

(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 przemyśłym 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, poświęciliśmy niewprawne brzuchy, próbując znaleźć wygodną pozycję przy stołach wysokich na 30 cm (sic!). Menu, wbrew europejskim obawom, bardzo bezpieczne, z dużą ilością nieznanym 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 uświadczą.

## 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 caravaningu - 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 lekko wysmażony.

Więcej na stronach [www.foodlovers.pl](http://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.