

SPACERKIEM PO KUCHNIACH UNII EUROPEJSKIEJ

„**Składniki:** 25 dag sera „Gouda”, 50 dag winogron, 10 dag tuskanych orzechów, 200 ml majonezu lub jogurtu naturalnego, 50 ml soku cytrynowego, cukier puder, zmielony pieprz kajeński, sól, natka pietruszki.

Wykonanie: Ser pokroić w małe kawałki, wymieszać z winogronami. Dodać orzechy, majonez lub jogurt, sok cytrynowy, cukier, przyprawy i ostrożnie wymieszać. Odstawić do lodówki na 2 - 3 godziny. Przed podaniem posypać posiekaną natką pietruszki, udekorować winogronami i orzechami. Podawać z chlebem i masłem.”

Maria Szustakowska-Chojnacka

Sztuka kulinarna państw Unii Europejskiej



Leczenie
Rehabilitacja
Profilaktyka

Kriosana

Szpital Uzdrowiskowo-Rehabilitacyjny POLEX
POLEX Sp. z o.o. ul. Lorentowicza 4, 87-720 Ciechocinek
tel. (054) 283 60 87, 283 42 11, tel./fax (054) 416 29 80
e-mail: ruch@sanatoria.com.pl, www.sanatoriumpolest.pl

Cóż to za specjał? To, Drodzy Czytelnicy, holenderska sałatka serowa, którą lubią sobie przyrządzać mieszkańcy krainy słynącej przede wszystkim z wiatraków i tulipanów. Skąd wiem o tym zamiłowaniu kulinarnym Holendrów? Z niedawno wydanej przez spółkę z o.o. ASTRUM MEDIA z Wrocławia książki pt. *Sztuka kulinarna państw Unii Europejskiej*, napisanej przez mieszkankę Ciechocinka Marię Szustakowską - Chojnacką.

To już trzecia, po pozycjach: *Nasze zdrowie a składniki odżywcze* i *100 roślin w twojej kuchni*, książka pani Marii.

Ostatnia publikacja Marii Szustakowskiej - Chojnackiej, jak głosi tytuł, poświęcona jest kuchniom państw tworzących Unię Europejską.

Oto otrzymaliśmy do rąk starannie opracowaną

ZDRÓJ CIECHOCIŃSKI grudzień 2013

książkę kucharską o osobliwej zawartości. Na pierwszy rzut oka widać, że autorka swoją pracę przemyślała w najdrobniejszych szczegółach. Dostrzegam to w kompozycji książki: najpierw wstęp, w którym znajdujemy nie tylko informacje o postawionych sobie przez piszącą celach, lecz także krótką historię Unii Europejskiej. Następnie pojawiają się artykuły, uporządkowane alfabetycznie wg nazw państw - członków Unii Europejskiej, o wszystkich 27 kuchniach unijnych członków. Z kolei każdy artykuł został napisany zgodnie ze schematem: charakterystyka upodobań kulinarnych mieszkańców danego kraju, wybrane przepisy (wg uznania autorki) ulubionych potraw bohaterów artykułu. Książka zawiera przepisy na zupy, dania mięsne, rybne, na sałatki, desery i wypieki. Ktoś, kto lubi zabawy i eksperymenty w kuchni, korzystając z opracowania Marii Szustakowskiej - Chojnackiej, podczas towarzyskiego przyjęcia może zadziwić gości stołem urzekającym międzynarodową kompozycją potraw i smaków.

Sztuka kulinarna państw Unii Europejskiej została starannie wydana przez ASTRUM MEDIA z Wrocławia dzięki pomocy finansowej Szpitala Uzdrowiskowo - Rehabilitacyjnego POLEX w Ciechocinku. Niestety nie jest bogato ilustrowana, a szkoda...

Książkę można zamawiać przez Internetową Księgarnię Wysyłkową www.wydawnictwo-astrium.pl.

Na zakończenie warto przypomnieć, kim jest autorka *Sztuki kulinarnej państw Unii Europejskiej*. Maria Szustakowska - Chojnacka jest mieszkanką Ciechocinka, ukończyła Wydział Chemii Spożywczej na Politechnice Łódzkiej oraz Wydział Technologii Rolno - Spożywczej (kierunek: mikrobiologia żywności) w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Przez wiele lat pracowała w Kudowie Zdroju, a następnie w Państwowym Przedsiębiorstwie „Uzdrowisko Ciechocinek”. Wykładała m.in. w Zakładach Doskonalenia Zawodowego we Włocławku i w Toruniu, w Zakładzie Dietetyki Uzdrowiskowej w Inowrocławiu, w Instytucie Medycyny Uzdrowiskowej w Poznaniu. Ponadto była wieloletnim współpracownikiem (w latach od siedemdziesiątych do dziewięćdziesiątych ubiegłego wieku) miesięcznika „Hotelarz” - organu Zrzeszenia Polskich Hoteli Turystycznych i Polskiej Federacji Campingu w Warszawie. Na łamach „Hotelarza” Pani Maria propagowała Ciechocinek jako zdrowe pod wieloma aspektami miasto. Pracując w PPUC

współorganizowała Międzynarodowe Sympozjum Reumatologiczne (1994 r.), odpowiadając za przygotowanie wyżywienia oraz bankietu. Podobny udział miała w zorganizowaniu V Kongresu Uzdrowisk Polskich, była członkiem Komitetu Obchodów 150. i 160 - lecia Uzdrowiska Ciechocinek. W roku 1994 Maria Szustakowska - Chojnacka uzyskała certyfikat po ukończeniu organizowanego przez Unię Europejską seminarium „Marketing z zakresu turystyki”. Za swoją pracę Maria Chojnacka otrzymała wiele nagród i odznaczeń: od medalu „Wzorowy Pracownik PPUC” po Srebrny Krzyż Zasługi.

Choć dziś Pani Maria jest już emerytką, nie spoczęła na laurach. Teraz dopiero może realizować swoje marzenia, należy bowiem do osób niezwykle energicznych, twórczych i operatywnych. Kiedy kilka lat temu rozma-

wiałam z Panią Marią, a Ona opowiadała mi o swoich wydawniczych dokonaniach, wspomniała również o tym, że zamierza napisać książkę o kuchniach państw Unii Europejskiej. Choć od tamtej rozmowy minęło kilka lat, choć autorka napotkała wiele trudności, nim udało jej się doprowadzić swoją pracę do szczęśliwego końca, udało się. Dziś trzymam w rękach trzecią już książkę Marii Szustakowskiej - Chojnackiej, owoc wielu miesięcy Jej wyteżonej pracy i wielkiego samozaparcia. *Sztukę kulinarną państw Unii Europejskiej* Marii Szustakowskiej - Chojnackiej polecam wszystkim, którzy chcą poznać kuchnie różnych narodów i zmierzyć się z ich oryginalnym wyzwaniem.

Przyjemnej lektury, powodzenia w kuchni i smacznego!

Klára Drobniewska