

(nowoczesna stolica Seul liczy sobie 15 mln mieszkańców) znacznie wyprzedzają prowincję. Dość powiedzieć, że kupno karty telefonicznej lub kart pamięci do aparatu fotograficznego, w ojczyźnie Samsunga i innych potentatów elektronicznych, w Gapyeong graniczy z cudem.

Trochę ciszy w eterze, a przy okazji nauka gestykulacji, aby wytłumaczyć o co chodzi. Odwiedziny w miasteczku, a odbywałem je w przemiłym towarzystwie moich sąsiadów z Czech (Bohumil Stary i Miroslav Fiřt), zawsze miały posmak przygody. Na szczególną uwagę zasługuje koreańskie jedzenie w tamtejszych restauracyjkach i barach. Oj, poćwiczyliśmy niewprawne brzuchy, próbując znaleźć wygodną pozycję przy stołach wysokich na 30 cm (sic!). Menu, wbrew europejskim obawom, bardzo bezpieczne, z dużą ilością nieznanych warzyw, dość pikantne i aromatyczne. W sklepach królują zupy styropianowe, z liofilizowaną, czyli wysuszoną w próżni zawartością. Zupy takie, niezbyt cenione w Polsce, stanowią pewnie szybkie wyjście z czasowego kryzysu Koreańczyków. Może im po prostu smakują? Brak za to w sklepach chleba, zastąpionego przez makaron i ryż, a i ziemniaki też widzieliśmy

w postaci fastfoodowych frytek. Jednym słowem egzotyczne jedzenie i na pewno zdrowe, bo Koreańczyka z nadwagą się nie uświadczy.

Kongres FICC

Niełatwym zadaniem okazało się ściąganie złotowiczów z innych kontynentów na rally do Gapyeong, podczas którego miały się odbyć przecież wybory do Zarządu FICC. Udało się temu zaradzić przy pomocy sponsorów. 25 lipca zorganizowano w stolicy kraju, Seulu, sympozjum dla delegatów na kongres FICC. Na kongresie przedstawiono sprawozdanie z działalności, która na dobrą sprawę sprowadza się do organizacji dwóch zlotów w roku: dla dorosłych na przełomie lipca i sierpnia oraz dla młodzieży w święta wielkanocne. Ta ostatnia data zaczyna być kwestionowana przez Anglików - inicjatorów zlotów FICC Youth Rally, gdyż Wielka Brytania likwiduje ferie wiosenne, a z nimi wolne dni na wyjazd zlotowy.



Obiad.

Wybory do władz FICC: prezydentem został ponownie przedstawiciel Portugalii Joao Alves Pereira, a wiceprezydentami: nowym - Karl Zahlmann z Niemiec (DCC) oraz ponownie Michel Dupuy z Francji. Członkowie Zarządu to: Martin Gavan z Irlandii, Hose I. Gonsales z Hiszpanii, Martin Healey z Kanady (Quebecu), Bülent Karabuncuk z Turcji, Eero Ollila z Finlandii, Jan Torenlid z Holandii, Marcin Zaradkiewicz z PFCC. Została także zlikwidowana Komisja Rally (zlotowa), a wraz z nią odszedł z zarządu przedstawiciel Wielkiej Brytanii (wieloletni wiceprezydent FICC) Robert Blake.

Stanisław Retorski

Co możemy przyrządzić na Cobbie?

Foodlovers.pl to polski przedstawiciel Cobb International, producenta grilla, który może mieć świetne zastosowanie w caravaniu - Cobb BBQ System. Firma wspólnie z redakcją „Polskiego Caravaningu” proponuje proste i szybkie w przygotowaniu potrawy, idealnie dopasowane do warunków kempingowych.

Można je oczywiście przygotować na Cobbie. To wielofunkcyjne urządzenie do grillowania, smażenia i wędzenia. Idealnie nadaje się na jacht lub kemping. Oto dwa proste przepisy:

Sardynki z boczkiem

Potrzebujemy: 8 sardynek, 8 plasterków boczku, 2 łyżeczki oliwy z oliwek, 1 cytrynę (sok), świeżą bazylię, sól morską i czarny pieprz.

Sardynki należy dokładnie umyć i wypatroszyć. Wymieszać oliwę z oliwek, sok z cytryny, sól i pieprz, aby powstała marynata. Następnie każdą sardynkę owinąć boczkiem i marynować przez 30 minut.

Używając Cobb, najlepiej smażyć wszystko na ruszcie pod przykrywą przez 7-8 minut. Od czasu do czasu należy odwracać sardynki, smarować marynatą. Gotowe danie podajemy posypane świeżą bazylią.

Stek z kością

Potrzebujemy: 2 łyżki sosu pomidorowego, 1 łyżeczkę sosu sojowego, 2 łyżeczki korzennego sosu Worcestershire, 1 łyżeczkę musztardy, sól i czarny pieprz, 6 łyżeczek czerwonego wina, rozmaryn, 1 łyżeczkę sosu HP, 2 steki z kością oraz 2 łyżeczki oliwy z oliwek.

Najpierw przygotujmy marynatę. Wymieszajmy wszystkie składniki w jednej misce. Steki trzeba okroić z nadmiaru tłuszczu. Marynujemy je przez godzinę, przewracając co 15 minut. Następnie rozgrzejmy ruszt „Griddle” COBB przez minimum 10 minut pod przykryciem. Tak rozgrzany posmarujmy oliwą. Steki smażyć przez 5 minut, dociskając je za każdym razem przed odwróceniem na drugą stronę. Każdą powinny być być lekko wysmażony.

Więcej na stronach www.foodlovers.pl

Oprac. Dawid Majer



Przed smażeniem steków należy dobrze rozgrzać ruszt.



Pamiętajmy, aby docisnąć steki podczas smażenia.



Sardynki podczas smażenia - aż slińka cieknie.



Odrobina warzyw i danie gotowe.



Na koniec posypać świeżą bazylią.