

reklama



reklama



Akashia

Maciej Nowak

2010-03-26, ostatnia aktualizacja 2010-03-24 20:31

Sródmieście, al. Jana Pawła II 61


mat. prasowe

Akashia

Po kolacji w Akashii udałem się w kierunku znajdującego się obok postoju taksówek. Przysypiający w oczekiwaniu na klientów kierowca z pewnym wysiłkiem otrząsnął z siebie osaczający go śpik. Przetarł dłonią twarz, głośno ziewnął i wyprowadził samochód w kierunku moich Szczęśliwic. Na światłach na skrzyżowaniu Anielewicza i Okopowej obrócił się w moją stronę i zlustrował mnie badawczym wzrokiem. Na odcinku do alei "Solidarności" bacznie obserwował w tylnym lusterku. Na rondzie przy Kasprzaka odwrócił się po raz kolejny z wyraźnym zainteresowaniem. Jego ekscytacja ewidentnie rosła. Noooo, pomyślałem sobie, prawie 15 lat pisania o knajpach w Warszawie ma swoje konsekwencje. Rozpoznają mnie już nie tylko kelnerzy i kucharze, ale nawet pocziwie złotowy. Po skręceniu z placu Zawiszy w Aleje Jerolimskie kierowca nie wytrzymał. Z prawdziwym zachwytem w oczach odezwał się do mnie: - Pan to musi pracować z jedzeniem. - No, właściwie tak - replikowałem skromnie, mimo że duma po prostu mnie rozpieęła. - Ale skąd pan wie? - kontynuowałem kokieteryjnie. - Zapach! - z błogim uśmiechem i autentycznym pożądaniem odparł taksówkarz. - Pięknie pan pachnie fryturą...!

Nie na taką sławę liczyłem i przyznam, że w tym momencie entuzjazm do Akashii nieco mi przygasł. Ale nie na długo. Bo w końcu dotarłem do domu, wrzuciłem ciuchy do pralki, wziąłem prysznic, umyłem włosy i... zacząłem wspominać. To były piękne wspomnienia.

Najpierw smażony placek z koreańską kapustą kiszoną kimchi (18 zł). Pyszny, pikantny, kwaskowaty, rumiano-czerwonawy, pokrojony na małe romby, by łatwiej było go chwycić pałeczkami. Pyszny. Konkurował z nim placek z owocami morza i ostrym czerwonym sosem (40 zł). Widowskowo zaprezentował się hae-mul-czeol-pan (100 zł), czyli koreański grill stołowy, na którym własnoręcznie przygotowywaliśmy potrawkę z warzyw i morskich żyjątek. Najpierw rozpuściliśmy kilka wiórków masła, potem uduśliśmy na nim sporo marchewki, cebuli i papryki, dorzuciliśmy małe ośmiorniczki, kawałki kalmara, mule i krewetki, a już na samym końcu dolaliśmy mocnego sosu z chilli. Zabawa przednia, choć wymagająca pewnej wprawy, bo ośmiorniczki i kalmara trzeba zdejmować albo dosłownie zaraz po zagrzaniu, albo trzymać na patelni dobre 20 minut. W międzyczasie (akurat w tym wypadku ten germanizm się sprawdza) są bowiem gumowate i niejadalne. Akashia to także wspaniałe koreańskie zupy. Z największą radością wciągnąłem bulion z owocami morza i grubym makaronem udon (35 zł), który potrafi dzielnie stoczyć bój z największym nawet głodem. Jeszcze lepiej w tej konkurencji sprawdza się haemul czeon-gol (80), czyli ogromny żeliwny gamek pełen czerwonego warzywnego wywaru z dorszem i jego morskimi braćmi mniejszymi. No, po prostu oszaleć można. Kolekcjonerom najbardziej wyrafinowanych smaków polecam hirame-chiri, czyli zupę z halibuta (45 zł). W glinianym, piekielnie rozgrzanym gamuszkun pławią się bieluchne kawałki tej wytwornej ryby. Jest tajemniczo, jest zaskakująco, jest orientalnie.

Gdy wyjąłem z pralki spodnie i koszule pachnące już wyłącznie płynem do płukania o syntetycznym zapachu grejpfrutów, nadszedł czas na najbardziej intymne westchnienia. Myśli me pomknęły ku hoi muchim (89 zł), czyli wielkiej misie ciepłego ryżu, udekorowanej paskami świeżych warzyw i kawałkami surowej ryby. Smaczne to jest niezmiernie, obfite i urocze w swej prostocie. Aż trudno o tym pisać, bo rozmarzone ślinianki niebezpiecznie zalewają klawiaturę. Chlap, chlap, chlap, o proszę, aż pojawiły się kłopoty z klawiszem "z".

Czy koreański sposób podawania ryżu i ryb nie przypomina wam sushi? W rzeczy samej, o to właśnie chodzi. Patent Koreańczyków zyskał uznanie w Japonii i obok klasycznych sushi barów funkcjonują tam również lokale serwujące taką właśnie odmianę sushi. W Akashii możecie też oczywiście zamówić standardowe nigiri, maki i sashimi, ale mnie się nie chce już wymyślać kolejnych stylistycznych piruetów

2010-04-06

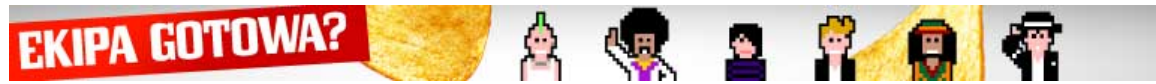
Akashia

na ich temat. Kuchnia z Korei zawojowała moje serce. I nawet zupełnie mi nie przeszkadza, że później oglądają się za mną taksówkarze.

[Wydrukuj](#)

[Kup licencję](#)

[Podyskutuj na forum](#)



Na skróty: [Gazeta.pl](#) [Wiadomości](#) [Sport.pl](#) [Biznes](#) [Wyborcza.pl](#) [Praca](#)

Polecamy: [Miasta](#) [Wpadki](#) [Policja](#) [Program TV](#) [Pogoda](#) [Tematy](#) [Wideo](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Widety](#)

Copyright © Agora SA [O nas](#) [Staże u nas](#) [Reklama](#) [Prywatność](#) [Wszystkie artykuły](#)

[Poleć stronę](#) [Zgłoś błąd](#)