

Tumbet – tradycyjne majorskie danie, które musisz spróbować

Tumbet to **kwintesencja kuchni Balearów** – archipelagu, którego perłą jest Majorka. Danie to wywodzi się z tradycji kulinarnych śródziemnomorskich rolników, którzy wykorzystywali obfitość lokalnych warzyw. Pierwsze wzmianki o tumbet sięgają XVIII wieku, kiedy to stanowiło podstawę wyżywienia społeczności wiejskich Majorki. Inspiracją dla tego dania była prawdopodobnie francuska ratatouille oraz sycylijska caponata, jednak tumbet rozwinął własną, unikalną tożsamość kulinarną. W przeciwieństwie do swoich kuzynów, tumbet charakteryzuje się *wyraźnym warstwowym układem składników*, co nadaje mu szczególny charakter wizualny i smakowy.

Tumbet stanowi kulinarny most między kulturami basenu Morza Śródziemnego, łącząc wpływy arabskie, katalońskie i włoskie w jednym, harmonijnym daniu.

Anatomia majorskiej zapiekanki

Tumbet to **warstwowa kompozycja warzywna**, gdzie każdy składnik zachowuje swoją integralność, jednocześnie tworząc spójną całość. Podstawę dania stanowią:

- **Bakłazany** – krojone w plastry i podsmażane, tworzą aksamitną warstwę o głębokim smaku
- **Ziemniaki** – pokrojone w cienkie talarki, zapewniają sytość i stabilność struktury
- **Papryka** – najczęściej czerwona, dodaje słodczy i intensywnego koloru
- **Pomidory** – w formie gęstego sosu, przenikają wszystkie warstwy, spajając smaki

Tradycyjny tumbet przygotowuje się warstwowo w *ceramicznym*

naczyniu, rozpoczynając od ziemniaków, następnie układając bakłażany i paprykę, by całość zalać sosem pomidorowym z czosnkiem i ziołami. Danie zapiekane jest do momentu, gdy warzywa staną się miękkie, a aromaty połączą się w harmonijną całość. Charakterystyczną cechą tumbet jest brak mięsa – to w pełni **wegetariańska propozycja**, która doskonale odzwierciedla filozofię kuchni śródziemnomorskiej, gdzie świeże warzywa stanowią centrum kulinarnego wszechświata.

W kulturze hiszpańskiej tumbet zajmuje szczególne miejsce jako danie reprezentujące *kulinarne dziedzictwo Balearów*. Jest podawane zarówno jako samodzielne danie główne, jak i jako dodatek do ryb czy mięs. Współcześnie tumbet stał się ambasadorem kuchni majorskiej na arenie międzynarodowej, przyciągając uwagę turystów i smakoszy poszukujących autentycznych doświadczeń kulinarnych.

Przygotowanie tumbet krok po kroku

Składniki i proporcje

Do przygotowania tradycyjnego tumbet, majorkańskiego dania warstwowego, potrzebujesz następujących składników:

- 2 duże bakłażany
- 2 średnie ziemniaki
- 1 czerwona papryka
- 1 zielona papryka
- 4 łyżki oliwy z oliwek extra virgin
- 400 g passaty pomidorowej
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- Sól i świeżo mielony pieprz
- Świeża natka pietruszki do dekoracji

Kluczowe proporcje: na każdą warstwę warzyw przypada około 3-4 łyżki sosu pomidorowego, co zapewnia idealną wilgotność

potrawy bez jej przeładowania.

Technika przygotowania i warianty

Przygotowanie warstw:

1. Ziemniaki pokrój w plastry o grubości 0,5 cm, skrop oliwą, posól i piecz w temperaturze 200°C przez 20 minut.
2. Bakłażany i papryki pokrój w plastry, posól (bakłażany odczekaj 15 minut i osusz), a następnie usmaż na oliwie z obu stron do zrumienienia.
3. Sos pomidorowy: zeszklij posiekany czosnek na oliwie, dodaj passatę, wędzoną paprykę, oregano, sól i pieprz. Gotuj na małym ogniu przez 10 minut.

Układanie warstw:

1. Na dnie naczynia żaroodpornego rozprowadź cienką warstwę sosu.
2. Ułóż warstwę ziemniaków, przykryj sosem.
3. Następnie warstwę bakłażanów, znów sos.
4. Na końcu warstwę papryk i pozostały sos.

Zapiekaj w temperaturze 180°C przez 25-30 minut, aż wierzch lekko się zrumieni.

Warianty przepisu:

- *Wersja wegańska*: standardowa wersja tumbet jest naturalnie wegańska
- *Wersja z białym serem*: dodaj między warstwami pokruszony ser kozi
- *Z lokalnymi ziołami*: wzbogac smak dodając rozmaryn i tymianek do sosu
- *Z dodatkiem cukinii*: zastąp część bakłażana plasterkami cukinii

Tumbet najlepiej smakuje podany na ciepło z chrupiącym pieczywem. Możesz go uzupełnić o sałatkę z rukoli skropioną

sokiem z cytryny lub podać jako dodatek do grillowanego mięsa.

Przygotowane danie zachowuje świeżość w lodówce do 3 dni. Najlepiej odgrzewać je w piekarniku (180°C, 15 minut) – zachowa wtedy swoją warstwową strukturę i nie straci intensywności smaku.