąki i masła, a następnie dodajemy śmietanę i mleko. Podgrzewamy, aż porządnie zgęstnieje i dodajemy grzyby. Doprawiamy do smaku, tym razem pieprzem białym i tak sporządzonym farszem wypełniamy ptysie. Dekorujemy zieloną pietruszką, szczypiorkiem i podajemy jeszcze ciepłe. Vive la ptyś!

INTERIA.PL  
POCZTA

## Przepis na piłkarską pocztę:

- codzienne newsy o Euro 2012
- piłkarska ruletka
- 2 futbolowe skórki

Wszystko w jednym miejscu!

załóż konto >>



WWW.POCZTA.INTERIA.PL

# Grecja



**Rok założenia reprezentacji:** 1926

**Obecny trener:** Fernando Santos

**Pozycja w rankingu FIFA:** 14

Reprezentacja Grecji w piłce nożnej pierwszy oficjalny mecz międzypaństwowy rozegrała w 1929 roku. Na stadionie Panathinaikosu gospodarze przegrali wówczas z drugą reprezentacją Włoch 1:4. Grecja miała okazję sprawdzić się w starciu z innymi europejskimi drużynami trzykrotnie, lecz nie przeszkodziło to jej w zdobyciu mistrzostwa Europy w 2004 roku w Portugalii, gdzie pokonała w finale drużynę gospodarzy 1:0.

## **Mecze z Polską:**

Piłkarze Grecji i Polski rozegrali do tej pory piętnaście spotkań. Trzykrotnie wygrywając, dwukrotnie remisując i aż dziesięciokrotnie schodząc z boiska jako pokonani. Bilans bramek: 11:29.

[Dowiedz się więcej o drużynie Grecji >>](#)

## Tzatziki (~10 min.)



Fot. Katarzyna Bugajska

### Składniki:

1 świeży ogórek  
2 duże ząbki czosnku  
łyżka oliwy z oliwek  
świeży zmielony pieprz  
0,5 l gęstego jogurtu  
sól

Grecki rozdział pełen przekąsek zaczynamy od jakże charakterystycznego dodatku. Tzatziki to dip, który doskonale uzupełnia smak kolejnych przekąsek – mniejszych i większych. Kremowy i orzeźwiający, w sam raz na gorące spotkania piłkarskie.

Operacje tzatziki przeprowadzamy szybko i sprawnie. Ogórki myjemy, obieramy i ścieramy na tarce o grubych oczkach, a następnie solimy. Odstawiamy na 10 minut, po czym zlewamy sok, jaki warzywa powinny puścić. Uzupełniamy smak o drobno siekany czosnek i doprawiamy całość solą oraz grubo mielonym pieprzem. Baza gotowa.

Teraz wystarczy bazę połączyć z gęstym jogurtem greckim, dokładnie wymieszać, dodać łyżkę oliwy, doprawić w razie potrzeby i udekorować koperkiem. Po godzinie spędzonej w lodówce sos stworzy doskonały dodatek do wszelakich greckich, i nie tylko, dań.



## Sałatka grecka (~15-20 min.)



Fot. Agnieszka Maciaszek

### Składniki:

sałata liściasta

1 ogórek

2 pomidory

czerwona cebula

czarne oliwki

zielona i czerwona papryka

20 dag sera typu feta

oliwa z oliwek

ocet winny

oregano, pieprz, sól

Grecja bez tej sałatki Grecją nie będzie. To chyba najbardziej charakterystyczna przekąska z tego rejonu. Prosta w wykonaniu, zawsze smaczna, no i chyba każdy kiedyś ją zrobił. Podpowiadamy od razu jak urozmaicić smak tej sałatki.

Sałatkę sporządzamy z siekanych warzyw oraz porwanej fantazyjnie sałaty lodowej. W osobnej salaterce robimy winegret: czyli łączymy ze sobą oliwę z oliwek, ocet winny, ząbek czosnku roztarty z solą, czarny grubo mielony pieprz oraz świeże oregano. Mieszamy dokładnie i do sosu dodajemy warzywa. Mieszamy i...

I sałatkę podajemy na ciepło! Przesypujemy ją do żaroodpornego naczynia, fetę kroimy w kostkę, obsypujemy serem sałatkę po wierzchu i wstawiamy do piekarnika pod mocno rozgrzany grill. Zapiekamy, aż feta nabierze złotej barwy. Sałatkę można już na talerzach połączyć tzatzikami.

## Kalitosunia, czyli pierożki z fetą (~20-30 min.)



Fot. Stanisław M. Stanuch

### Składniki:

0,5 kg mąki

60 ml wódki

2-3 łyżki oliwy z oliwek

sól

$\frac{3}{4}$  kubka ciepłej, ale nie wrzącej, przegotowanej wody

### Nadzienie:

0,5 kg fety

1 jajko

świeża mięta (20 listków)

sól

oliwa do smażenia

Feta zagościła po raz pierwszy w sałatce. Można śmiało orzec, że użycie fety stanowi o greckości danego pomysłu. W kolejnych propozycjach nie będziemy na fecie oszczędzać. Zaczynamy od pierożków.

Ciasto na te pierogi wyrabiamy z mąki, wody, oliwy z oliwek, a doprawiamy solą oraz kieliszkiem dobrej wódki. Ciasto powinno być miękkie, ale w żadnym wypadku rzadkie. Zostawiamy je na 30 minut w spokoju i zabieramy się za farsz.

Pierożki po grecku wypełniamy w zasadzie tylko fetą. Rozdrobniony ser zagęszczamy jajkiem oraz doprawiamy do smaku szczyptą kolorowego pieprzu. Słony,

wyrazisty charakter fety łamiemy listkami świeżej mięty. Wyrabiamy na gładką masę i zabieramy się za lepienie.

Ciasto musimy rozwałkować, a następnie szklanką wykroić pierogowe krążki. Następnie na każdy krążek nakładamy farsz, zalepiamy pierogi i wysmażamy na złotisto, na oliwie z oliwek. By pierożki nie pękły w trakcie smażenia, należy nałożyć mniej farszu niż w przypadku polskich pierogów. Kalitosunia podajemy albo na ciepło, albo na zimno.

## Bifteki (~20-25 min.)



Fot. Andrzej Potocki

### Składniki:

0,5 kg mielonego mięsa wołowego

2-3 łyżki naturalnego jogurtu

10 dag fety

0,5 łyżeczki suszonego tymianku

łyżeczka musztardy

1 ząbek czosnku

sól

pieprz

oliwa z oliwek

Kolejna propozycja pełna fety. Tym razem proponujemy coś konkretnego i mięsnego. W sam raz na regenerację sił po pierwszych bramkach.

Mięso wyrabiamy tak, jak na klasyczne, nadwiślańskie mielone. Dodajemy pokruszoną fetę oraz gęsty, grecki jogurt. Smaku nadajemy świeżym tymiankiem, czosnkiem oraz łyżeczką musztardy. Sól, pieprz i można formować kotleciki. Aby danie nabrało charakteru przekąskowego, postarajmy się zrobić kotleciki tak na jeden kęs.

Wysmażamy je na złocisty kolor albo na zwykłej patelni, albo na grillowej, albo jeśli mamy taką możliwość, na grillu. Gotowe bifteki podajemy z sałatką grecką oraz tzatzikami.

## Keftedas (~20-25 min.)

40 dag mieszanego mięsa mielonego

2 świeże kajzerki

2 jajka

1 łyżka musztardy

10 listków świeżej mięty

sól

pieprz

1,5 szkl. oleju do smażenia

Kolejna mięsna propozycja, ale tym razem bez fety. Te kotleciki powstają z mięsa mieszanego, wołowo-wieprzowego wzbogaconego o jagnięcinę. A o ich charakterystycznym smaku decyduje dodatek orzeźwiającej mięty. Nie ma tu wielkiej filozofii, a sam smak jest godny, by zakręcić się za składnikami.

Mielone, jak to mielone – wyrabiamy tak, jak na całym świecie. Zagęszczamy namoczonymi w mleku i odciśniętymi bułkami oraz jajkami. Doprawiamy solą, pieprzem oraz łyżką musztardy i siekanymi liśćmi mięty. Tak jak w przypadku bifteków, formujemy przekąskowe kuleczki, które tym razem wysmażymy na złocisto. Keftadas możemy podawać na ciepło, bądź zimno, z tzatzikami i sałatką grecką.



## Gyros pita (~20-30 minut + marynowanie)



Fot. Katarzyna Bugajska

### Składniki:

0,5 kg mięsa karczek, łopatka, szynka wieprzowa, schab do wyboru

2 pomidory

cebula

zielona i czerwona papryka

oliwa z oliwek

pieprz

sól

gotowa mieszanka przypraw do gyrosa

czosnek

ewentualnie chleb pita

sałatka grecka

Piszemy o różnych przekąskach, a póki co pomijamy taką oczywistość, jaką jest pita. A to duży błąd. Zamiast zastawiać stół talerzami, każdemu kibicowi można dać chlebek pita wypełniony po brzegi smakami Grecji. W pitę można zapakować dwa poprzednie dania, ale można też zapakować gyros. Wszak to najbardziej popularny w Grecji fast-food.

Mięso na gyros oryginalnie opiekane jest tak, jak mięso kebabowe. W warunkach domowych niestety musimy poratować się patelnią. Wybieramy dość tłuste kawałki, które tniemy w długie i cienkie paski, a następnie marynujemy w oliwie z oliwek, czosnku

i przyprawie do gyrosa, którą możemy kupić gotową. Mięso zostawiamy w spokoju na całą noc, a na drugi dzień, tuż przed pierwszym gwizdkiem, rozgrzewamy solidnie patelnię i zabieramy się do dzieła.

Mięso odsączamy z zalewy i na niewielkiej ilości obsmażamy na dość mocnym ogniu. Wysmażone gyrosowe mięso pakujemy do chlebków pita wyścielonych uprzednio sałatką grecką. Polewamy tzatzikami, wbijamy po widelczyku i możemy podawać. Tylko uwaga na kibicowanie, żeby zawartość nie została na suficie.



A young woman with her hair pulled back, wearing a red tank top, has red and white face paint on her cheeks. She is smiling and holding a black and white soccer ball with both hands.

**KOKO KOKO  
EURO SPOKO?**

ROZMOWY O EURO 2012

**PODYSKUTUJ »**

[www.forum.interia.pl](http://www.forum.interia.pl)

# Hiszpania



**Rok założenia reprezentacji:** 1913

**Obecny trener:** Vicente del Bosque

**Pozycja w ranking FIFA:** 1

Reprezentacja Hiszpanii w piłce nożnej na arenie międzynarodowej zadebiutowała w 1921 roku, wygrała dziesięć pierwszych meczów. Przegrała dopiero w 1923 roku z Belgią. W Euro grała aż siedmiokrotnie, dwa razy zdobywając mistrzostwo, kolejno: w 1964 roku wygrywając w finale z ówczesną reprezentacją ZSRR 2:1, następnie w 2008 roku pokonując Niemcy 1:0. Gospodarzami mistrzostw była Szwajcaria oraz Austria.

## **Mecze z Polską:**

Reprezentanci Hiszpanii do tej pory spotykali się z reprezentacją Polski dziesięciokrotnie. Ośmiokrotnie drużyna Hiszpanii zwyciężyła, raz mecz zakończył się remisem i również raz Hiszpanie musieli uznać wyższość reprezentacji Polski. Bilans bramek: 28:6

[Dowiedz się więcej o drużynie Hiszpanii >>](#)

## Guacamole (~10-15 min.)



Fot. Renata Cichoń

### Składniki:

awokado

1 cebula

1 mały pomidor

1 papryczka chilli

ząbek czosnku

sok z połowy cytryny

kolendra lub natka pietruszki

sól

Hiszpania to kraj pięknych kobiet i gorących, piłkarskich emocji. Nazwisk i nazw klubów nawet nie ma po co wymieniać, bo nawet niekibicujący je znają. Co podamy na początek? Azteckie guacamole, które krętymi drogami zawędrowało także do Hiszpanii.

By zrobić dobre guacamole, musimy znaleźć dobre awokado. A dobre awokado, to awokado dojrzałe. W sklepach prawie na pewno natrafimy na twarde owoce, więc dobrym pomysłem jest przetrzymać je w pokojowej temperaturze kilka dni. Podczas obierania awokado powinno być miękkie i bardzo tłuste.

Po obraniu musimy wydrążyć pestkę i teraz mamy dwie, a może nawet trzy drogi. Awokado możemy albo drobno posiekać, albo zetrzeć na tarce albo zmiksować. Skropienie owoców sokiem z limonki nie tylko zapobiegnie ściemnieniu, ale także nada charakterystyczne walory smakowe. Doprawiamy guacamole siekanym zębkiem czosnku, pieprzem, solą oraz świeżą kolendrą, którą od biedy można zastąpić pietruszką.

Do klasycznej wersji guacamole możemy dodać także pomidory, chili, cebulę, czy nawet jogurt. Taki sos to doskonały dodatek do krakersów, chipsów, czy grzanek.

## Pieczone ziemniaki z sosem salsa (~30 min.)

ziemniaki

oliwa z oliwek

pomidory świeże lub z puszki

chili świeża lub w proszku

ocet balsamiczny

cukier

sól

Pieczone ziemniaki lubi każdy facet, czy to Staszek, czy to Pedro. To doskonała przekąska do piwa, męskich spotkań, no i do oglądania meczu. A w Hiszpanii do ziemniaków podają salsę.

Ziemniaki obieramy, kroimy w łódeczki, nacieramy oliwą z oliwek i wysypujemy na blachę. Wstawiamy do piekarnika i pieczemy w temperaturze 220 stopni, aż do uzyskania złocistego koloru.

W tym czasie zabieramy się za salsę. W hiszpańskich barach przekąskowych do pieczonych ziemniaków podaje się salsę brava. Zaczynamy od zeszklenia na oliwie z oliwek cebuli pokrojonej w kostkę, którą następnie doprawiamy solą, cukrem, słodką papryką oraz szczyptą chili lub kawałkiem piekielnie ostrej papryki. Przesmażamy kilka chwil, tak aby uwolnić cały aromat, a następnie dodajemy posiekane drobno i obrane ze skórki pomidory lub pomidory z puszki. Dusimy, tak aby warzywa się rozpadły, ewentualnie doprawiamy i w zasadzie gotowe. Całość możemy przepuścić przez blender, by sos był gładki. Jeszcze tylko kilka kropel octu balsamicznego i salsą można polewać ziemniaki, które właśnie powinny dochodzić. Ole!

## Ryż po hiszpańsku (~30 min.)

40 dag mięsa wieprzowego  
pół strąka czerwonej i zielonej papryki  
pół główki cebuli  
2-3 gałązki selera naciowego  
duża garść czarnych oliwek bez pestek  
4 plastry ananasa  
1 banan  
4 łyżki oleju  
sól  
pieprz  
papryka chilli  
1-2 torebki ryżu

Hiszpania to nie tylko ojczyzna futbolu i pięknych kobiet, to także kuchnia jednogarnkowa. Co zrobić jeśli złapie nas ochota na coś konkretnego? Zawsze możemy wyciągnąć garnek np. z ryżem po hiszpańsku, odgrzać i nałożyć każdemu zgłodniałemu piłkarsko-kulinarnych emocji słuszną porcję.

Zaczynamy od mięsa, które przesmażamy na zeszkłonej cebuli i oliwie z oliwek, aż lekko się zrumieni. Doprawiamy solą oraz pieprzem, a następnie podlewamy wodą i dusimy przez 10-15 minut. Kolejny krok to dodanie umytych i pokrojonych w dość grubą kostkę warzyw, czyli kolejno: pomidorów, papryki, selera naciowego oraz kawałka świeżej chili. Całość dusimy do miękkości, a pod sam koniec dodajemy cząstki ananasa. Dusimy jeszcze 10 minut i uzupełniamy danie czarnymi oliwkami oraz bananem, który doskonale zagęści potrawę.

Do tak przygotowanego sosu wystarczy dodać jeszcze gorący ryż, dokładnie zamieszać i podawać.



## Paella (~30 min.)



Fot. Andrzej Potocki

### Składniki:

50 dag mieszanych mrożonych owoców morza

40 dag mrożonych krewetek

cytryna

15 dag mrożonego groszku

łyżka masła

nitka szafranu

pęczek natki

sól, pieprz

Kolejne jednogarnkowe, czy raczej jednopatelniowe danie, wykorzystuje to, co w Hiszpanii można dostać świeże, a u nas niekoniecznie. Hiszpanom możemy pozazdrościć frutti di mare. Nic dziwnego, że znalazły one swoje miejsce w tej potrawie.

Paellę zaczynamy od przesmażenia na brązowo siekanej cebuli. Następnie dodajemy drobno siekany czosnek, podsmażamy jeszcze kilka chwil i zasypujemy ryżem. Mieszymy, aż ziarna się zeszkłą, a następnie zalewamy całość bulionem i gotujemy pod przykryciem, aż będzie al dente.

Następnie do ryżu dodajemy pokrojoną w kostkę paprykę i pomidory, które dusimy przez 10 minut. Pora na owoce morza. Uprzednio rozmrożone i skropione sokiem z cytryny krewetki oraz mieszankę frutti di mare dodajemy do ryżu i dusimy do miękkości. Paellę wystarczy jeszcze tylko posypać bazylią, bądź natką pietruszki, a przed podaniem poleać stopionym masłem z szafranowymi nitkami.



## Tortilla (~15-20 min.)

1 duży ziemniak lub 2 średnie ze skórką, pokrojone w ósemki

1 mała cebula, pokrojona w kosteczkę

1 czerwona papryka, pokrojona na około 2 cm kawałki

2 łyżki oleju roślinnego

6 jajek

sól

świeżo zmielony czarny pieprz

1 łyżka masła (opcjonalnie)

świeży tymianek

0,5 szklanki tartego sera

Potrawy jednogarnkowe są dobrym pomysłem na mecz. Każdy dostaje swoją miche i kibicuje ze smakiem. Minus to czas przygotowania, ale cóż, swoje przy garach odstać trzeba. A coś sycącego, smacznego, ale i na szybko? Rodem z Hiszpanii? Tortilla!

Powstaje z tego co akurat mamy pod ręką, a dodać do niej można naprawdę wszystko. My proponujemy wersję klasyczną. Zaczynamy od usmażenia na oliwie z oliwek ziemniaków. W trakcie smażenia dodajemy paprykę pokrojoną w paski i cebulę. Całość przesmażamy tak, aby ziemniaki były złociste, cebula zeszkłona, a papryka miękka. Doprawiamy solidną garścią świeżego tymianku i zabieramy się za ciasto.

Wystarczy zmiksować na puszysto jaja, doprawić solą, pieprzem, słodką i ostrą papryką, a następnie parmezanem. Tak sporządzoną masę zalewamy warzywa na patelni i smażymy, aż boki będzie można unieść nożem. Tortillę zamiast przerzucać, wystarczy wstawić pod rozgrzany grill i podpiec wierzch, aż się zrumieni. Dzielimy na porcje, podajemy z sosem i regenerujemy siły.

# Holandia



**Rok założenia reprezentacji:** 1889

**Obecny trener:** Bert van Marwijk

**Pozycja w rankingu FIFA:** 4

Reprezentacja Holandii w piłce nożnej jest bezpośrednio podporządkowana Królewskiemu Holenderskiemu Związkowi Piłki Nożnej (KNVB). Drużyna od koloru strojów nazywana jest Pomarańczowymi (Oranje).

Pierwszy oficjalny mecz piłkarski rozegrała w 1905 roku, z Belgią w Antwerpii.

Pomarańczowi do finałów Euro zakwalifikowali się aż ośmiokrotnie. Zdobyli mistrzostwo tylko raz w 1988 roku, pokonując reprezentację ZSRR 2:0. Finały odbywały się na terenie ówczesnego RFN. Holandia również jednokrotnie zdobyła trzecie miejsce podczas turnieju w 2000 roku, gdzie razem z Belgią była gospodarzem finałów.

## **Mecze z Polską:**

Zawodnicy Holandii stawali w szranki z reprezentacją Polski czternaście razy, pięciokrotnie wygrywając, sześciokrotnie padł remis, trzy razy Polska triumfowała. Bilans bramek: 19:15

[Dowiedz się więcej o drużynie Holandii >>](#)

## Patat met mayo (~15 min.)



Fot. Andrzej Potocki

### Składniki:

ziemniaki

olej

sól

majonez

Frytki jakoś zawsze kojarzą się z Francją, jednak ojczyzną ziemniaków w najatrakcyjniejszej formie jest Holandia. Każdy, kto oglądał Pulp Fiction doskonale wie, z czym frytki podają w Holandii. Ketchup to po amerykańsku, a po holendersku – majonez. Majonez możemy zrobić sami, ale kto by sobie nim głowę zawracał w trakcie mistrzostw Europy w piłce kopanej? Kupujemy solidny słoik, odkręcamy dumnie prezentując biceps i gotowe. Idziemy po frytki.

Ziemniaki obieramy, myjemy i kroimy. Frytki holenderskie są grube na około 1 cm, smaży się je na dwa razy. Olej rozgrzewamy bardzo mocno i małymi partiami, obsmażamy frytki na ostrym ogniu po minucie. Dzięki temu pory ziemniaków zostaną zamknięte i frytki nie nasiąkną tłuszczem. Wycedzamy i osuszamy je na papierowym ręczniku. Drugi raz smażymy w oleju mniej gorącym, po około 5 minut na każdą partię. Odsączamy

kolejny raz i już możemy podawać. Koniecznie z majonezem, choć holenderska kultura frytkowa dopuszcza nawet sos orzechowy.

## Knolselderijstampot (~20-30 min.)

ziemniaki

seler

masło

musztarda

sól

Kolejna ziemniaczana przekąska to puree, które z powodzeniem uzupełni smak pomysłu numer trzy. Ale po kolei, co jest tak wyjątkowego w ziemniaczanym puree? Seler, proszę Państwa, kto nie jadł, niech lepiej spróbuje.

Ziemniaki obieramy, kroimy na mniejsze kawałki i płuczemy. Selera obieramy i kroimy tak, jak ziemniak. Całość pakujemy do gara, gar pod kran, woda, sól i na gaz. Gotujemy do miękkości, wycedzamy i miksujemy na gładką papkę, którą doprawiamy masłem i łyżką musztardy. Gotowe, tylko co z tym zrobić? A podać do...

## Bitterbalen (~2 godz.)

600 ml bulionu wołowego  
45 dag cielęciny bez kości  
18 dag maki  
masło  
12 g żelatyny  
3 łyżki wiórków kokosowych  
0,5 łyżeczki gałki muszkatołowej  
olej do głębokiego smażenia  
1 jajko  
sól  
biały pieprz  
1 słoiczek musztardy

Ballen to się kojarzy z kulken, ale ta mięsna przekąska może przyjąć różnorodną formę, nie tylko owalną. To holenderska klasyczna przekąska do piwa, więc w naszej książce pojawić się musi. Możemy ją podać solo, z frytkami, bądź właśnie z puree, które w ten sposób odnajdzie swoje się wśród innych przekąsek.

Kulki mięsne z reguły powstają z mięsa mielonego. W Holandii bitterballen robią z mięsa drobno krojonego i ugotowanego. Nie chcąc odbiegać od oryginału, postąpimy tak samo. Cielęcinę kroimy w dość drobną kostkę i zalewamy bulionem albo mięsny, albo warzywnym. Gotujemy do miękkości, wycudzamy zachowując zarówno mięso, jak i bulion, i studzimy.

Kolejny krok to sporządzenie zasmażki na bazie mąki i masła i dodania do niej namoczonej uprzednio żelatyny. Do takiej mikstury dodajemy bulion, mięso i doprowadzając do wrzenia, doprawiamy solą, białym pieprzem i gałką muszkatołową. Zestawiamy z ognia i czekamy aż całość ostygnie i stężeje. Z powstałej w ten sposób masy formujemy kulki, paluszki czy co tam komu się uformuje, panierujemy w jajku, mące i kokosowych wiórkach, a następnie wysmażamy na złocisto w głębokim oleju. Podajemy gorące z dodatkiem musztardy.



## Zapiekanka ziemniaczana (~30-40 min.)



Fot. M Cz

### Składniki:

8 dużych ziemniaków

2 łyżki masła

25 dag różnych serów

sól

pieprz

zioła do smaku

ew.: czosnek, chili, boczek

Pozostajemy w kręgu przekąsek skrobiowych. Były frytki, było puree, mała przerwa na mięso, a teraz zapiekanka. Zapiekankę lubi każdy, bowiem ma ona mnóstwo zastosowań: można ją podać na ciepło, można na zimno, można odgrzać, a także resztką się, po ostatnim gwizdku, wyczyścić na błysk wyczyścić do sucha formę dowolnie wybranym narzędziem. Z serem? No a jak inaczej? Bez sera, to bez sensu.

Aby podać tę klasyczną, holenderską zapiekankę, należy: a) ugotować ziemniaki w mundurkach; b) pokroić je w łódeczki; c) zasypać serem; d) zapiec.

Prostota tego przepisu aż się prosi o małą modyfikację. Czyli tak: ziemniaki po ułożeniu na blasze skrapiamy oliwą z oliwek, w której uprzednio roztarliśmy ząbek czosnku i kawałek chili. Obsypujemy świeżym rozmarynem i przesmażonym na złocisto boczkiem. Serów proponujemy trzy gatunki: słodki, ostry i wędzony. Zapiekamy, podajemy i kibicujemy dalej.

## Świnki pod kocykiem (~20-25 min.)

20 dag mąki

czubata łyżka proszku do pieczenia

pół łyżeczki soli

ok. 125 ml mleka

1,5 łyżki oleju roślinnego

6 parówek

plasterki sera żółtego

jajko

Ostatnia przekąska nosi wdzięczną nazwę świnek pod kocykiem. Wdzięczną może dla fanek różowych wdzianek lub małych dzieci, kibicom radzimy podać to małe co nieco pod oryginalną nazwą, czyli saucijzenbroodje. Wtedy nie narazimy się na docinki, ani na zbyt rubaszne, przed pierwszym golem, żarty. W trakcie trwania meczu można już zdradzić tajemnicę nazwy.

Ale najpierw musimy owe świnki pod kocyk zagonić. Zaczynamy od ciasta, czyli samego kocyka. Zagniatamy mąkę z solą, proszkiem do pieczenia, mlekiem i jajkami, na gładkie i miękkie ciasto.

Parówki, czyli tytułowe świnki, przekrawamy wzdłuż, otulamy ostrym serem i zawijamy w kocyk z rozwałkowanego ciasta. Smarujemy po wierzchu żółtkiem i posypujemy ostrą papryką. Wypiekamy na blasze, w temperaturze 220 stopni na złocisto. Podajemy na ciepło, przekonując się, ile zabawy może nam dostarczyć prosta parówka w cieście.

# Irlandia



**Rok założenia reprezentacji:** 1921

**Obecny trener:** Giovanni Trapattoni

**Pozycja w rankingu FIFA:** 18

Reprezentacja Irlandii swój pierwszy nieoficjalny mecz rozegrała 18 lutego 1882 roku. W Belfaście gospodarze przegrali z Anglią 0:13. Reprezentacja Irlandii po raz drugi w historii zakwalifikowała się do finałów. Wcześniej udało jej się to 1988 roku. Niestety przygoda z Euro skończyła się już na fazie grupowej.

## **Mecze z Polską:**

Piłkarze Irlandii spotykali się z reprezentacją Polski aż dwadzieścia trzy razy. Wynik zakończył się zwycięstwem Irlandii pięciokrotnie, osiem razy padł remis, dziesięć razy natomiast to Polska schodziła z boiska jako drużyna zwycięska. Bilans bramek: 25:40

[Dowiedz się więcej o drużynie Irlandii >>](#)

## Zielony popcorn (~5 min.)



Fot. A.P

### *Składniki:*

*kukurydza do prażenia*

*olej*

*sól*

*masło*

*zielony barwnik*

Prażona kukurydza w barwach pięknej Irlandii oraz butelek po whisky, to tradycyjna przekąska na dzień świętego Patryka. Zielony popcorn wcale nie musi odstać w kuchni kilka tygodni, by nabrał odpowiedniego koloru. Spokojnie, jest jadalny, smakuje dobrze i robi równie dobre wrażenie.

Kukurydzę prażymy w rondelku, na oleju, pod przykryciem, często potrząsając. Gotowy popcorn przesypujemy do słuszných rozmiarów miski i odstawiamy. W osobnym rondelku topimy porcję masła i zabarwiamy je na zielono barwnikiem spożywczym. Takim masłem polewamy kukurydzę, mieszamy, by równomiernie ją zabarwić, solimy i podajemy do piwa. Koniecznie irlandzkiego.

## Tartaletki z ogórka i krewetek (~15 min.)

*krewetki królewskie lub black tiger*

*0,5 szklanki majonezu*

*pęczek zielonej cebuli*

*seler naciowy*

*pieprz cayenne*

*1 mały surowy ogórek*

*oliwa z oliwek*

Przekąska, która łączy w sobie i kolor Irlandii, i jej wyspiarski smak. Krewetki jako przekąska sprawdzają się doskonale, niemal w każdej formie. Irlandczycy układają je na kanapkach z ogórka. Tak, z ogórka, a nie z ogórkiem. Irlandczycy bowiem w przypadku tych tartałek rezygnują z pieczywa właśnie na rzecz ogórka.

Rozmrożone krewetki smażymy na mocno rozgrzanym maśle z kroplą oliwy z oliwek. Na patelni doprawiamy solą, pieprzem cayenne, zieloną pietruszką i roztartym zębkiem czosnku. Gdy się zrumienią, ściągamy je z patelni. Lekko studzimy, a następnie łączymy z majonezem, siekaną cebulą i krojonym selerem naciowym. Taką krewetkową masą okładamy grube, szerokie, surowe plastry ogórka, posypujemy szczypiorkiem i podajemy na stół.

## Tartaletki z boczkiem i szpinakiem (~15-20 min.)

*biały serek kremowy*

*jajko*

*20 dag drobno posiekanego szpinaku*

*1 szalotka*

*szczypta gałki muszkatołowej*

*opakowanie mrożonego ciasta francuskiego*

*cienkie plastry bekonu*

Kolejna irlandzka przekąska w narodowych barwach. Tym razem nie sięgamy ani po barwnik, ani ogórki, a po ukochany przez wszystkich... szpinak. Koszmar szkolnych stołówek powraca w nowej odsłonie, doprawiony porządnie i zwierczony boczkiem.

Szpinak możemy kupić mrożony lub świeży. Jeśli świeży, to wystarczy go posiekać, jeśli mrożony, to będziemy musieli go poddusić na patelni i odparować. Podczas duszenia doprawiamy solą, pieprzem, gałką i czosnkiem. Przestudzony bądź siekany szpinak mieszamy z twarogiem, wbijamy jajko i ubijamy na puszystą masę. Dodajemy siekaną cebulkę i ewentualnie doprawiamy.

Ciasto francuskie rozmrażamy, kroimy w zgrabne kwadraty i okładamy serowo-szpinakową masą. Wypiekamy przez kwadrans w 250 stopniach, a następnie każdą tartaletkę okładamy cienkim plastrem boczku i zapiekamy pod grillem, do zrumienienia. Podajemy na ciepło.



## Pieczone ziemniaki z łososiem (~30-40 min.)

1 kg młodych ziemniaków, możliwie drobnych

biały ser kremowy

40 dag wędzonego łososa

zielona cebula

sok z limonki

sól

pieprz

świeże zioła

Konia z rzędem temu, kto znajdzie kibica pogardzającego łososiem. Konia z rzędem i skrzynkę irlandzkiej whisky. Jak podać łososa na sposób irlandzki? Z pieczonymi ziemniakami się nada? Jeszcze jak!

Ziemniaki pieczemy w całości. By skrócić sobie męki oczekiwania przed piekarnikiem możemy je najpierw obgotować, najlepiej młode, i najlepiej w mundurkach. Następnie wypiekamy je aż do lekkiego zrumienienia i pomarszczenia skórki. W międzyczasie szykujemy łososa.

Wędzoną rybę rozdrabniamy i miksujemy z białym serem lub twarogiem. Doprawiamy solą, pieprzem, ulubionymi ziołami i sokiem z limonki. Schładzamy i zaglądamy do ziemniaków. Jeśli będą gotowe, to wyciągamy je z piekarnika, ścinamy od góry, lekko wydrążamy i faszerujemy łososiowym serem. Podajemy na stół, posypane świeżym koperkiem.

## Kurczak curry (1-1,5 godz.)



Fot. Kamil Langie

### Składniki:

1 pojedyncza pierś z kurczaka

### Marynata:

kawałek świeżego imbiru

2 ząbki czosnku

świeża kolendra

łyżeczka chili w proszku

limonka lub cytryna

miód

oliwa z oliwek

### Sos:

cebula

oliwa

świeża papryczki chili

łyżeczka kurkumy

cukier, sól

200 ml gęstej śmietany

ryż

Prawdziwie piłkarskie jedzenie z zielonej Irlandii to nie żadne popcorny, tartaletki, czy nawet łososie. Na irlandzkich stadionach króluje curry! Typowo Irlandzkie? Nie, typowo indyjskie, ale kuchnia Zjednoczonego Królestwa, z racji na kolonialną przeszłość,

nasycona jest imbirem, kuminem i kurkumą. Z racji na okoliczności konsumpcji, tę przekąskę podaje się na szaszłykowych patyczkach...

Zaczynamy od marynaty, która powstanie ze startego na małych oczkach świeżego imbiru, równie świeżej kolendry, siekanego drobno czosnku, chili, kurkumy, kuminu i łyżki miodu. Całość łączymy z oliwą z oliwek oraz porcją soku z limonki lub cytryny. W marynacie marynujemy, krojoną w szaszłykowe porcje, pierś z kurczaka. Drób wymaga jedynie godziny marynowania. Po tym czasie piersi nabijamy ciasno na patyczki i smażymy na złocisto na patelni.

Szaszłyki możemy podać już lub uzupełnić je o ryż, czy śmietanowy sos. Ryż ugotować potrafi każdy kibic, a sos? Z tym też każdy sobie poradzi. Na patelni szaszłykowej przesmażamy cebulkę z kawałkiem chili, szczyptą kurkumy, cukru i soli. Gdy baza na sos puści aromat, zalewamy ją porcją śmietany, mieszamy, skrapiamy sokiem z cytryny, by zgęstniało, i gotowe. Irlandzka zakąska prawdziwego kibica.

# Niemcy



**Rok założenia reprezentacji:** 1900

**Obecny trener:** Joachim Löw

**Pozycja w ranking FIFA:** 2

Reprezentacja Niemiec jest bezapelacyjnie na czele jeśli chodzi o ilość wywalczonych awansów do finałów EURO – udało się jej to aż dziesięciokrotnie. A i same występy nie obeszły się bez sporych sukcesów. Trzykrotnie Niemcom udało się zdobyć mistrzostwo. W 1972 roku w Belgii (jako Republika Federalna Niemiec) wygrywając 3:0 nad Związkiem Radzieckim. 8 lat później pokonując Belgię 2:1 na mistrzostwach odbywających się we Włoszech. Ostatnie zwycięstwo to rok 1996, na mistrzostwach odbywających się w Anglii, reprezentacja Niemiec wygrała po dogrywce 2:1 z reprezentacją Czech. Zwycięstwa to nie wszystko, Niemcy również trzykrotnie zdobywali drugie miejsce, oraz raz stanęli na najniższym stopniu podium.

## **Mecze z Polską:**

Polska pięć pierwszych meczów (1933-1938) rozegrała z reprezentacją III Rzeszy, czterokrotnie zwyciężając, raz spotkanie zakończyło się remisem. Bilans bramek: 12:4.

Osiem kolejnych spotkań (1959-1981) Polska rozegrała z reprezentacją powojennych Niemiec Zachodnich, odnosząc pięć zwycięstw, trzy razy remisując. Bilans bramek: 12:3.

Cztery ostatnie spotkania (1996-2011) to spotkania z reprezentacją Zjednoczonych Niemiec. Polska musiała uznać wyższość trzykrotnie, raz natomiast mecz zakończył się remisem. Bilans bramek: 7:2.

[Dowiedz się więcej o drużynie Niemiec >>](#)



## Tosty z wołowiną (~30-40 min.)

40 dag polędwicy wołowej  
1 łyżeczka pieprzu czerwonego  
1 łyżeczka pieprzu czarnego  
1 łyżeczka kopru włoskiego  
1 łyżeczka rozmarynu  
masło  
grzanki z chleba  
1 czerwona cebula  
6 pomidorów cherry  
4 łyżki majonezu  
rukola

Mecze polskiej reprezentacji z Niemcami zawsze budzą emocje. To sprawa honoru, to Grunwald, to wreszcie dobra okazja by przekąsić coś po niemiecku. Zanim sięgniemy po rzeszę wurstów, sięgniemy po tosty z wołowiną.

Kupujemy ładny kawałek polędwicy wołowej, oczyszczamy ze ścięgien i obsmażamy na patelni na złocisto z obu stron. Polędwice doprawiamy po zdjęciu jej z ognia. W tym celu na papierze do pieczenia rozsypujemy sól, pieprz oraz przyprawy, rozgniatamy je i rozprowadzamy równomiernie. Na przyprawach układamy gorąca wołowinę i dokładnie obtaczamy ją w przyprawach. Następnie zawijamy papier, ewentualnie przewiązujemy sznurkiem i odstawiamy do ostygnięcia.

Taką wołowinę kroimy w średniej grubości plastry i wraz z warzywnymi dodatkami układamy na gorących tostach. Możemy również obdarować nasze tosty plasterkiem sera i je zapiec.

## Currywurst (~15-20 min.)



Fot. S.G

### Składniki:

sałatka

kiełbaska

oliwa z oliwek

cebula

2 - 4 łyżki dobrej jakości curry

1 łyżka słodkiej węgierskiej papryki

puszka krojonych pomidorów

Gdy niemiecka jedenastka wybiegnie na murawę, cały naród niemiecki chwyci za kufle, a pierwszy toast zakąsi kiełbasą. A jak za Bugiem podają kiełbasę? A na przykład tak.

Currywurst to kiełbasa z potężną porcją sosu curry. Same mięso wystarczy zgrillować, upiec w piekarniku bądź usmażyć na patelni. W trakcie przyrządzania kiełbasy doprawiamy ją curry. A sos robimy na bazie pomidorów. Wystarczy na zeszkłonej cebuli udusić jedną puszkę krojonych pomidorów, doprawiając ją tęgą szczyptą curry i słodką papryką. Gdy sos odpowiednio zgęstnieje to znak, że można go podawać. Gorące kiełbaski polewamy sosem i serwujemy. Gut? Ja, ja gut!



## Nürnberger Rostbratwurst (~30-40 min.)

0,5 łyżki majeranku

sól

50 dag chudej wieprzowiny

15 dag cielęciny

¼ łyżki drobno posiekanego kminku

naturalne osłonki do kiełbas

1 łyżka oleju

Kiełbasę można kupić i usmażyć, a następnie doprawić, ale można też kiełbasę zrobić samemu. To wcale nie jest trudne, zwłaszcza gdy mamy pod ręką porządną książkę kucharską, a tak się składa, że mamy.

Nürnberger Rostbratwurst to przekąska datowana na rok 1313, więc obcujemy z tradycją co się zowie. Jak postępować z tą żywą historią? Wystarczy bardzo drobno pokroić mięso, a następnie doprawić je solą, pieprzem oraz solidną porcją świeżego majeranku. Smak ewentualnie poprawiamy szczyptą gałki muszkatołowej oraz kminkiem.

Doprawione po norymbersku mięso, pakujemy w naturalne osłonki kiełbasiane, a żeby tradycji stało się zadość, dbamy o ich linię. Im cieńsze, tym bardziej tradycyjne. Kiełbaski wypiekamy na grillu, w piekarniku lub po prostu smażyjemy na złocisto na patelni. Podajemy po kilka sztuk na kibica, z ulubionym sosem, pieczywem i kuflem zimnego piwa.

## Bratwurst (~15-20 min.)

*biała kiełbasa*

*boczek wędzony w plastrach*

*1 duża cebula*

Ostatnia kiełbasiana propozycja to bratwurst, czyli kiełbasa zawinięta w plastry boczku. Tym razem sięgamy po kiełbasę białą. Każde pętko tej kiełbasy dokładnie owijamy cienkim plasterkiem boczku i spinamy wykałaczką. Kiełbaski wysmażamy na patelni na złotisto, a następnie, na tym samym tłuszczu, przesmażamy piórka cebuli. Cebulą okładamy kiełbasę i gotowe. Bratwurst pijamy jasnym piwem, życząc niemieckiej reprezentacji jak naj...lepiej!

## Bayerische Semmelklöße (~20-30 min.)

10 kajzerek  
1 do 2 szklanek mleka  
boczek  
1 łyżka masła  
1 mała cebulka  
3 jajka  
pietruszka  
sól i pieprz

Po kiełbasianej uczcie możemy mieć dość przekąsek, przynajmniej na pierwsze 45 minut meczu. A co podać do drugiej połowy? Może knedle? Do piwa? Brzmi sehr gut, prawda?

Te knedle powstają na bazie pieczywa. Kajzerki kroimy w drobną kostkę i zostawiamy pod przykryciem na noc, by nieco podeschły. Na drugi dzień namaczamy je w mleku przez kilka chwil tak, aby były wilgotne, a nie przemoczone. Do masy bułkowej dodajemy usmażony na skwarki boczek oraz cebulę. Doprawiamy solą, pieprzem oraz siekaną natką pietruszki. Wbijamy trzy jaja i wyrabiamy masę.

Następnie formujemy okrągłe knedle i gotujemy w osolonej wodzie, aż do wypłynięcia, co nie powinno zająć dłużej, jak kwadrans. Takie knedle można podać do jednego z wurstów i tym samym stworzyć pełnowymiarowy posiłek na modłę germańską.

## Kuleczki z kiszonej kapusty (~30-40 min.)

40 dag kiszonej kapusty i sok

15-20 dag szynki

1 cebula

czosnek

masło

mąka

pietruszka

1 jajko

2 szklanki mleka

bułka tarta

czzerwona papryka

pieprz, sól

Skoro zrobiliśmy knedle z bułek, to możemy także zrobić knedle z kapusty kiszonej. Swojskie i proste przekąski to coś, czego nie powinno zabraknąć na kibicowskim stole, zaś kapusta w tej części Europy to integralny element kuchni ludowej. Zaczynamy od przesmażenia drobno siekanej cebuli na skwarki, a następnie dodajemy pokrojoną w kostkę szynkę oraz roztarty czosnek. Mieszamy pilnie, tak by nie spalić czosnku i zasypujemy mąką, tworząc tym samym cebulowo-szynkową zasmażkę. Po chwili dodajemy sok z kapusty oraz samą kapustę. Ożywiamy kolor natką pietruszki i smażymy, aż do uzyskania konsystencji pasty. Doprawiamy pieprzem, solą oraz czerwoną papryką i zostawiamy do ostygnięcia.

Gdy kapusta będzie chłodna, zaczynamy lepić ją w nieduże kulki, które następnie panierujemy w jajku, mące, jajku, a następnie bułce tartej. Kuleczki wysmażamy w głębokim oleju na złocisto i podajemy na stół w dużym półmisku.

## Golonka pieczona (~2,5 godz.)



Fot. K.S

### Składniki:

4 golonki z kością  
po 200 g marchwi, selera, pietruszki  
4 cebule  
liście laurowe  
ziarna ziela angielskiego  
papryka słodka mielona  
400 ml wody  
piwo jasne  
sól

Czym byłaby piwna biesiada w stylu germańskim bez golonki? Jeden rzut oka na zdjęcie powinien nas przekonać, że temu smakołykowi warto poświęcić czas. Poza tym czas spędzony przy golonce nie może być czasem zmarnowanym.

Po pierwsze golonki opalamy nad gazem, myjemy i nacieramy solą oraz słodką papryką. Po drugie układamy nasze skarby w naczyniu żaroodpornym i okładamy obranymi i posiekanymi warzywami. Po trzecie zalewamy wodą i obsypujemy angielskim zieleń i liściem laurowym. Po czwarte odkręcamy gaz, rozgrzewamy piec i zamykamy w nim golonki.

Po 2-2,5 godzinach spędzonych w temperaturze 180 stopni golonki powinny być gotowe. Jedyny minus tej operacji to obracanie mięsa co 15 minut, ale z dobrym piwem w rękę, polewaniem golonki i zerkaniem w telewizor powinno jakoś zlecieć.

# Polska



**Rok założenia reprezentacji: 1919**

**Obecny trener: Franciszek Smuda**

**Pozycja w rankingu FIFA: 65**

Tegoroczny gospodarz mistrzostw razem z Ukrainą, co zapewniło automatyczny awans do finałów. Do tej pory Polsce udało się zakwalifikować tylko raz w 2008 roku – niestety bez większych sukcesów. Z trzech rozgrywanych spotkań, dwa razy musieli zejść jako pokonani raz udało im się zremisować. Polska znalazła się w grupie A razem z Rosją, Czechami oraz Grecją.

[Dowiedz się więcej o drużynie Polski >>](#)

## Tatar (~15-20 min.)



Fot. A.P

### *Składniki:*

*0,5 kg świeżej polędwicy wołowej*

*3 średnie ogórki konserwowe*

*1 mała cebula, 3 żółtka*

*pieprz, sól*

Najważniejszy rozdział rozpoczynamy tatarem. Dlaczego jest to najważniejszy rozdział? Bo zachęcamy do szykowania tych przekąsek podczas meczów rozgrywanych przez biało-czerwonych. A czemu tatar? Bo to klasyka polskiego bufetu, a kto jej nie lubi, nie może się nazywać prawdziwym kibicem.

Aby tatar się udał i zrobił należyte wrażenie, musimy przede wszystkim zadbać o porządną kawał wołowiny. Jeśli nie mamy rozeznania na czym polega porządność wołowiny, to po prostu powiedzmy w mięsnym, że szukamy mięsa na tatar. Taką wołowinę należy zmielić i to jest arcywężskie zajęcie, więc niechaj nikt nosem nie kręci. Zmieloną wołowinę doprawiamy solą, pieprzem oraz wzbogacamy o siekaną drobno cebulkę. Wyrabiamy, próbujemy i jeśli smak jest godny biało-czerwonego podniebienia, to przekładamy do salaterki.

Tuż przed podaniem na stół przeprowadzamy finałową akcję polegającą na wbiciu w sam środek tataru żółtek oraz udekorowania obrzeży krojonymi w kostkę korniszonami. I konia z rzędem temu kto znajdzie lepszą zakąskę pod strzelenie gola!



## Chleb ze smalcem (~1-2 godz.)



Fot. Andrzej Potocki

### Składniki:

25 dag słoniny

10 dag kiełbasy

1 cebula

kilka ząbków czosnku

majeranek, pieprz, sól

No dobrze, obiecaliśmy konia z rzędem i zaraz chyba sami sobie go podarujemy. Tatar to przekąska na bogato, a smalec? A smalec to wspaniały sposób, by dotrzeć do ostatniego gwizdka. Czemu? Kto nie wie, niech sam spróbuje.

Nad smalcem trzeba trochę postać, a potem sam smalec musi trochę odstać. Zaczynamy do skrojenia w drobną kostkę tłustej słoniny i jej powolnego przetapiania na wolnym ogniu. Słonina powinna dać nam pożądany tłuszcz oraz skwarki. Kolejny krok to dodanie do smalcu w formie płynnej obranej ze skórki i posiekanej w drobna kostkę kiełbasy, która doda i tłuszczu i skwarek, pozostawiając jednocześnie doskonały smak. Smalec doprawiamy solą i pieprzem, a na sam koniec dosypujemy solidną szczyptę majeranku oraz siekaną w drobną kostkę cebulkę i roztarty czosnek.

I tyle, zlewamy całość do miseczek, mieszamy i odstawiamy do pełnego zastygnięcia. A potem już tylko smarować, smarować, smarować... i kibicować!

## Koreczki śledziowe (~15-20 min.)



Fot. Andrzej Potocki

### Składniki:

6 filetów śledziowych

cebula

musztarda francuska

kilka kawałków marynowanej papryki

pieprz

oliwa z oliwek

1 łyżeczka cząbrzu

sok z cytryny

koperek

Kolejne dobrodziejstwo, które pomaga strzelać kolejne gole. Proste jak drut, chociaż zawijane. Kupujemy śledzie, dodatki i zabieramy się za robotę.

Filety śledziowe namaczamy przez noc, a następnie marynujemy w oleju z dodatkiem cząbrzu, kopru, pieprzu, cebuli i musztardy oraz soku z cytryny. Po kilku godzinach odsączamy, rozkładamy i każdy filet wzbogacamy plasterkiem marynowanej papryki oraz piórkiem cebuli z marynaty. Śledzie zawijamy w zgrabne koreczki, spinamy wykałaczką, układamy na półmisku i zalewamy marynatą. Zamykamy w lodówce, aż do spotkania Polska – reszta świata, a następnie zakąszamy za każdą bramkę naszych.

## Faszerowane pieczarki (~15-20 min.)



Fot. Agnieszka Maciaszek

### Składniki:

20 dużych pieczarek  
5 jajek ugotowanych na twardo  
1 jajko surowe  
2 cebule  
40 dkg sera żółtego  
pęczek natki pietruszki  
gałka muskatołowa  
sól, pieprz  
tarta bułka

Zimny bufet mamy już zapewniony, pora zadbać o coś na ciepło, gdyby mecz nie poszedł po naszej myśli, a emocje ostygły. Pierwsza propozycja na ciepło to pieczarki faszerowane. Dość szybkie, dość łatwe i niebagatelnie smaczne.

Kluczem do dobrych pieczarek w tej formie, są duże kapelusze, które pomieszczą konkretne porcje farszu. A farsz powstaje z ugotowanych na twardo jaj, wzbogaconych o siekaną cebulkę, szczypiorek, tarty żółty ser i jedno surowe jajo jako zagęstnik. Pieczarki pozbawiamy ogonków, które drobno siekamy i przesmażamy na maśle, a następnie dodajemy do farszu. Doprawiamy solą i pieprzem oraz ewentualnie gałką muskatołową. Kapelusze pozbawione ogonków zaś solimy lekko i zostawiamy w spokoju na kwadrans.

Teraz wystarczy tylko wypełnić pieczarki farszem, a następnie panierować w jajku i bułce tartej i wysmażać na złocisto lub wypiekać w piekarniku. Przekąska w sam raz na drugą połowę.

## Śliwki pieczone w boczku (~15 min.)



Fot. Andrzej Potocki

### Składniki:

boczek

suszone śliwki

ew. przyprawy

Po stricte barowych przekąskach pora na coś szlacheckiego. Nie wiemy, jakim klubom kibicowali sarmaci, ba, nie wiemy nawet, co zakąszali, ale śliwkami w boczku na pewno by nie pogardzili. Nam ta przekąska kojarzy się właśnie szlachecko.

Jak to się robi? Ano bierze się śliwkę wędzoną, kalifornijską i zawija w plasterzek boczku. Taki plasterzek ze śliwką nabija się na wykałaczkę i układa na blasze. A blachę wsuwa do piekarnika, piekarnik ustawia na 180 stopni i stara mądrość ludowa powiada, że sami pocujemy, kiedy nasze śliwki będą gotowe. Zakatarzonym podpowiadamy – 20-30 minut i na stół. Ta przekąska jest tak dobra, że nie wymaga żadnych przypraw, więc jeśli ktokolwiek chce coś dodać, to wyłącznie na własną odpowiedzialność.



## Mięsny jeź (~5-10 min.)

5-6 parówek

20 dag szynki

20 dag salami w plastrach

20 dag kiełbasy, np. krakowskiej

20 dag kabanosów

30 dag salcesonu

3 liście sałaty

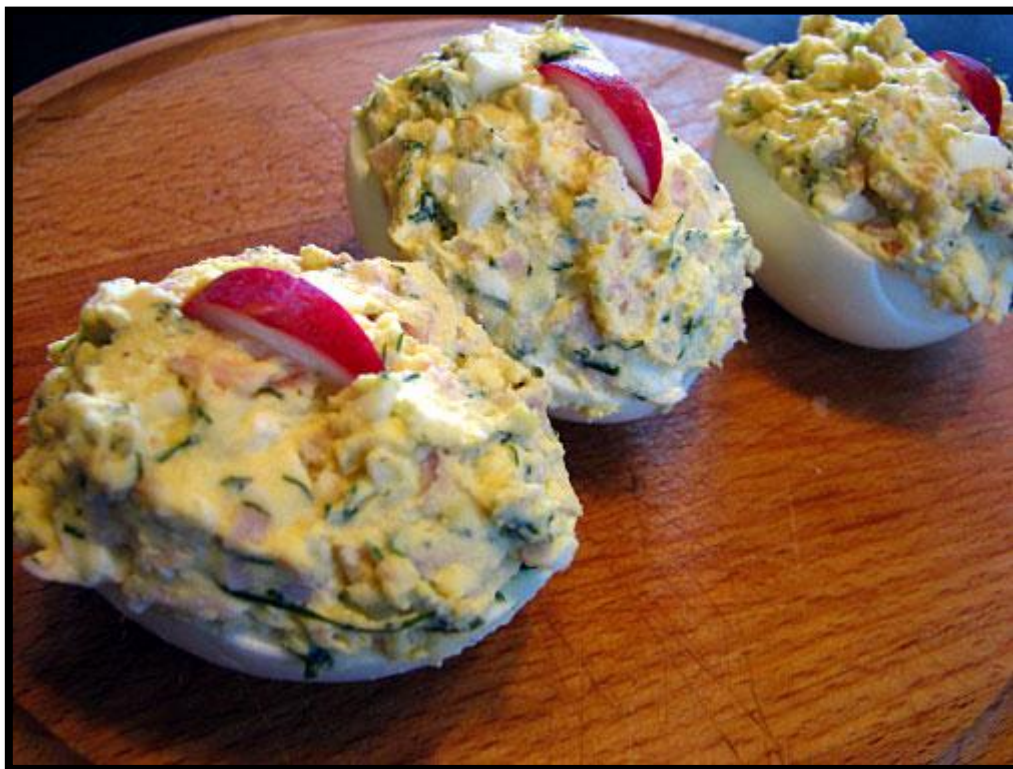
¼ grejpfruta

2 oliwki

Po klasycznych przekąskach barowych i zakąskach szlacheckich, pora na coś szalenie współczesnego. Półmisek wędlin anno domini 2012? Mięsny jeź!

Cała sztuka w ułożeniu wędlin tak, by stworzyć jeża. Z parówek robimy nóżki, z wędlin pyszczek, z oliwek oczy, a z ćwiartki grejpfruta zabawny, jak piosenka o jeżu, uśmiech. Wykonanie tej przekąski proponujemy po zakończonym meczu, wtedy zapewne nasza fantazja nie będzie znała granic.

## Jaja faszerowane (~ 15 min.)



Fot A.P

### Składniki:

ugotowane na twardo jaja

1 jajo surowe

majonez

szczypiorek

bułka tarta

masło

pieprz

sól

Kolejna bufetowa klasyka to faszerowane jaja. Żelazny repertuar imieninowy może doskonale sprawdzić się podczas piłkarskich spotkań, bo pod takie jajeczko można łyknąć sobie... herbatki na przykład.

Ugotowane na twardo jajka musimy obrać, a następnie przekroić na pół i wydrążyć żółtka. Siekamy drobno to, co wydrążyliśmy i łączymy z majonezem, oraz pokrojoną w kostkę szynką. Doprawiamy solą, pieprzem i zazieleniamy drobno posiekanym szczypiorkiem. Tak przygotowaną masą napełniamy białka, obsypujemy z wierzchu zieleniną i podajemy.



# STADION BLONDYNEK

CZYLI EURO 2012 BABSKIM OKIEM

## Z NAMI EURO BĘDZIE SPOKO!

**SPRAWDŹ »**

[www.styl.pl/raport-euro](http://www.styl.pl/raport-euro)



# Portugalia



**Rok założenia reprezentacji:** 1914

**Obecny trener:** Paulo Bento

**Pozycja w rankingu FIFA:** 5

Reprezentacja Portugalii pierwszy mecz rozegrała w 1921, nigdy nie triumfowała w żadnym międzynarodowym turnieju. Portugalia zakwalifikowała się do finałów aż pięciokrotnie - zwykle bez większych sukcesów. Jako wyjątek można podać finały w 2004 roku odbywające się właśnie w Portugalii, gdzie reprezentacja musiała ustąpić w finale Grecji, zdobywając tym samym drugie miejsce.

## **Mecze z Polską:**

Zawodnicy obu reprezentacji spotykali się ze sobą dziesięciokrotnie. Czterokrotnie zwyciężyła reprezentacja Portugalii, trzy razy mecz zakończył się remisem. Polska mogła celebrować zwycięstwo również trzykrotnie. Bilans bramek: 13:9.

[Dowiedz się więcej o drużynie Portugalii >>](#)

## Tapas (~ 5 min.)

grzanki lub kruche pieczywo  
wędzony łosoś  
cytryna  
wybór serów  
papryka  
pomidor świeże i suszone  
marynowane grzybki  
chili  
szynka  
salami  
chorizo lub inna pikantna kiełbasa  
kolorowy pieprz  
sól

Legendy portugalskiej piłki nożnej, które każdy kibic bez trudu wymieni nie tylko z imienia, nazwiska, ale także z klubu oraz strzelonych bramek, zgodnie przyznają, że najlepszą przekąską pod mecz są tapas. Co to takiego? Małe kanapeczki z niemal dowolnymi dodatkami, które spełniają także bardzo praktyczną funkcję. Tapas zwykło się przykrywać szklanekę z winem, tak, aby nie wpadały doń owady. Co ułożyć na tapas?

Proponujemy przekąski rybne, serowo-warzywne i mięsne. Tapas powstają na kruchym pieczywie, lub na grzankach. Szukujemy odpowiednią ilość bazy pod nasze tapas i zabieramy się za dodatki.

Tapas rybne zrobimy w oparciu o wędzonego łososa, którego cienkie jak pergamin plastry ułożymy na twarożku ze szczypiorkiem. Łososa skrapiamy sokiem z cytryny, doprawiamy świeżo zmielonym czarnym pieprzem i dekorujemy koperkiem.

Do tapas serowo-warzywnych najlepiej będzie wykorzystać to, co mamy w lodówce. Szukajmy serów żółtych i pleśniowych oraz świeżych pomidorów, papryki oraz szczypty chili. Takie tapas możemy dodatkowo zgrillować w piekarniku.

Na tapas mięsnych najlepiej wygląda dobra szynka, salami czy, jeśli ją mamy, kiełbasa chorizo lub inna mocno doprawiona. Wędlinę podścielamy liściem sałaty, a zwieńczamy marynowanymi dodatkami – ostra papryka, suszone pomidory, czy nawet grzybki.

Tapas to doskonała przekąska, ale ma jedną wadę. Szybko znika, więc lepiej przygotować sobie coś w zapasie.

## Kuleczki z dorsza (~ 15 min.)

0,5 kg dorsza  
2 duże ziemniaki  
cebula  
zielona pietruszka  
2 jajka  
gałka muskatołowa  
olej do smażenia  
sól, pieprz

Gdy będziemy szykować tapas, możemy od razu zająć się kolejną przekąską, czyli kuleczkami z dorsza. W trakcie malowania portugalskich pejzaży na kanapkach rozmrozimy dorsza, by później mieć już z górki.

Rybę dzielimy na części, a ziemniaki obieramy i kroimy w drobną kostkę. Całość gotujemy w niewielkiej ilości lekko osolonej wody tak, by ziemniaki zmiękły. Odcedzamy i doprawiamy masę sokiem z cytryny, solą, grubo mielonym czarnym pieprzem oraz gałką muskatołową. Zostawiamy do ostygnięcia, a następnie wyrabiamy z dodatkiem żółtek, siekanej cebulki, zielonej pietruszki oraz ubitej na sztywno piany z białek. Z powstałej masy formujemy małe kuleczki, które wysmażamy na głębokim oleju, aż do uzyskania złocistej barwy. Podajemy gorące z ulubionymi sosami.

## Bifanas (~15-30 min.)

12 medalionów z polędwicy wieprzowej

3-4 ząbki czosnku

1 łyżka soli

chili

3 łyżki papryki

2 szklanki czerwonego wina

oliwa z oliwek

2-3 duże cebule

Kanapeczki i kuleczki z dorsza to dobry początek. Ale po 45 minutach intensywnego kibicowania, każdy ma ochotę na coś konkretnego. Jesteśmy w Portugalii, Portugalia gra pięknie, więc na jej cześć podamy bifanas. Tym daniem lepiej zająć się dzień wcześniej.

Zaczynamy od sporządzenia marynaty. Czosnek rozcieramy z solą, dodajemy siekaną chili oraz słodką paprykę, dodajemy nieco oliwy i rozcieramy dokładnie na pastę. Ostrą i czerwoną pastą nacieramy dokładnie mięso układamy w odpowiednim naczyniu i zalewamy czerwonym winem tak, by przykryć mięso. Zostawiamy na noc w lodówce.

Następnego dnia, gdy żołądki powiedzą nam, że już czas, odsączamy medaliony z marynaty i wysmażamy tak, jak steki. Na mocno rozgrzanej oliwie, po kilka minut z każdej strony, na złocisto. Medaliony ściągamy z patelni i zamykamy w ciepłym piekarniku, by sobie doszły. Na reszcie tłuszczu szklimy piórka cebuli, które zalewamy resztą marynaty. Po odparowaniu powinna zgęstnieć i stworzyć doskonały sos. Do medalionów radzimy podać pieczywo z masłem czosnkowym oraz obowiązkowy kieliszek czerwonego wina. Tego samego, w którym marynowaliśmy mięso.

## Zawijasy boczkowe z daktylami(~15 min)



Fot. Andrzej Potocki

### Składniki:

surowy boczek  
daktyle  
oliwa z oliwek  
papryka  
chili

Portugalska wersja polskiej przekąski. Polacy zakąszają śliwką zawiniętą w boczek, a Portugalczycy w miejsce śliwki dają daktyle. Ciekawe kto od kogo pomysł pożyczył?

Boczek kroimy w cienkie plastry, następnie nacieramy go oliwą z oliwek, słodką papryką i szczyptą chili, by nieco namieszać w naszych kubkach smakowych. Każdego daktyla dokładnie owijamy tak przygotowanym plastrem, a następnie spinamy wykałaczką. Zawijasy układamy na blasze i wypiekamy w piekarniku rozgrzanym do 220 stopni, aż staną się złociste i chrupiące. Oczywiście możemy je także przygotować na grillu.

## Smażone migdały (~5 min.)



Fot. Stanisław M. Stanuch

### Składniki:

migdały całe i obrane

olej

chili

sól

Czyli coś, co można zrobić w zasadzie bez żadnego wysiłku. Smażone migdały z powodzeniem zastąpią chipsy. Co więcej - są zdrowsze, a smaku nawet nie godzi się z chipsami porównywać.

Migdały kupujemy całe i obrane ze skórki. W rondlu rozgrzewamy sporą ilość oleju i smażyjemy migdały garściami, aż lekko zbrązowieją. Odsączamy z oleju i doprawiamy solą i pieprzem cayenne. Migdały na ostro można podawać jeszcze gorące, chociaż gdy przestygną, są równie smaczne.



# Rosja



**Rok założenia reprezentacji:** 1912

**Obecny trener:** Dick Advocaat

**Pozycja w ranking FIFA:** 11

Na arenie międzynarodowej po raz pierwszy pojawiła się jeszcze w czasach Imperium Rosyjskiego, biorąc udział w Igrzyskach Olimpijskich w Sztokholmie w 1912 roku. Do rozgrywek międzynarodowych reprezentacja Rosji powróciła po rozpadzie Związku Radzieckiego. Największy sukces w rozgrywkach odniosła na Euro 2008, gdzie dotarła do półfinału. Warto dodać, że reprezentacja Rosji awansowała do finałów EURO aż dziewięciokrotnie.

## **Mecze z Polską:**

Reprezentacja Rosji grała z Polską trzykrotnie, raz wygrywając, raz remisując, raz przegrywając. Bilans bramek 5:5. Natomiast jako drużyna ZSRR rozegrała z Polską czternaście spotkań, osiem razy wygrywając, remis padł trzykrotnie, również trzykrotnie schodzili z boiska pokonani. Bilans bramek: 27:11. Jednak oficjalnie wyniki drużyny ZSRR nie wchodzi do ogólnego rankingu Rosji.

[Dowiedz się więcej o drużynie Rosji >>](#)

## Kanapki ze słoniną (~5 min.)

*chleb*

*słonina*

*papryka słodka i ostra*

Rosjanie to naród co się zowie. Kibicują z niedźwiedziami, zanoszą je do domu i kibicują dalej. Skąd taka siła? Rosjanie wiedzą czym zakąsić, by z godnością dotrzeć do ostatniej bramki. A przy tym stawiają na prostotę, bo to Rosja, a nie elegancja-Francja.

Słuszny kawał słoniny kroimy w porządne plastry i dokładnie nacieramy paprykami słodką oraz ostrą. Odkładamy do lodówki na pół godziny, by plastry nabrały smaku i przy okazji schładzamy małe co nieco. Następnie kroimy świeży wiejski chleb w grube pajdy, odkręcamy słoik kiszonych ogórków i robimy kanapki. Masła nie dajemy, bo byłaby to potwarz dla rosyjskiego narodu. Podajemy z kieliszkiem gęstego, zmrożonego i czystego jak łza, małego co nieco.

## Tartalinki z kawiozem (~5 min.)

*bagietki*

*kawior czarny i czerwony*

*cytryna*

Niby nie elegancja Francja, a potrafi zaskoczyć. Rosja to ojczyzna dobrego kawioru, który równie dobrze pasuje pod piłkarskie spotkania, co pajdy chleba ze słoniną. A kto uważa taką przekąskę za niemęską, niech przypomni sobie, co o kawiorze mówił Franz Maurer.

Sprawa jeszcze prostsza niż słonina. Bagietki kroimy w kromki, możemy je ewentualnie opiec w piekarniku i okładamy kawiozem czarnym oraz czerwonym. Układamy na talerzu z cząstkami cytryny i gotowe. Rosyjskie niebo w gębie.

## Śledź pod szubą (~20-30 min.)

6 sztuk śledzi  
2 cebule  
2 marchewki  
2 buraki  
2 średnie ziemniaki  
3-4 łyżki majonezu  
1 łyżka oliwy

Kanapki ze słoniną są dobre na start, im tłuszciej bowiem zakąsimy, tym dłużej pokibicujemy. Z drugiej zaś strony, rybka lubi pływać, a bez śledzika jakoś tak niemęsko mecze oglądać. Proponujemy coś, co można dostać na ząb w każdej rosyjskiej knajpie.

Aby podać śledzia pod szubą, czyli futrem, musimy najpierw ugotować jarzyny w łupinkach, a następnie obrać je i zetrzeć na tarce. Śledzie układamy w salaterce, skrapiamy oliwią i posypujemy szczerze siekaną w kostkę, cebulką. Dalej warstwami układamy jarzyny, a wierzch dekorujemy majonezem. Śledzie schładzamy, a następnie podajemy pod kolejne strzelone bramki.

## Sałatka stolicznaja (~15-20 min.)



Fot. Andrzej Potocki

### Składniki:

*drób z bulionu*

*marchew z bulionu*

*gotowane ziemniaki*

*ogórki kiszane*

*kwaśne jabłka*

*grostek w puszcze*

*majonez*

*natka pietruszki, cebula*

Śledź pod szubą to przekąska sałatkowa. Pociągniemy ten wątek i podamy rosyjską klasykę sałatkową, czyli stolicznaja. Panom nazwa zapewne skojarzy się z czym innym i nic nie stoi na przeszkodzie, by stolicznają podać właśnie ze stolicznają, koniecznie zmrożoną.

Sałatka dość prosta, z wykonania podobna do klasycznej polskiej imieninowej. Jeśli mamy warzywa oraz mięso z bulionu, to mamy niemal wszystko, czego potrzebujemy. Potrzebujemy jedynie dogotować ziemniaki, pokroić je w kostkę razem z marchwią, a drób podzielić na drobne kawałki. Całość łączymy dodając pokrojone w kostkę kiszane ogórki, cebulkę, kwaśne jabłka i groszek z puszki. Zagęszczamy wszystko majonezem, mieszamy dokładnie doprawiając solą, pieprzem, natką pietruszki i gotowe. Po schłodzeniu i przegryzieniu, można podawać.

## Bliny po carsku (~30-60 min.)

2 jaja  
15 dag mąki gryczanej  
15 dag mąki pszennej  
20 g drożdży  
300 ml letniego mleka  
2 łyżki masła  
szczypta soli  
olej do smażenia

O blinach zapomnieć nam nie wolno. Pod męskie spotkanie towarzyskie bliny musimy podać na ostro. Jakoś słodka śmietanka nam się z oglądaniem meczów nie komponuje.

Polacy blinami zwykli określać placki ziemniaczane, jednak rosyjski blin to insza inszość. Te placki robimy z dwóch mąk – gryczanej i pszennej. Ciasto wyrabiamy z dodatkiem rozpuszczonych w mleku drożdży i stopionego masła. Szczypta soli i odstawiamy zaczyn blinowy na kwadrans w ciepłe miejsce. Gdy podrośnie, łączymy z ubitą na sztywno pianą i nakładamy łyżką na rozgrzaną patelnię. Wysmażamy na złocisto i podajemy po carsku, czyli z kwaśną śmietaną, kawiorami, łososiem i cząstkami cytryny. By było jeszcze bardziej imperialnie, posypujemy świeżym koperkiem.

## Szaszłyk po rosyjsku (~30 min. + marynowanie)



Fot. Agnieszka Śliwińska

### Składniki:

25 dag baraniny

0,5 szklanki octu z czerwonego wina

¼ szklanki oliwy z oliwek

woda

pęczek koperku, pietruszki, szczypiorku

2 garści świeżej kolendry

4 ząbki czosnku

4 cebule

2 papryki

pomidory koktajlowe

pieprz kolorowy

sól

Skoro odstaliśmy swoje przy blinach i przekonaliśmy się, że warto, to czemu nie mielibyśmy poświęcić nieco więcej czasu i podać szaszłyki. Zwłaszcza, że szaszłyk właśnie z Rosji pochodzi. Marynowane mięso, aromat pieczenia, przypraw – w sam raz na męski wieczór.

Baraninę, pokrojoną w grubą kostkę, nacieramy solą, kolorowym pieprzem i roztartym czosnkiem. Posypujemy siekanym koperkiem, pietruszką, kolendrą oraz



szczypiorkiem. Skrapiamy sokiem z cytryny i zalewamy octem z czerwonego wina oraz oliwą. Brak płynu uzupełniamy wodą. Wszystko razem mieszamy i marynujemy przez noc.

Gdy baranina przejdzie aromatem ziół, dobrze rozgrzewamy piekarnik lub rozpalamy grill jeśli takowym dysponujemy. Smarujemy ruszt oliwą z oliwek, a na patyczki do szaszłyków nadziewamy kolejno mięso, ósemki cebuli, paprykę i pomidory. Pieczemy, obracając co jakiś czas, aż szaszłyki dobrze się zrumienią. Dla lepszego efektu szaszłyki ułożone już na talerzach można skropić podgrzaną wódką i podpalić.

# RMF FOOTBALL 2012

mistrzowski album  
w gwiazdorskiej obsadzie



# Szwecja



**Rok założenia reprezentacji:** 1904

**Obecny trener:** Erik Hamrén

**Pozycja w rankingu FIFA:** 17

Pierwszy mecz międzypaństwowy reprezentacja Szwecji w piłce nożnej rozegrała w 1908 roku, wygrywając z Norwegią 11:3. W 1962 roku Lennart Nymn został pierwszym selekcjonerem reprezentacji. W poprzednich latach kadra zespołu narodowego wybierana była przez specjalną komisję. Szwedzka Federacja Piłkarska została powołana w 1904 roku i była jednym z założycieli FIFA. Do finałów awansowała czterokrotnie, bez znaczących sukcesów.

## **Mecze z Polską:**

Obie reprezentacje spotkały się ze sobą do tej pory aż dwadzieścia sześć razy. Szwedzi wygrywali czternaście razy, czterokrotnie w meczu padł remis, osiem razy musieli uznać wyższość reprezentacji Polski. Bilans bramek: 56:37

[Dowiedz się więcej o drużynie Szwecji >>](#)

## Szwedzki stół (~5 min.)

wybór wędliny

oliwki

marynowane warzywa

żurawina

chrzan

musztarda

pieczywo

Szwedzkie zakąski wręcz nieodłącznie kojarzą się ze szwedzkim stołem. Tak na marginesie – stoły również kojarzą się ze Szwecją. Zatem jak już sobie skreścimy taki stół, to warto pomyśleć o tym, co nań postawić. Proponujemy półmisek wędlin, bo na wędlinę zawsze znajdzie się jakiś chętny.

Cała sztuka polega na zakupie naprawdę dobrych wędlin. Co do gatunków istnieje pełna dowolność, ale i tak każdy sięgnie po wiejską szynkę, wędzony boczek i kiełbasy. Jeśli mamy jakiś wędliniarskich faworytów, to śmiało można je uwzględnić. Wędliny układamy gatunkami, dekorujemy oliwkami czarnymi i zielonymi, a także marynowanymi warzywami, takimi jak papryka, ogórki konserwowe, cebulki, czy czosnek. Do wędlin warto podać typowo szwedzką żurawinę lub typowo polski chrzan. Musztarda czy keczup to także dobre dodatki, warto też zadbać o pieczywo i szwedzką ucztę można otwierać.

## Gravlax (~5 min. + marynowanie)

1 kg filetu surowego łososa ze skórą  
2 pęki kopru  
4 łyżki cukru  
2 łyżki grubej soli  
2 łyżeczki kruszonego czerwonego pieprzu  
1 kieliszek wódki

Do szwedzkiego półmiska wędlin można by dołożyć także łososa. Niby można kupić, rozpakować, pokroić i dołożyć do mięs. Można też zrobić go po swojemu, tzn. po szwedzku. Jeśli to do nas nie przemawia, to może warto rzucić okiem w składniki marynaty. Brzmi niezłe, prawda?

Łososa zatem kupujemy surowego i przystępujemy do zamarynowania. Marynatę zaś sporządzamy z soli, cukru, czerwonego pieprzu i wódeczki. Po dokładnym rozmieszanu wysokoprocentowej zalewy, nacieramy nią wyfiletowane porcje świeżego łososa i okładamy gałązkami świeżego kopru. Filety składamy skórą do góry, zawijamy w folię, w folii robimy małą dziurkę, by ryba oddychała i całą konstrukcję obciążamy deską lub garnkiem. Wstawiamy do lodówki na 12 godzin.

Przed podaniem, łososa należy po pierwsze oczyścić z kopru, a po drugie pokroić w cienkie plasterki. Gravlax świetnie komponuje się z sosem musztardowym i jasnym pieczywem.

## Krewetki z pesto (~20-30 min.)

*krewetki królewskie*

*kilka pęczków pietruszki*

*czosnek*

*prażony słonecznik*

*oliwa z oliwek*

*sól*

*chili*

Po zamarynowaniu łososia i jego konsumpcji, warto pomyśleć jakie jeszcze dobrodziejstwa mórz i oceanów można wysłać na przekąskową murawę. Oczywiście pomysłem wydają się być krewetki, ale jak je podać? Szwedzi preferują pietruszkowe pesto i jeśli je spróbujemy, to nie ma szans byśmy i my go nie preferowali.

Pesto należy utrzeć. Świeżą pietruszkę szatkujemy, wsypujemy do moździerza bądź blendera i ucieramy na zieloną pastę z dodatkiem soli i oliwy z oliwek. Doprawiamy siekanym drobno ząbkiem czosnku i garścią prażonego na suchej patelni, słonecznika. Pesto powinno być gładkie i gęste.

Krewetki rozmrażamy i smażymy na maśle z kroplą oliwy z oliwek. Doprawiamy solą i pieprzem cayenne i rumienimy na ostrym ogniu. Krewetki mieszamy z pesto i nakładamy na zgrabne i podpieczone kromki z bagietek.

## Ananas w boczku (~15-20 min.)



Fot. Andrzej Potocki

### Składniki:

ananas

boczek

chili

miód

W Polsce zawijamy w boczek śliwki, w Portugalii daktyle, a w Szwecji... ananasa. Całkiem oczywiste, czyż nie? Ananas bardzo dobrze łączy się z mięsem, a gdy nadamy mu nieco ostrości, to jego miejsce w tych zawijasach będzie w pełni uzasadnione.

Ananas może być świeży, a może być też puszkowany. Dzielimy go na cząstki i nacieramy miodem z roztartym kawałkiem świeżej chili. Odstawiamy na kilka chwil, by się przegryzło i nabrało stosownej mocy.

Boczek kroimy w długie plastry, którymi będziemy zawijać kęsy ananasa. Spinamy takie koreczki wykałaczkami, układamy na blasze i pieczemy w temperaturze 220 stopni, aż się ładnie zrumienią. Gotowe, można podawać!



## Klopsiki (~20-30 min.)



Fot. M.Cz

### *Składniki:*

*40 dag chudej mielonej wieprzowiny*

*1 jajko*

*1 cebula*

*bułka tarta*

*koperek*

*żurawina*

*pieprz*

*sól*

Na samym początku pisaliśmy o stołach. Klopsiki również kojarzą się ze szwedzkim meblowym, czyż nie? No tak, ale miało być o piłce. Uznajmy zatem, że klopsiki to takie małe piłeczki i zabierzmy się do dzieła. Mięso łączymy z siekaną cebulką, doprawiamy pieprzem, solą i koperkiem. Wbijamy do masy jajo i zagęszczamy bułką tartą. Następnie formujemy małe klopsiki, które możemy albo wysmażyć na złocisto na patelni, albo upiec w piekarniku. Jeśli wybierzemy bramkę numer dwa, to musimy wyścielić blachę papierem do pieczenia, a następnie rozłożyć na niej klopsiki i zamknąć w temperaturze 220 stopni na 20 minut. Gotowe klopsiki można podawać jako zakąskę z żurawiną.

# Ukraina



**Rok założenia reprezentacji:** 1991

**Obecny trener:** Ołeh Błochin

**Pozycja w rankingu FIFA:** 50

Tegoroczny gospodarz mistrzostw razem z Polską, co dało automatyczny awans do finałów. Reprezentacja Ukrainy rozpoczęła występy międzynarodowe 29 kwietnia 1992 roku, od porażki 1:3 z Węgrami. W latach 1960-1992 nie uczestniczyła, była natomiast częścią ZSRR. Tegoroczny start jest pierwszym w historii reprezentacji Ukrainy.

## **Mecze z Polską:**

Gospodarze tegorocznego Euro spotykali się ze sobą pięć razy. Reprezentacja Ukrainy raz zwyciężyła, dwukrotnie mecz zakończył się remisem, dwa razy triumfowała reprezentacja Polski. Bilans bramek: 5:7.

[Dowiedz się więcej o drużynie Ukrainy >>](#)

## Kanapki z pastą sardynkową (~5-10 min.)



Fot. A.P

### *Składniki:*

*sardynki*

*twaróg*

*śmietana*

*papryka słodka i ostra*

*szczypiorek*

*pieprz, sól*

A czym zakąszają nasi współgospodarze? Ukraińcy ze szczególnym upodobaniem podają zakąski rybne i w sumie nie ma w tym nic dziwnego, mają dostęp do Morza Czarnego, trudno żeby nie korzystali z jego dobrodziejstw. Zaczynamy od silnie rybnych kanapek, które z łatwością możemy zrobić mając jedynie Morze Bałtyckie.

Przyrządzamy pastę sardynkową. Rybki kupujemy albo wędzone, albo puszkowane. Rozdrabniamy je widelcem i łączymy z twarożkiem. By łatwiej się mieszały, dodajemy łyżkę śmietany. Doprawiamy pieprzem, solą, słodką i ostrą papryką oraz siekanym szczypiorkiem. Schładzamy w lodówce, by pasta się przegryzła i sięgamy po pieczywo.

Pasta najlepiej wypadnie na jasnych bagietkach. Kromki możemy oczywiście zamienić w grzanki i podać jeszcze ciepłe.

## Kanapki z krewetkami (~15 min.)

*krewetki królewskie*

*rukola*

*bagietki*

*pietruszką*

*czosnek*

*chili*

*sól*

Kontynuujemy wątek marynistyczny i sięgamy po krewetki. To szybka przekąska, która zawsze się udaje i smakuje każdemu, kto nie zważa na kształt krewetek. Wrażliwym możemy najpierw podać kufel ukraińskiego pszenicznego.

Krewetki smażymy na maśle. Możemy je co prawda obgotować, ale smażone są o niebo lepsze. Masło z kroplą oliwy rozgrzewamy na ostrym ogniu, rzucamy krewetki i rumienimy je przez kilka minut doprawiając solą, szczyptą chili, roztartym zębkiem czosnku i siekaną pietruszką. Bagietkę dzielimy na kromki i opiekamy w piekarniku na złotisto. Jeszcze ciepłe smarujemy majonezem i wyścielamy rukolą. Na sałacie układamy wysmażone krewetki, skrapiamy po wierzchu sokiem z cytryny i podajemy.

## Sałátka mimoza (~15 min.)

30-40 dag wędzonej ryby  
5-6 jajek, ugotowanych na twardo  
20 dag sera żółtego  
1 cebula  
majonezu  
natka pietruszki  
pieprz, sól

Kolejna, ale już ostatnia rybna zakąska to sałatka o wdzięcznej nazwie mimoza. Typowo ukraińska, łatwa do wykonania i przede wszystkim smaczna.

Sięgamy po wędzoną rybę, bo to ona stanowi o charakterze mimozy. Pewnie każdy z nas wybierze makrelę, ale każda inna, poza łososiem, nada się doskonale. Rybę rozdrabniamy widelcem i łączymy z resztą składników, czyli z tartym serem, siekanymi jajkami, siekaną cebulką i majonezem. Doprawiamy solą, pieprzem oraz natką pietruszki. Schładzamy i sprawdzamy, czy taka rybka lubi pływać.

## Pirożki (~30 min.)



Fot. Stanisław M. Stanuch

### Składniki:

50 dag mąki pszennej  
200 dag śmietany 18%  
80 dag maślanki  
15 dag oleju  
15 dag twarogu  
30 dag ziemniaków  
1 cebula, pieprz, sól

Pora podać coś na ciepło. W naszej piłkarskiej książce jeszcze nie pojawiły się pierogi ruskie, a te ratują z każdej podbramkowej sytuacji. Ukraińskie pirożki można dostać niemal na każdym kroku. Pod meczowe spotkania słodkich pirożków raczej nie podamy, sięgnijmy zatem po nadzienie a'la ruskie.



Nadzienie nadzieniem, ale wypadaloby zacząć od ciasta. Z tym nie powinno być większych problemów: wystarczy w misce wymieszać mąkę ze śmietaną, maślanką i olejem, doprawić szczyptą soli i wyrobić na gładką i sprężystą masę.

Farsz zaś powstaje z ugotowanych i ostudzonych ziemniaków, które należy rozdrobnić z twarogiem w proporcjach 2:1 i dodać doń przesmażoną cebulkę. Doprawiamy solą, pieprzem i gotowe. Teraz wystarczy ciasto rozwałkować i zacząć wycinać okrągłe placuszki, które po nałożeniu farszu i sklejeniu stworzą pirożki.

Tej przekąski ani nie gotujemy, ani nie smażymy, a pieczemy. Przed wsunięciem pełnej blachy do piekarnika pirożki smarujemy roztrzepanym żółtkiem i posypujemy sezamem. Po 20 minutach spędzonych w temperaturze 180 stopni, będą z dumą reprezentować Ukrainę na naszych mistrzostwach.



## Perepiczki kijewskie (~1.5 godz.)

50 dag maki  
2 jajka  
1,5 łyżki octu winnego lub 1 soku z cytryny  
1,5 łyżki oleju  
0,5 łyżeczki soli  
1,5 łyżeczki cukru  
1 szklanka letniego mleka  
6 dag masła  
1 paczuszka suchych drożdży  
parówki

Ze stolicy współgospodarzy całego futbolowego zamieszania pochodzi ostatnia przekąska reprezentująca niebiesko-żółte barwy. Perepiczki to nic innego jak parówki zawinięte w ciasto drożdżowe. Niby nic nadzwyczajnego, ale z drugiej strony, skoro parówka w bułce mogła podbić zachód, to czemu by parówka w cieście drożdżowym nie miała stać się hot-dogiem Europy wschodniej?

Zaczynamy od ciasta drożdżowego, czyli namoczenia samych drożdży w mleku, a następnie połączenia ich z mąką i wyrobienia na gładką masę. Ciasto odstawiamy na godzinę w ciepłe i ciemne miejsce, by podrosło. Po godzinie wystarczy je rozwałkować, pokroić w prostokąty i każdym owinąć parówkę. Parówki możemy dodatkowo obłożyć żółtym serem, a także obsypać ulubionymi przyprawami. Po sklejeniu perepiczek, układamy je na blasze, smarujemy po wierzchu roztrzepanym żółtkiem i oprószamy słodką papryką. Wypiekamy przez 20 minut w temperaturze 200 stopni, podajemy do piwa i rozważań czym perepiczki różnią się od świnek pod kocykiem.

# Włochy



**Rok założenia reprezentacji:** 1898

**Obecny trener:** Cesare Prandelli

**Pozycja w rankingu FIFA:** 12

Pierwszym poważnym sukcesem był brązowy medal na Igrzyskach Olimpijskich w Amsterdamie w 1928. Reprezentacja Włoch wywalczyła sobie awans do Euro siedmiokrotnie, zdobywając mistrzostwo w 1968 roku po meczu z Jugosławią wygranym w dogrywce 2:0. Na kolejny sukces na starym kontynencie Włosi musieli czekać aż 32 lata. Ich reprezentacja zdobyła drugie miejsce na mistrzostwach w 2000 roku odbywających się w Belgii i Holandii.

**Mecze z Polską:**

Obie reprezentacje spotykały się ze sobą szesnaście razy, siedmiokrotnie zwyciężała reprezentacja Włoch, sześć razy padł remis, trzykrotnie mecz zakończył się zwycięstwem Polski. Bilans bramek: 23:9.

[Dowiedz się więcej o drużynie Włoch >>](#)

## Pizza z salami (~30-40 min.)



Fot. Renata Cichoń

### Składniki:

30 g świeżych drożdży, o temperaturze pokojowej

1 łyżeczka cukru

1 (niepełna) szklanka ciepłej wody

40 dag mąki pszennej

1 łyżeczka soli

3 łyżki oliwy z oliwek + do posmarowania blach

mozarella

szynka

salami

parmezan

cebula świeża

chili

oregano

Co podać głodnym kibicom, gdy grają Włosi? Pizzę, rzecz jasna! W zasadzie to cały rozdział poświęcony włoskim przekąskom moglibyśmy wypełnić pomysłami na pizzę, z drugiej strony jednak na pizzy można ułożyć niemal wszystko, więc każdy może puścić wodze własnej fantazji. My proponujemy pizzę ostrą i tłustą, w sam raz, by zregenerować siły po karnych.

Sekretem dobrej pizzy jest ciasto i to wcale nie jest tani slogan reklamowy. Nasze ciasto będzie grube i puszyste. Zaczynamy od rozpuszczenia drożdży w wodzie z cukrem i dwiema łyżkami mąki. Odstawiamy na kwadrans w ciepłe i ciemne miejsce, by następnie dodać resztę mąki, szczyptę soli oraz sekret włoskiej kuchni, czyli oliwę z oliwek. Wyrabiamy, formujemy gładką i sprężystą kulę, z którą następnie należy wykonać kilka ewolucji na blacie i okolicach. Po około 10 minutowej rozgrzewce, ciasto zostawiamy na godzinę, by podrosło. Uff...

Dalej mamy na szczęście z górki, po rozwałkowaniu ciasta na pizzowy podkład możemy zacząć rozkładać dodatki. Zaczynamy od mozzarelli i pokrojonych w cienkie plasterki pomidorów. Następnie idą w kolejności dowolnej: cienko pokrojona szynka i równie cienko pokrojone salami, cebula w piórkach i ostra chili. Posypujemy po wierzchu świeżym oregano i parmezanem i wsadzamy do pieca. 220 stopni, 15 minut, żaden pan z pizzą nie będzie szybciej.

## Mini calzone (~30-40 min.)



Fot. Katarzyna Fejgelson

### Składniki:

ciasto na pizzę j.w.

1 mała czerwona papryka

cukinia, bakłażan, cebula

oregano

ser: feta, mozzarella

oliwa extra vergine

Pizza to duża sprawa i wymaga zgody przy jednym stole. Co jeśli jedna grupa kibicuje jednej drużynie, a druga drugiej? Nie będziemy przenosić stadionowych waśni nad pizzę, podamy zatem mini-calzone. Każdy dostanie swoją porcję, którą nie będzie się musiał z nikim dzielić.

Ciasto na calzone to ciasto na pizzę, a wykonanie tegoż podaliśmy w poprzednim przepisie i nie zamierzamy się powtarzać. Skupmy się na nadzieniu.

Do calzone zapakujemy warzywa, ale najpierw musimy je zgrillować. Cukinię oraz paprykę kroimy na plasterki, które lekko solimy i nacieramy oliwą z oliwek. Dokładamy do warzywnej mieszanki cebulę pokrojoną w piórka i dokładnie mieszamy. Następnie przesypujemy na suchą patelnię, bądź blachę i grillujemy.

Gdy warzywa będą gotowe, rozwałkowujemy ciasto i wykrawamy średniej wielkości okrągłe blaty. Na każdy blat nakładamy porcję grillowanych warzyw, doprawiamy świeżym oregano, bazylią oraz serami i zaklejamy. Calzone smarujemy po wierzchu oliwą z oliwek i wypiekamy w temperaturze 220 stopni przez kwadrans. Podajemy każdemu porcję i kibicujemy co sił.

## Szybki makaron na ostro (~15 min.)

*spaghetti*

*czosnek*

*chili*

*oliwa z oliwek*

*parmezan*

*sól*

Włosi pomysłów na makarony mają pewnie tyle, co na pizzę. A każdy z nich nosi jakąś malowniczą nazwę pełną „alla”, „di” i „con”. My nie mamy czasu na lingwistyczne łamańce, my kibicujemy i musimy przed pierwszym gwizdkiem podać coś na szybko. Po szybkim rekonesansie lodówkowo-szafkowym decydujemy się na makaron na ostro. Do boju!

Spaghetti gotujemy al dente. W między czasie robimy sos – choć to być może zbyt duże słowo dla tego makaronowego dodatku. Czosnek i chili siekamy drobno. Pietruszkę siekamy równie drobno i to tyle, jeśli chodzi o składniki. Makaron wycedzamy i przekładamy z powrotem do garnka. Na oliwie z oliwek przesmażamy chili i czosnek, oprószając je lekko solą. Dodajemy pietruszkę, mieszamy, by nic się nie przypaliło i przelewamy wraz z oliwą do makaronu. Mieszamy dokładnie i nakładamy na talerze, oprószając każdą porcję solidną szczyptą parmezanu. Gotowe, jeszcze przed pierwszym gwizdkiem.



## Pomodoro Ripieno (~15 min.)

5 pomidorów

3-4 jajka

1 puszka tuńczyka w sosie własnym w kawałkach

majonez

jogurt naturalny lub śmietana 18%

natka pietruszki

szczypiorek

sól

pieprz

Poprzedni pomysł podaliśmy bez silenia się na makaronizmy, mimo że był to makaron. Pomodoro Ripieno brzmi całkiem nieźle, jak nazwisko włoskiego bramkarza. Ripieno jednak nie rozgrywa meczów, ale może nas obronić przed małym głodem.

By podać tę przekąskę musimy zaopatrzyć się w ładne, dojrzałe pomidory i tuńczyka. Dogotowujemy jajka na twardo i zabieramy się za faszzerowanie pomidorów. Rybę odsączamy z zalewy, rozdrabniamy widelcem i dodajemy siekane drobno jaja. Zagęszczamy atmosferę majonezem i doprawiamy solą, pieprzem oraz siekanym szczypiorkiem i natką pietruszki. Masa powinna być gęsta, więc nie należy przesadzić z majonezem.

Gdy konsystencja i smak będą nas zadowalać, wydrążamy pomidory i nakładamy farsz. Aby było bardziej po włosku, ułożone na półmisku pomidory skrapiamy oliwą z oliwek oraz octem balsamicznym i gotowe.

## Carpaccio (~5 min.)

15 dag polędwicy wołowej

2 łyżki oliwy extra virgine

3 dag rukoli (jedna garść)

4 dag parmezanu

sól

pieprz

Przekąska dla prawdziwych mężczyzn. Skąd brać siły na kibicowanie do wczesnych godzin porannych? Z mięsa! Carpaccio zaś to mięso surowe. Wołowe. Pełnokrwiste. Siła, a nie jakieś tam kanapeczki.

Słuszny kawałek wołowiny dokładnie myjemy, a następnie wrzucamy do zamrażalnika na godzinę. Tylko w ten sposób mięso będzie się dało pokroić. A pokroić musimy je w bardzo cienkie plastry, które po ułożeniu na talerzach wystarczy skropić oliwą z oliwek i doprawić solą oraz pieprzem. Pięknoduchom carpaccio możemy podać na rukoli, ale bywalcom żyłety wystarczy szczypta parmezanu, widelec i widok na telewizor.

## Carpaccio z łososia (~5 min. + marynowanie)

30 dag fileta ze świeżego łososia

1 pęczek sałaty roszponki

1 pęczek szczypiorku

1 łyżeczka zielonego pieprzu

100 ml oliwy z oliwek

3-4 łyżki octu balsamicznego

Carpaccio wołowe to przekąska i elegancka, i męska. Z drugiej strony żaden kibic nie powinien pogardzić podobną przekąską z łososia. W końcu jak to już kilka razy ustaliliśmy, łososia lubi każdy.

Aby podać takie carpaccio, musimy zaopatrzyć się w filet świeżego łososia i trochę czasu. Rybę musimy wymyć, osuszyć i dokładnie pokryć warstwą grubej soli, a następnie dać jej 12 godzin wolnego. Łososia przykrywamy, przykrycie obciążamy i zamykamy w lodówce.

Po 12 godzinach rybę wyjmujemy, oczyszczamy z soli, jeszcze raz myjemy i kroimy bardzo cienko. Łosoś, jak każda ryba, lubi pływać, a nasz łosoś będzie pływał najpierw w vinegrecie. W dużej misce mieszamy oliwę z oliwek, z sokiem z cytryny oraz octem balsamicznym. Doprawiamy siekanym szczypiorkiem, zielonym pieprzem i przelewamy na płaski talerz. Na sosie układamy cienkie plastry ryby, zalewamy resztą marynaty i zamykamy do lodówki na godzinę, co jakiś czas obracając rybę.

Teraz wystarczy rozłożyć łososia na talerze, najlepiej wyścielone rukolą, skropić resztą marynaty, udekorować szczypiorkiem i cząstkami cytryny i podawać. Niby wyszukane, a proste, prawda?

## Dipy i sosy



*Fot. Andrzej Potocki*

# Sos czosnkowy

*majonez*

*kefir*

*czosnek*

*natka pietruszki*

*pieprz kolorowy*

*sól*

Klasyczny sos, który ożywia smak kebabu czy zapiekanki, musi pojawić się na kibicowskim stole. To żelazna pozycja zaraz po musztardzie i keczupie, których przecież nie będziemy robić, skoro stoją na półce. Czosnkowy też można kupić, ale kto przy zdrowych zmysłach zachwyca się czosnkiem w proszku?

Z tym sosem sprawa jest prosta. Wystarczy posiekać drobno kilka ząbków czosnku, rozetrzeć je z solą i dodać do majonezu połączonego z kefirem. Proporcje ustalamy na własną rękę. Dobrym pomysłem jest rozetrzeć czosnek z garścią świeżej pietruszki, która doda ostrości oraz koloru. Sos możemy doprawić wedle uznania kolorowym pieprzem, a następnie schłodzić i podawać do zapiekanek wszelakich.

## Sos musztardowo-miodowy

*szklanka gęstej śmietany lub jogurtu naturalnego*

*łyżka musztardy zwykłej*

*łyżka musztardy francuskiej z ziarnami gorczycy*

*2 łyżki jasnego miodu*

*łyżeczka prażonej białej gorczycy*

*sok z cytryny*

*pietruska*

Połączenie ostro-słodkie godne podniebienia każdego kibica. Sprawdzi się zarówno do tradycyjnych chrupiących przekąsek jak i do bardziej skomplikowanych potraw, jak na przykład żeberek z grilla. W końcu nikt nie zabroni nam kibicować na świeżym powietrzu, w towarzystwie znajomych, grilla i... telewizora, rzecz jasna. Oprócz przedłużacza dla tego ostatniego, będziemy potrzebowali musztardy. Dobra wiadomość jest taka, że samej musztardy ucierać nie musimy, możemy poratować się jednym z produktów sklepowych i posłużyć nim jako bazą, by zrobić coś jeszcze lepszego.

W szklance gęstej śmietany lub jogurtu naturalnego mieszamy po łyżce zwykłej musztardy oraz francuskiej, tej z całymi ziarnami gorczycy, dodajemy do tego jeszcze dwie łyżki jasnego miodu. Poprawiamy smak prażoną białą gorczycą. Skrapiamy całość sokiem z cytryny i dokładnie mieszamy. Przelewamy do miseczki, po wierzchu posypujemy zieloną jak murawa pietruszką, i dekorujemy plasterkiem cytryny.

## Sos majonezowo-pomidorowy

100 ml lekkiego majonezu

100 ml gęstej śmietany

koncentrat pomidorowy

sok z cytryny

koniak

sos worcestershire lub sojowy

pieprz

sól

Doskonały kompan przekąsek i zakąsek. W kolorach naszej reprezentacji – wprawdzie dotyczy to tylko składników, a nie ostatecznego efektu, ale możemy przyjąć, że to doskonały podkład do meczu biało-czerwonych.

W miseczce łączymy śmietanę z majonezem. Doprawiamy kilkoma kroplami soku z cytryny, sosu worcestershire lub sosu sojowego. Jeżeli w naszych piwnicach znajdzie się butelczyna koniaku, to poczęstujmy nim nasz sos. Dwie łyżeczki wystarczą, by pogłębić smak. Sos rozcieramy na gładki i jednolity krem, doprawiając wedle potrzeby szczyptą ostrej lub słodkiej papryki, pieprzu i soli. Schładzamy i podajemy na stół na przykład do krewetek.



## Sos barbecue

2 szklanki przecieru pomidorowego  
2 łyżki koncentratu  
1 cebula  
100 ml burbonu  
2 łyżki octu z czerwonego wina  
2 łyżki sosu worcestershire lub lekkiego sosu sojowego  
brązowy cukier  
pieprz  
sól

Chociaż w trakcie mistrzostw Europy w piłce nożnej teoretycznie powinniśmy pozostać w kręgu państw europejskich, to jednak w kwestii sosów możemy sobie pozwolić na pewną ekstrawagancję i wycieczkę za ocean. Kto wie, może w Ameryce poza Polonią, ktoś jeszcze kibicuje polskiej drużynie?

Ojczyzna klasycznego grillowania czyli Stany Zjednoczone, oprócz keczupu wydała także charakterystyczny sos do potraw z rusztu. Proponujemy przyrządzić wersję wzbogacaną amerykańską whisky, czyli burbonem. W rondelku rozgrzewamy oliwę z oliwek i wrzucamy pokrojoną drobno cebulę, następnie dodajemy szczyptę soli, 2 łyżki cukru i karmelizujemy. Dorzucamy posiekane drobno 3 ząbki czosnku, pilnując, by nie przypalić i dodajemy setkę burbonu rodem z Kentucky, który trudno jest czymkolwiek zastąpić. Doprowadzamy do wrzenia i dodajemy przecier pomidorowy, koncentrat, ocet winny, sos worcestershire lub sojowy oraz doprawiamy pieprzem i solą. Dusimy około 20 minut, aż nieco zgęstnieje i w razie potrzeby doprawiamy oraz dosładzamy brązowym cukrem. Sos po ostudzeniu przecieramy na gładką masę i schładzamy w lodówce. Podajemy do wszystkich słonych przekąsek, chociaż najlepiej sprawdzą się mięsne, takie jak np. kurczakowe drumsticki.

## Dip brokułowo-czosnkowy

*20 dag mrożonych lub świeżych brokułów*

*jogurt typu greckiego*

*0,5 szklanki śmietany*

*3 ząbki czosnku*

*niebieski ser pleśniowy*

Jak wiadomo, piłka jest jedna, a bramki są dwie – i za to kochamy ten sport. Czosnek z kolei kochamy za jego właściwości zdrowotne i niezrównany aromat. Pod warunkiem, że wszyscy go spożywamy, całą jedenastką.

Nasz dip brokułowo-czosnkowy będzie najlepiej smakował w połączeniu ze wszystkimi możliwymi słonymi przekładkami, takimi jak paluszki, czipsy czy nawet frytki. Dla wszystkich leniuchów, którym nie chce przygotowywać się przekąsek w sposób bardziej skomplikowany niż wysypanie ich do misek wprost z torebki, polecamy zrobienie tego sosu celem uspokojenia sumienia.

Brokuły gotujemy w nieosolonej wodzie tak, by były miękkie. Odcedzamy je, a następnie studzimy, nim zalejemy je jogurtem. Dodajemy przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku i kruszymy pleśniowy ser. Wszystko ze sobą miksujemy i – jeśli dip wydaje nam się za gęsty – dodajemy śmietanę. Mieszamy, przelewamy do miski, wstawiamy do lodówki i czekamy, aż się przegryzie. W międzyczasie możemy skoczyć do sklepu po dodatki do sosu i płynne dodatki do dodatków.

## Dip szpinakowy

30 dag szpinaku świeżego

200 ml śmietany

2 szalotki

2 ząbki czosnku

gałki muszkatołowej

pieprz do smaku

sól

ew.: chili, parmezan

Szpinak przeżywa swoisty renesans. Do znudzenia powtarzamy, że to koszmar szkolnych stołówek i że powraca w wielki stylu. Czy kibicom godzi się podać trawę? Jeśli odpowiednio ją doprawimy to godzi się jak najbardziej.

Dip szpinakowy, smaczny, zdrowy i ekspresowy. Dość rymowania, zabieramy się do gotowania. Całą operację przeprowadzamy w blenderze. Ładujemy do kielicha świeży, przepłukany szpinak, kilka ząbków czosnku, siekane szalotki, lekko solimy, pieprzymy i doprawiamy gałką muszkatołową. Zalewamy śmietaną i miksujemy na gładką masę. Przed podaniem możemy lekko doprawić chili oraz posypać parmezanem. Schładzamy i wysyłamy na stół maczając w dipie wszystko, co mamy pod ręką.

## Pesto zielone



Fot. Andrzej Potocki

### Składniki:

*kilka pęczków bazylii lub pietruszki*

*3-4 ząbki czosnku*

*oliwa z oliwek*

*ocet balsamiczny*

*parmezan*

*orzeszki pinii lub ziarna słonecznika*

*pieprz*

*sól*

Pesto to też dip, choć klasycznie podaje się go jako sos do makaronów. Z drugiej strony nikt nie zabroni nam zrezygnować ze wszystkich propozycji i z braku czasu ugotować spaghetti, by podać je z pesto.

Pesto zielone, bo albo z bazylii albo z pietruszki, w zależności od upodobań i dostępu do ziół. W obu przypadkach postępujemy tak samo. Krzaczki obrywamy z listków, listki siekamy i pakujemy do moździerza lub blendera. Rozcieramy, bądź miksujemy z oliwą z oliwek, czosnkiem, solą i pieprzem dodajemy parmezan, prażone orzeszki pinii lub ziarna słonecznika. Miksujemy jeszcze chwilę doprawiamy kroplą octu balsamicznego, schładzamy i gotowe. Możemy zacząć kombinować z czym to się je.

## Pesto czerwone



Fot. Andrzej Potocki

### Składniki:

słoik suszonych pomidorów

garść migdałów

3-4 ząbki czosnku

oliwa z oliwek

ocet balsamiczny

świeża chili

pieprz, sól

Pesto zielone powstaje z bazylii, którą można zastąpić pietruszką. Pesto czerwone ma takie same zastosowania jak zielone, czyli można je dodać niemal do wszystkiego. A jak się je robi?

Po pierwsze musimy zaopatrzyć się w słoik suszonych pomidorów, bo to one stanowią o charakterystycznym kolorze pesto. O smaku zaś zadecydują migdały, czosnek i parmezan. Składniki miksujemy w blenderze na gładką masę, dodając oliwę z oliwek oraz kilka kropli octu balsamicznego. Doprawiamy solą, pieprzem, a wyrazistej ostrości nadajemy kawałkiem świeżej chili. Pesto powinno być gęste, tłuste i silnie pomidorowe, a podać je możemy zarówno do makaronu jak i chrupiących przekąsek.

# Chili con queso

*szalotki*

*czosnek*

*świeża chili*

*ser typu cheddar*

*śmietana*

*masło*

*kolendra lub pietruszka*

*sól*

Pod tą latynoską nazwą kryje się dip, który każdemu kibicowi przypadnie do gustu. Doskonali do chipsów, krakersów, nachosów i wszystkiego tego, co potem należy wytrzępywać godzinami z kanapy. Swoją drogą, sam Jerzy Dudek wyznał nam, że najlepsza przekąska pod mecz to nachosy z sosem serowym. Nas sam ser raczej nie zadowoli, więc dodamy coś jeszcze.

Nazwa zdradza dodatek, więc nie bawmy się w kulinarnych Hitchcocków, tylko bierzmy się do dzieła. Posiekane szalotki i czosnek przesmażamy na maśle. Oprószamy solą i dodajmy odpowiadający naszym wymaganiom kawałek świeżej chili, podsmażamy jeszcze kilka chwil i dodajemy śmietanę. Na wolnym ogniu topimy w śmietanowo-cebulowej mieszance tarty ser typu cheddar. Gdy sos stanie się gładki i gęsty, dodajemy garść świeżej kolendry lub natki pietruszki i przelewamy do naczynia z podgrzewaczem. Chili con queso bowiem podajemy na ciepło.

# Sos orzechowy

*słoik masła orzechowego*

*cebula*

*sos sojowy*

*chili*

*mleko lub mleko kokosowe*

*sok z cytryny*

Pisząc o holenderskich frytkach wspomnieliśmy, że poza majonezem można je także podawać z sosem orzechowym. To lekka ekstrawagancja, jak na taką książkę kucharską, wszak szukamy narodowe przekąski i nie w głowie nam wyszukane degustacje. Niemniej sos orzechowy intryguje, smakuje dobrze i jest znany bywalcom orientalnych fast-foodów.

Zaczynamy od przesmażenia na oliwie z oliwek pokrojonej drobno cebulki na złocisto. Następnie zmniejszamy ogień do minimum, dodajemy masło orzechowe i powoli je roztopiamy. Gdy masło będzie w pełni płynne, doprawiamy je tartym drobno imbirem, szczyptą chili i kilkoma kroplami sosu sojowego. Dosładzamy brązowym cukrem i skrapiamy sokiem z cytryny. Gęstość regulujemy mlekiem, a jeśli sięgniemy po mleczko kokosowe, to zyskamy na orientalności sosu. Całość mieszamy nieprzerwanie, nie doprowadzając do zagotowania. Ewentualnie doprawiamy solą, pieprzem i jeśli smak sosu będzie dla nas zadowalający, przelewamy go do odpowiedniej miseczki, schładzamy i podajemy do frytek holenderskich.



# Drinki



## Pimm's no 1 lub gin i wermut

*likier Pimm's  
lemoniada  
mięta  
ogórek  
pomarańcza  
truskawka  
szklanka do whisky*

Najchętniej pijany napój w Anglii, zaraz po herbacie z mlekiem. Co jest bazą dla tego drinka? Likier na bazie ginu, którego marka znajduje odbicie w nazwie. Drink prosty: do szklanki z lodem wlewamy jedną część likieru Pimm's, trzy części schłodzonej lemoniady, dodajemy świeżą miętę, plasterki ogórka, pomarańczy i truskawkę. Mieszamy i gotowe.

A co gdy nie mamy likieru Pimm's? Siegamy po zamienniki, czyli po jedną część ginu i wermutu, a resztę zostawiamy bez zmian.

## Rakija sunrise

*1 część rakiji  
2 części soku pomarańczowego  
kropla grenadyny  
wysoka szklanka*

Chorwaci piją paliwo wysokooktanowe, czyli rakiję. Kto miał przyjemność tańczyć z tą panią wie, że jest wyjątkowo wymagającą partnerką. I choć rozcieńczanie takiego alkoholu może przypominać zbrodnię, to spróbujemy panią R. ubrać w meksykańskie szaty. Rakiję i sok pomarańczowy wylewamy na lód, mieszamy, schładzamy i wkraplamy grenadynę tak, aby wymalować chorwacki wschód słońca.

## Be-Ton

1 część becherówki  
2 części toniku  
cytryna  
lód  
szklanka do whisky

Oby ta nazwa nie zwiastowała syndromu dnia następnego. Czesi tradycyjnie piją piwo, a jeszcze bardziej tradycyjni sięgają po wyrazistego pilznera. Drinki na bazie piwa pewnie jakieś są, ale litości, kto chciałby profanować smak wytrawnej goryczki. Podobnie jest z silnie ziołową becherówką. Nasza propozycja to ponoć jedyne dopuszczalne w Czechach połączenie becherówki i innego napoju, więc bez obaw, nie powinniśmy jej popsuć. Na lód wylewamy jedną część becherówki, dwie części toniku, dodajemy plasterk cytryny, mieszamy i gotowe.

## Kopenheering

1 część likieru wiśniowego  
1 część czyste wódki  
skórka z cytryny  
lód  
szklanka do whisky

Typowo duńskim likierem wiśniowym jest Cherry Heering, od nazwiska Petera Heeringa, który wypuścił pierwsze butelki na początku XIX wieku. Jeśli nie mamy w barku akurat tego likieru, to możemy poratować się każdym innym, byle dobrym, i byle na wiśniach. Kopenhaski z nazwy drink to rzecz dla prawdziwych mężczyzn, na lodzie bowiem łączymy jedną część likieru wiśniowego z jedną częścią czystej wódki. Wkrawamy fantazyjnie wyciętą skórkę cytryny, mieszamy, by schłodzić, i popijamy.

## Szarlotka

*1 część żubrówki*

*2 części soku jabłkowego*

*lód*

*szklanka do whisky*

Z okazji mistrzostw Europy w piłce nożnej zostaniemy zewsząd zasypani propozycjami drinków w kolorach flagi narodowej. Dobrze, można i tak, ale typowo polski drink to coś, co powstaje na bazie typowo polskiego alkoholu. Czystej wódki psuć sensu nie ma, ale żubrówka jest wręcz stworzona do łączenia z różnymi dodatkami. Szarlotka, bo to ją chcemy zaproponować, powstaje z jednej części żubrówki i dwóch części soku jabłkowego, które wylewamy do niskiej szklanki na lód. Sok jabłkowy podkreśla zarówno aromat, jak i kolor alkoholu, i tak o to mamy w ręku polską dumę narodową.

## Raddler

*piwo jasne, lagerowe*

*lemoniada*

*szklanka do piwa*

Niemcy kibicując kolejne toasty wznoszą piwem. Wiemy, że pewnych gatunków chmielowego napoju nie wypada psuć czymkolwiek, ale piwo lagerowe, czyli to o najmniej wyrazistym smaku, śmiało można wykorzystać do czegoś nowego. Orzeźwiający napój, w sam raz na gorący wieczór, to raddler. Jasne piwo lagerowe łączymy w równych proporcjach z zimną lemoniadą, podajemy w wysokich szklankach do piwa i cieszymy zmysły piwem cytrynowym domowej roboty.

## Porto aperitif

2 części porto  
1 część brandy  
lód  
kieliszek koktajlowy

Zanim przystąpimy do smakowania portugalskich przekąsek, możemy podać coś na zaostrezenie apetytu. Portugalczycy słyną ze wzmacnianego wina, czyli z porto. Dobre jest samo w sobie, ale stanowi też doskonałą bazę dla drinków. Podajemy prosty sposób na wykorzystanie zawartości butelki z portwajnem. W solidnej szklance mieszamy na lodzie dwie części porto z jedną częścią brandy. Schładzamy i przelewamy do kieliszka koktajlowego i gotowe.

## Cointreaupolitan

2 części cointreau  
1 część soku z żurawiny  
1 część soku z cytryny  
lód  
kieliszek koktajlowy

We Francji pije się wino i w zasadzie możemy kibicować z kieliszkiem czerwonego, półwytrawnego w dłoni. Możemy także zaproponować coś innego, o równie francuskim charakterze, co wino. Cointreau to likier pomarańczowy, który z francuskiego Angres zawojował bary na całym świecie. Proponujemy w pełni uwydatnić jego zalety, podając mocno pomarańczową wariację na temat cosmopolitan. W shakerze łączymy dwie części likieru z jedną częścią soku żurawinowego i jedną częścią soku z cytryny. Dodajemy lód i solidnie wstrząsamy, by całość dobrze schłodzić. Podajemy w kieliszku koktajlowym.

## Ouzonette

1 część ouzoo  
kilka kropel grenadyny  
sprite

Ouzo to grecka anyżówka o bardzo charakterystycznym smaku, której w zasadzie nie powinno się niczym rozcieńczać. Tradycyjnie podaje się ją czystą, z szklanką wody z lodem do popicia. Wyjątkiem jest ouzo podawane przed posiłkiem i właśnie z tego wyjątku zamierzamy skorzystać. Na lód wylewamy jedną część ouzo i dodajemy kilka kropel grenadyny, uzupełniamy spritem i gotowe. W ten sposób rozcieńczamy nieco smak anyżu, ale nie pozbywamy się go, jak np. w brudnym greku, gdy ouzo topimy w coli.

## Sangria

1 cytryna  
1 limonka  
1 pomarańcza  
250 ml rumu,  
5 szkl. Cukru  
750 ml czerwonego wina wytrawnego  
1 szkl. soku pomarańczowego

Hiszpania to upał i gorące stadionowe emocje. By je nieco ostudzić, Hiszpanie podają sangrię, czyli mocno owocowy poncz na bazie wina. Wino wybieramy czerwone, wytrawne i najlepiej hiszpańskie. Przelewamy do dzbana, dosładzamy, wzmacniamy rumem i podkreślamy owocowy charakter sokiem pomarańczowym. Dodajemy pokrojone w plasterki owoce, czyli pomarańcze, cytryny i limonki. Dosładzamy i schładzamy 2 godziny. Przed podaniem rozgniatamy owoce, by puściły resztę soków i ewentualnie dosładzamy.

# Pomarańczowy adwokat

1 część adwokata  
sok pomarańczowy  
sok z cytryny lub plasterki cytryny  
lód  
wysoka szklanka

Z jakiego piwa słynie Holandia, wie każdy duży chłopiec. Ale Holandia to także ojczyzna adwokata, czyli wyjątkowo słodkiego likieru na bazie jajek i brandy. Jak to pić, kiedy jest takie słodkie i takie gęste? Proponujemy rozcieńczyć jedną część adwokata w szklance z sokiem pomarańczowym i lodem. By złamać nieco słodycz i nadać wytrawnego charakteru, możemy dodać sok z cytryny, bądź cytrynę w plasterkach.

## B-52

1 część likieru Bailey's  
1 część likieru Kahlua  
1 część likieru Cointreau  
kieliszek 50 ml

Irlandia słynie z dobrej whisky i ten drink whisky wykorzystuje. Do jego przyrządzenia bowiem wykorzystujemy likier Bailey's który łączy w sobie smak whisky i śmietankę. B-52 to smak i efekt, bowiem na barze ląduje płonący. Jak to zrobić? Wystarczy kieliszek wypełnić po kolei trzema likierami: kawową Kahlua, śmietankowym Bailey'sem i pomarańczowym Cointreau. Ostatnia warstwa będzie płonąć, jeśli ogrzejemy ją cierpliwie płomieniem z zapalniczki. Po zdmuchnięciu płomyka wychylamy na raz, pozwalając smakom wymieszać się w naszych ustach.



## Biały Rosjanin

2 części wódki

2 części skondensowanego mleka

1 część likieru kawowego Kahlua

lód

szklanka do whisky

Typowo rosyjski drink? Jest taki poemat Moskwa-Pietuszki, w którym znajdujemy pełną listę rosyjskich drinków, ale niestety nie możemy przytoczyć żadnego z nich, bowiem moglibyśmy skończyć w sądzie za usiłowanie zabójstwa. Zamiast tego wolimy podać Białego Rosjanina, bo to drink równie kultowy, co mieszanki Wieniczki w poemacie Jarofieniewa. Na lód wylewamy czystą jak łza wódeczkę, dopełniamy czaru kawową Kahlua i skondensowanym mlekiem. Gotowe! I kto jest kolesiem?

## Absolutna gruszka

1 część wódki gruszkowej

1 część soku jabłkowego

sok z limonki

lód

wysoka szklanka

Ze Szwecją kojarzy się pewna wódka, która gwarantuje spotkania z Absolutem. Przeróżne łączenia smakowe na bazie 40% mogą nie przypaść do gustu amatorom mocnych wrażeń, ale do drinków nadają się wprost idealnie. Proponujemy połączyć moc gruszek i sok jabłkowy. Jedną część gruszkowego absolutu i jedną część soku jabłkowego wylewamy na lód do shakera. Dodajemy kilka kropel soku z limonki, porządnie mieszamy i przelewamy do wysokich szklanek.

## Turew-tini

1 część wódki miodowej  
1 część żubrówki  
1 część wódki czystej  
1 część mętneho soku jabłkowego  
lód  
szklanka do whisky

Skoro współgospodarzymy mistrzostwom Europy wraz z Ukrainą, to warto wychylić wspólnie szklaneczkę. Tak za powodzenie, za wygraną, no i może za autostrady, które po ostatnim gwizdku wyrosną jak grzyby po deszczu. Pożartowaliśmy, a teraz czas na konkrety. Turew-tini łączy w sobie charakterystyczne, a także wspólne dla Polski oraz Ukrainy, alkohole. Dajemy zatem typową dla stepów szerokich - miodówkę, typową dla nadwiślańskich pastwisk żubrówkę i to, czym Słowianin nigdy nie pogardzi, czyli czystą. Brakuje jeszcze mętneho soku jabłkowego, lodu i można pić na zdrowie i za zdrowie.

## Cytrynowe martini

3 części cytrynowki  
1 część likieru cytrynowego  
1 część soku z cytryny  
lód  
kieliszek koktajlowy

Włosi szczycą się dobrymi winami, makaronami, ale także świeżymi cytrusami. Charakterystycznym alkoholem dla tego rejonu jest limoncello, czyli likier cytrynowy. Z czym go podać? Z cytrynowką i sokiem cytrynowym? To wcale nie przesada, a orzeźwia doskonale. Skoro martini, to musimy sięgnąć i po kieliszek koktajlowy i po shaker. Na lód wylewamy 3 części cytrynowki, jedną część likieru cytrynowego i jedną część świeżo wyciskanego soku cytrynowego. Wstrząsamy dokładnie, by całość i wymieszać i schłodzić, a następnie przelewamy do kieliszka koktajlowego. Kieliszek możemy także udekorować cukrem. W tym celu przecieramy brzeg kieliszka plasterkiem cytryny, a następnie zanurzamy go w cukrze. Ładnie wygląda, ale może być niemęskie. Cóż drinka zawsze możemy przelać do ciężkiej szklanicy z lodem.



**RMF**

Radio RMF FOOTBALL do posłuchania  
na portalu RMF ON [www.rmfon.pl](http://www.rmfon.pl)

# Dwa proste sposoby na podkładkę pod piwo

**Mistrzostwa Europy w Piłce Nożnej 2012** zbliżają się wielkimi krokami. Nie każdy będzie miał możliwość kibicować piłkarzom na żywo, ale każdy będzie mógł dać porwać się emocjom w zaciszu własnego domu. Kibicowanie kojarzy się z barwami ulubionej drużyny. Nikogo nie dziwi więc oddany kibic w piłkarskiej koszulce, wiwatujący kolorowym szalikiem. Aby wczuć się w klimat zbliżających się Mistrzostw możesz przygotować się odpowiednio i zrobić kilka piłkarskich gadżetów samodzielnie.

Mistrzostwa na pewno nie pozwolą wytrwać bez ruchu w swoim fotelu, a popijając piwo czy inne trunki istnieje duże ryzyko systematycznego wychlapywania napojów na stolik (a co gorsza, na obrus czy serwetę!). Jednym z oryginalnych, a także przydatnych gadżetów do własnoręcznego wykonania jest podstawka pod piwo. Możesz stworzyć taką podstawkę samodzielnie. Proponujemy dwa rodzaje: podkładki z maty korkowej i wikliny papierowej.

## Korkowa podstawka pod piwo

Materiały potrzebne do wykonania podstawki pod kufel z maty korkowej:

- klej do papieru,
- mata korkowa,
- ostre nożyczki lub nożyk do tapet,
- wydrukowane lub wycięte z gazety flagi lub symbole związane z piłką nożną,
- cyrkiel lub kubek/kufel (do obrysowania okręgu),
- długopis lub ołówek,
- lakier do decoupage (my użyliśmy zwykłego bezbarwnego lakieru do paznokci).



# Podstawka pod piwo z maty korkowej krok po kroku

**Krok 1.** Połóż kubek na macie korkowej i obrysuj okrąg.



**Krok 2.** Wytnij go nożyczkami lub nożykiem.



**Krok 3.** Teraz czas na dekorację podstawki – wybierz symbole piłkarskie, które na niej się znajdą i rozplanuj je na powierzchni.



**Krok 4.** Jeśli wybrany wzór ma pokrywać całą podstawkę, odrysuj na nim okrąg posługując się już wyciętą podstawką.





**Krok 5.** Pokryj klejem podstawkę i przyklej wzór.



**Krok 6.** Możesz też nakleić na podstawkę hasła zagrzewające do gry.



**Krok 7.** Pokryj podstawkę lakierem, aby była odporna na zachlapania.



I gotowe! Taka podstawka pod piwo zachwyci każdego kibica.  
Na takiej samej zasadzie możesz zrobić podstawkę przyklejając do niej mniejsze, wycięte wzory – np. piłki czy swoich ulubionych piłkarzy.



# Podstawka pod piwo z wikliny papierowej

Materiały potrzebne do wykonania podstawki pod kufel z wikliny papierowej:

- przygotowana wcześniej wiklina papierowa – około 20 ruloników (zobacz, [jak przygotować wiklinę papierową](#)),
- klej do papieru,
- pędzel,
- farby,
- klej do [decoupage](#) (znów użyliśmy zwykłego lakieru do paznokci).

**Krok 1.** Weź sześć ruloników z wikliny papierowej – będą potrzebne do zrobienia bazy podstawki.



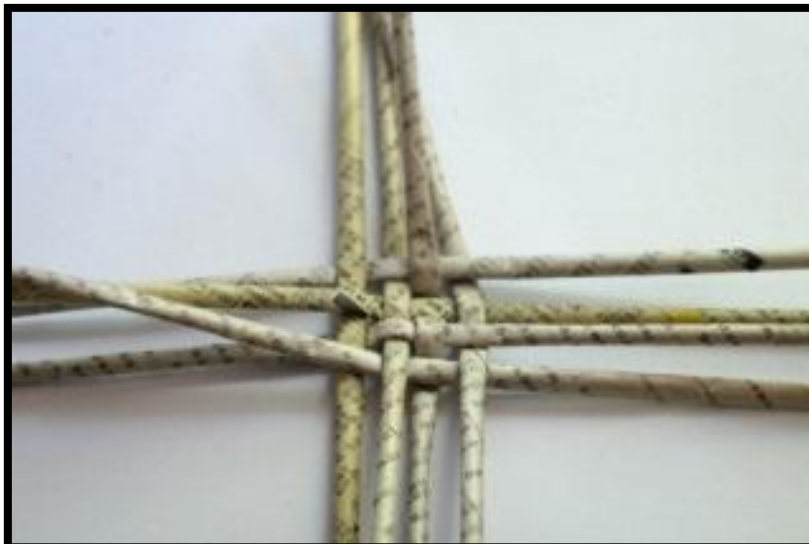
**Krok 2.** Jeden rulonik ułóż prostopadle do trzech pozostałych tak, aby nad nim znajdowały się dwa ruloniki, a pod nim jeden.



**Krok 3.** Do jednego rulonika dołóż równoległe dwa następne, tak jak na zdjęciu. Spłaszcz je, aby łatwiej się wyplatało.



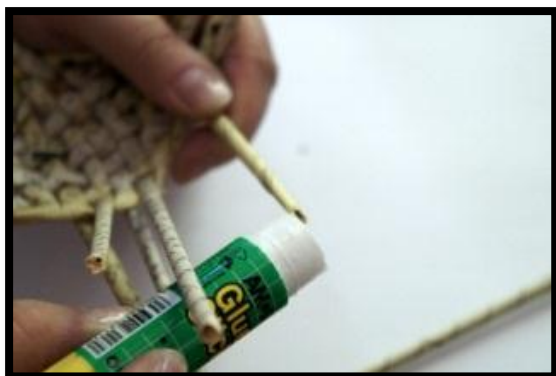
**Krok 4.** Ścieśnij ruloniki, aby mocno przylegały do siebie.



**Krok 5.** Dołoż kolejny rulonik oplatając go wokół bazowych do momentu, kiedy wpleciesz całą jego długość. Przygnieć na przecięciach, jeśli nie są dostatecznie spłaszczone.



**Krok 6.** Nałóż klej na końcówkę rulonika do oplatania i włóż w niego kolejny rulonik. Powtórz przeplatanie rulonika wkoło pozostałych, a kiedy osiągniesz rozmiar podstawki taki jaki chcesz, wpleć rulonik pod spód.



**Krok 7.** Wystające ruloniki bazowe zagnij i również wpleć pod spód podstawki.





**Krok 8.** Gotową podstawkę pomaluj farbami i pozostaw do wyschnięcia. Na koniec pokryj podstawkę lakierem.



Z takimi podstawkami pod piwo można kibicować pełną parą!



**Tekst i foto:** Julianna Cezar, Anna Szozda

Więcej poradników znajdziesz na [SrebrnejAgrafce](http://SrebrnejAgrafce).



# Piłkarskie inspiracje. Przygotuj wnętrze przed Mistrzostwami Europy w piłce nożnej!

Co można zrobić, aby poczuć atmosferę EURO 2012? Można kupić szalik ulubionej drużyny albo koszulkę. Albo mnóstwo innych gadżetów. A może zmienić wnętrze swojego domu? Oto kilka prostych inspiracji dla fanów piłki nożnej jak uatrakcyjnić własne gniazdko na czas Mistrzostw Europy.

Atmosferę EURO na pewno najbardziej poczują ci kibice, którzy znajdą się na stadionach. Wraz z innymi będą przeżywać emocjonujące rozgrywki na żywo, a piłka kopana po zielonej murawie stanie się głównym sprawcą całego zamieszania. Ale czy piłka faktycznie musi być tylko jedna, a bramki dwie? W ilość piłek na murawie niestety nawet najlepszy piłkarz nie może ingerować, ale we własnym mieszkaniu – jak najbardziej.

Motywy piłkarskie do salonu, kuchni i sypialni.

Cały fenomen meczów piłkarskich polega... oczywiście na kopaniu piłki. Kopanie można więc pozostawić piłkarzom, a samemu wygodnie rozsiąść się i podziwiać ich grę na miękkiej, wyglądającej jak duża piłka pufie, która jest pomysłem zastosowanym przez użytkowniczkę **kasaioidis**. Internautka poszła o krok dalej i w czterech ścianach wyczarowała prawdziwie piłkarski pokój. A to za sprawą soczyscie zielonego koloru ścian przywodzącego na myśl murawę boiska oraz niewielkiego, okrągłego [dywanika](#). Można wygodnie nie tylko siedzieć. Gdy już mały lub duży kibic zmęczy się ciągłym trzymaniem kciuków za swoją drużynę może odpocząć na piłkarskiej poduszce i okryć się [kocem w barwach drużyny](#) – tak podpowiada użytkowniczka **elwkon**.

Ciekawym pomysłem na uszczęśliwienie najmłodszych kibiców jest aranżacja internautki **alabaster**. W rogu [pokoju](#) można stworzyć prawdziwe miejsce do szlifowania piłkarskich umiejętności. Wystarczy wzór-bramka na ścianie oraz kilka najlepiej miękkich [piłek-poduszek](#) do kopania. Regał, którego szafki będą w barwach czerni i bieli będzie przywodził na myśl skojarzenia z piłką. Akcent ten może idealnie wpasować się w wystrój całego [wnętrza](#).

Piłkarskie rozgrywki to nie tylko pozytywne emocje , puchary i sława. To bardzo często też faule i związane z tym żółte i czerwone kartki. Może to być ciekawy element wystroju [pokoju](#). **Domka76** proponuje nie tylko mini-galerię piłkarską, ale także bardzo praktyczny [organizer](#) na bajki z motywami piłkarskimi.

Nietypowa lampa-piłka zrobiona ze szkła może oświetlić wnętrza domu niejednego kibica. **szklanaAnia** pokazuje propozycje zaczerpnięte ze strony [Glass Flower](#). Dla osób, którzy na widok piłki czują przemożną chęć jej kopnięcia dobrym rozwiązaniem będzie lampa wisząca, która nie będzie znajdowała się w polu rażenia.

A co jeśli fan Mistrzostw Europy zgłodnieje i ruszy do kuchni w poszukiwaniu szybkiej przekąski między jedną, a drugą częścią meczu? Tam również można odnaleźć piłkarskie akcenty. [Miska](#) w kształcie połowy piłki na pewno przyda się na chipsy czy orzeszki. Do tego można skompletować także [kubek](#) i [talerz](#).

Dzięki mniejszym lub większym zmianom we wnętrzach każdy będzie mógł poczuć się jak na meczu. Piłkarskie inspiracje z całą pewnością zadowolą tych młodszych i tych starszych miłośników sportu rozgrywanego na zielonej murawie.

Autor: **Julianna Cezar**

**EURO** – czyli, mistrzostwa Europy w piłce nożnej mężczyzn to cykliczne rozgrywki sportowe organizowane przez UEFA odbywające się od 1960 roku.

Pierwsze potyczki piłkarzy na starym kontynencie miały miejsce we Francji pod nazwą **Puchar Narodów Europy**. Obecna nazwa rozgrywek została użyta dopiero 8 lat później we Włoszech.

W latach 1960-1976 turniej finałowy odbywał się z udziałem 4 drużyn. Od 1980 do 1992 brało w nim natomiast udział 8 zespołów, zaś od 1996 do 2012 – 16 reprezentacji. Od roku 2016 w finałowych starciach będą brało udział aż 24 reprezentacje.

Od szóstych finałów gospodarz tudzież gospodarze mają zapewniony awans automatycznie.

**Zdobywcy Mistrzostwa Europy: Niemcy: 3** (1972, 1980 1996), **Francja: 2** (1984, 2000), **Hiszpania: 2** (1964, 2008), **ZSRR: 1** (1960), **Włochy: 1** (1968), **Czechosłowacja: 1** (1976), **Holandia: 1** (1988), **Dania: 1** (1992), **Grecja: 1** (2004)

Tegoroczne, 14 już finały, odbywają się w Polsce i na Ukrainie. Taka sytuacja miała miejsce do tej pory jedynie dwukrotnie: w 2000 roku organizacje EURO współdzieliły Belgia i Holandia, natomiast w roku 2008 – Austria i Szwajcaria.

Oficjalne hasło rozgrywek to: „*Razem tworzymy przyszłość*” 8 czerwca na Stadionie Narodowym w Warszawie odbędzie się mecz inauguracyjny, finał natomiast odbędzie się na Stadionie Olimpijskim w Kijowie 1 lipca 2012 roku.

Podczas turnieju zostanie rozegranych 31 meczów i zagra 16 drużyn narodowych wyłonionych z kwalifikacji, w których brało udział 51 państw, od sierpnia 2010 do listopada 2011.

Mecze EURO będą rozgrywały się kolejno: W Polsce w Warszawie, Gdańsku, Wrocławiu oraz Poznaniu.

Na Ukrainie w Kijowie, Lwowie, Charkowie oraz Doniecku.

## GRUPA A

 POLSKA  :   GRECJA

Piątek 08.06.2012, godz. 18:00, Warszawa

 ROSJA  :   CZECHY

Piątek 08.06.2012, godz. 20:45, Wrocław

 GRECJA  :   CZECHY

Wtorek 12.06.2012, godz. 18:00, Wrocław

 POLSKA  :   ROSJA

Wtorek 12.06.2012, godz. 20:45, Warszawa

 GRECJA  :   ROSJA

Sobota 16.06.2012, godz. 20:45, Warszawa

 CZECHY  :   POLSKA

Sobota 16.06.2012, godz. 20:45, Wrocław

## GRUPA B

 HOLANDIA  :   DANIA

Sobota 09.06.2012, godz. 18:00, Charków

 NIEMCY  :   PORTUGALIA

Sobota 09.06.2012, godz. 20:45, Lwów

 DANIA  :   PORTUGALIA

Środa 13.06.2012, godz. 18:00, Lwów

 HOLANDIA  :   NIEMCY

Środa 13.06.2012, godz. 20:45, Charków

 PORTUGALIA  :   HOLANDIA

Niedziela 17.06.2012, godz. 20:45, Charków

 DANIA  :   NIEMCY

Niedziela 17.06.2012, godz. 20:45, Lwów

## GRUPA C

 HISZPANIA  :   WŁOCHY

Niedziela 10.06.2012, godz. 18:00, Gdańsk

 IRLANDIA  :   CHORWACJA

Niedziela 10.06.2012, godz. 20:45, Poznań

 WŁOCHY  :   CHORWACJA

Czwartek 14.06.2012, godz. 18:00, Poznań

 HISZPANIA  :   IRLANDIA

Czwartek 14.06.2012, godz. 20:45, Gdańsk

 CHORWACJA  :   HISZPANIA

Poniedziałek 18.06.2012, godz. 20:45, Gdańsk

 WŁOCHY  :   IRLANDIA

Poniedziałek 18.06.2012, godz. 20:45, Poznań

## GRUPA D

 FRANCJA  :   ANGLIA

Poniedziałek 11.06.2012, godz. 18:00, Donieck

 UKRAINA  :   SZWECJA

Poniedziałek 11.06.2012, godz. 20:45, Kijów

 FRANCJA  :   UKRAINA

Piątek 15.06.2012, godz. 18:00, Donieck

 ANGLIA  :   SZWECJA

Piątek 15.06.2012, godz. 20:45, Kijów

 SZWECJA  :   FRANCJA

Wtorek 19.06.2012, godz. 20:45, Kijów

 ANGLIA  :   UKRAINA

Wtorek 19.06.2012, godz. 20:45, Donieck



## ĆWIERĆFINAŁ

.....  :  .....

Czwartek 21.06.2012, godz. 20:45, Warszawa

.....  :  .....

Piątek 22.06.2012, godz. 20:45, Gdańsk

## ĆWIERĆFINAŁ

.....  :  .....

Sobota 23.06.2012, godz. 20:45, Donieck

.....  :  .....

Niedziela 24.06.2012, godz. 20:45, Kijów

## PÓŁFINAŁ

.....  :  .....

Środa 27.06.2012, godz. 20:45, Donieck

.....  :  .....

Czwartek 28.06.2012, godz. 20:45, Warszawa

## FINAŁ

.....  :  .....

Niedziela 01.07.2012, godz. 20:45, Kijów





## POLSKA

**WARSZAWA**  
STADION NARODOWY



Pojemność: 58 500

**WROCŁAW**  
STADION MIEJSKI



Pojemność: 44 308

**POZNAŃ**  
STADION MIEJSKI



Pojemność: 41 609

**GDAŃSK**  
ARENA GDAŃSK



Pojemność: 42 105



## UKRAINA

**KIJÓW**  
STADION OLIMPIJSKI



Pojemność: 70 050

**DONIECK**  
DONBAS ARENA



Pojemność: 51 504

**CHARKÓW**  
STADION METALIST



Pojemność: 31 863

**LWÓW**  
STADION UKRAINA



Pojemność: 34 915



Czy wiesz, że...

pierwsze potyczki piłkarzy na starym kontynencie miały miejsce we Francji pod nazwą Puchar Narodów Europy?

Czy wiesz, że...

w latach 1960-1976 turniej finałowy odbywał się z udziałem 4 drużyn?

Czy wiesz, że...

w 2016 roku w finałowych starciach udział wezmą aż 24 drużyny.

Czy wiesz, że...

w Mistrzostwach Europy zdobywca złotego medalu zawsze uczestniczy w eliminacjach następnych mistrzostw.

Czy wiesz, że...

żadnej drużynie nie udało się obronić tytułu Mistrza Europy.

Czy wiesz, że...

pierwszą czerwoną kartkę w historii ME otrzymał Anglik Alan Mullery, w 89 minucie meczu półfinałowego.

Czy wiesz, że...

najwięcej goli (9) na jednych mistrzostwach zdobył Michel Platini. Stało się to we Francji w 1984 roku.

Czy wiesz, że...

największe stadiony na Euro 2012 w Kijowie i w Warszawie kosztowały po 1,9 mld złotych.

Czy wiesz, że...

tytuł Mistrza Europy w 1992 zdobyła drużyna Danii, która nie uzyskała bezpośredniego awansu do tego turnieju, a zastąpiła wykluczoną Jugosławię.

Czy wiesz, że...

reprezentacja Niemiec triumfowała w mistrzostwach aż trzykrotnie. Kolejno w roku 1972, 1980 oraz 1996.

Czy wiesz, że...

oficjalne maskotki mistrzostw to Sławek i Slavko, które zostały zaprezentowane 16 listopada 2010 roku w Warszawie.

Czy wiesz, że...

ceny biletów wahają się między 30 a 600 Euro na mecz finałowy.





Czy wiesz, że...

stadion miejski we Wrocławiu kosztował 857 mln zł.

Czy wiesz, że...

stadion „PGE Arena” w Gdańsku kosztował 864 mln zł.

Czy wiesz, że...

stadion miejski w Poznaniu kosztował 713 mln zł.

Czy wiesz, że...

pierwszy mecz Polski odbędzie się 8 czerwca na Stadionie Narodowym.

Czy wiesz, że...

stadion „Donbas Arena” w Doniecku kosztował 400 mln \$. (1,3 mld zł)

Czy wiesz, że...

stadion „Arena Lwów” kosztował 2,288 mld UAH (ok. 953 mln zł).

Czy wiesz, że...

łoże VIP na Stadionie Narodowym można zarezerwować „już od” 450 tys. zł.

Czy wiesz, że...

koszt wymiany murawy na Stadionie Narodowym wyniósł 455 tys. zł.

Czy wiesz, że...

utrzymanie murawy na Stadionie Narodowym to koszt bagatela 800 tys. zł.

Czy wiesz, że...

Polska i Ukraina w wyborze gospodarza EURO pokonały Włochy oraz Chorwację i Węgry.

Czy wiesz, że...

we wszystkich finałowych turniejach wzięło udział w sumie 27 państw. Ukraina, współgospodarz tegorocznych rozgrywek będzie kolejnym 28 uczestnikiem.

Czy wiesz, że...

trzykrotnie mistrzem Europy zostawało Państwo będące jednocześnie gospodarzem rozgrywek.

# Notki o autorach

## Bartek Rumieńczyk



Z wykształcenia nauczyciel, z zamiłowania tłumacz, z zawodu Witkacy książek kucharskich. Jego pasją jest muzyka, o której nikt nie słyszał. Potrafi wydawać na nią kolejne pensje zanim dostanie je do ręki. Namiętnie gotuje wszystko, oprócz zwierzyny. Nie potrafi funkcjonować bez odpowiedniej dawki nikotyny i kofeiny. W pracy ceni sobie pomoc uroczych stażystek i przerwę na papierosa. Książek nie czyta, bo uważa, że każdą napisałby lepiej.

## Katarzyna Denkowska



Pasjonatka literatury, szczególnie podróżniczej i tej pisanej przez kobiety. Wielka fanka Margaret Atwood. Woli jeździć tramwajami, bo można dłużej czytać. Bezwarunkowo kocha koty i ich niezależną naturę. W wolnych chwilach tańczy tango, gotuje i kupuje kolejne pary butów. Nie wyobraża sobie świata bez kawy, białego wina i makaronu, w każdej postaci. Absolwentka wiedzy o kulturze i dziennikarka w Interia.pl. Zajmuje się serwisem blogowym i niezliczonymi korektami.

## Andrzej Potocki



Od zawsze aktywnie uprawia sport. Zimą w dzikich rejonach na snowboardzie, w pozostałe pory roku biegiem przemierza Kraków i okolice. Maratończyk. Nienawidzi papierosów i daje to odczuć palaczom. Lubi pichcić, a to co upichci, namiętnie fotografuje. Koneser dobrej whiskey w dobrym towarzystwie. Czujnym okiem nadzoruje kilka serwisów społecznościowych w Interia.pl

### **Anna Szozda**



Studiowała zawzięcie filologię angielską i była na najlepszej drodze, aby zostać nauczycielką. Uparła się jednak, by nie kultywować tradycji rodzinnych i skończyła też studia dziennikarskie. Teraz zajmuje się serwisem Srebrna Agrałka. Na boku tworzy poezję i prozę, którą publikuje, jak nie zapomni, na swojej stronie. Nie gotuje. Nałogowo czyta książki, czasopisma, a nawet ulotki. Ostatnio oddaje się swojej nowej pasji - fotografii, a wolnych chwilach układa puzzle.



### **Stanisław M. Stanuch**

Jak każdy chłopiec chciał być strażakiem. Potem studiował religioznawstwo by zostać... dziennikarzem. Lubi zwiedzać mało znane zakątki Internetu. Od '97 roku fan Twittera. Na swoich 3 blogach pisuje, jak mu się chce, o Kindle, analizie treningów biegowych czy dziennikarstwie, mediach i technologii. Jeśli akurat nie czyta, to szuka co by tu przeczytać. Lubi starą, dobrą literaturę, czyli powieści XX-wieczne. Zawodowo kieruje działem odpowiedzialnym m.in. za pocztę i serwisy społecznościowe w Interia.pl

### **Aśka Jagodzińska**



Najpierw chciała zostać weterynarzem, potem studiowała socjologię, a wreszcie została redaktorem serwisu Smaker.pl. Po dziadku cukierniku odziedziczyła zamiłowanie do słodkości. Najlepiej wychodzi jej ciasto czekoladowe. Fanka ruskich pierogów, ziemniaków i żelków. Uwielbia niszowe kino i teatr. Kiedyś szalała na turniejach tańca, dziś już tylko z chłopakiem. Kocha przyrodę i zwierzęta, z wyjątkiem wypełzających po deszczu ślimaków bez skorupki.

## **Smaker.pl – Wasze żołądki 1:0**

Kto wygrał mecz? Pokonaliśmy Was 16 razy z rzędu. Smakowało? A macie ochotę na mały rewanż? Czekamy na Wasze propozycje do 1.07.2012 – co ponad nasze 114 przepisów możecie zaproponować z okazji mistrzostw Europy? Przepisy wraz ze zdjęciami przesyłajcie na adres redakcji: [smaker@firma.interia.pl](mailto:smaker@firma.interia.pl).

Przy okazji gratulujemy, właśnie pokazaliście, że kibice czytają książki. I to od deski do deski!