

TRAWA CZEKA NA OBIAD

Spokój, pogoda ducha i pasja biją z niej nie tylko na scenie, lecz także w kuchni. Wokalistka Natalia Kukulska reżyseruje posiłki, walczy z telefonami, a od pyz ucieka do chrupkich warzyw i azjatyckich smaków.

tekst: *Kasia Stadejek*

zdjęcia: *Bernard Holdys*



Do tradycji kulinarnych w domu Natalii należy... dzwoniący podczas posiłku telefon. Podobno dzieje się to tak regularnie, że córka Natalii napisała o tym w wypracowaniu szkolnym na temat domowych zwyczajów.



Natalia i Michał śmieją się, że są zupiarzami – parująca miska treściwej zupy wystarcza im za cały obiad. Mimo że nie ograniczają się do kuchni polskiej, w niedzielę często jedzą rosół, latem chłodniki i botwinę, a zimą barszcz. Natalia jest specjalistką od warzywnych kremów i zup azjatyckich.

Pytana o grzeszki, zwierza się z miłości do słonych paluszków maczanych w twarogu kozim. Podczas naszej rozmowy raz po raz sięga zaś do miseczki z pestkami, orzechami i suszoną żurawiną. Uwielbia wszystko, co chrupie, a zwłaszcza popcorn. Ostatnio kupiła nawet specjalne naczynie, które powiększa się razem z pęczniejącymi ziarnami.

Gotować nauczyła się od babci i cioci – najpierw były tarty i pasztety. Ostatnio zrobiła swój pierwszy sernik i czuje, że będą kolejne! Zaawansowana jest za to w pieczeniu chleba, a ten z kuminem robi furorę na imprezach.



Lola zjawiała się pod ich furtką 5 lat temu. Mąż Natalii, Michał, próbował odszukać jej właścicieli, ale jedyne, co znalazł, to ogłoszenia na słupach ze zdjęciami psów tylko podobnych do Loli. Została więc na dłużej i jest rozpieszczana przez wszystkich domowników.



Do ulubionych kuchni Natalia zalicza tajską, do której uciekła od polskich pyz, bigosów i kotletów. Na równi z tom kha kai stawia jednak fasolkę szparagową z koperkiem i młodymi ziemniaczkami. Cała rodzina uwielbia też owoce morza, a zwłaszcza tajemnicze la gula del norte. Natalia pokazuje nam ostatnie pudełko, których zapas zawsze przywożą z hiszpańskich wakacji. W środku kryją się białe robaczki, zrobione z mięsa mintaja, imitujące młode węgorze, czyli angulas. Niegdyś zjadali się nimi rybacy, a gdy ceny poszły w górę, rozpoczęto produkcję rybnych „podróbek”.





Jej lodówka zawsze pełna jest azjatyckich przypraw i past, szafki uginają się od pudełek z kaszą i paczek makaronu, a w zamrażarce na tajski obiad czekają trawa cytrynowa i liście limonki kafir. Natalia lubi mieć pełną spiżarnię, by w razie spontanicznej wizyty sąsiadów czy gości, na szybko zrobić pyszną kolację.



WINYL CZY MUZYCZNA APLIKACJA NA SMARTFONIE?

Winył, a w podróży tragarze do dźwigania płyt i adapteru.

CO POD KRUSZONKĘ?

Jabłka z cynamonem.

PAŃSKA SKÓRKA CZY FLAKI PO WARSZAWSKU?

Pańska skórka i galaretka z cukrem w komplecie. A co!

CO JEŚĆ NA DOBRY GŁOS?

Raczej czego nie jeść... Przed śpiewaniem orzechów i czekolady!

W SUKNI NA SCENĘ CZY DO KUCHNI?

Z przekory do kuchni.

ULUBIONY LODÓW SMAK...

Orzechowe.

KUKUŁKI CZY RACZKI?

Kukułki, nie tylko z racji nazwiska.

ŚLIWKA W KOMPOT CZY DO CIASTA?

Do ciasta „najłatwiejszego na świecie”.

ŚNIADANIE GOTOWE W MINUTĘ?

Musli z jogurtem i owocami.
Ostatnio musli własnej roboty!



Szybkie danie popisowe? Indyk w curry i mleczku kokosowym z orzechami albo szybkie spaghetti aglio olio. Jak mówi, jej dzieci należą do mięsożernych, choć córka ostatnio próbuje przejść na wegetarianizm. Próby przemycania coraz to nowszych warzyw wychodzą więc pomyślnie. Ostatnio w łaski wkradła się brukselka.

Gotując, Natalia zwykle idzie na żywioł i rzadko kiedy powtarza te same dania. Jeśli już potrzebuje konkretnego przepisu, zwykle szuka go w internecie i traktuje jak scenariusz, który niezbędnie potrzebuje reżyserii.