

aromi

RUOKAN JA JUOMAN AMMATTILAISTEN LEHTI / NRO 4 • HUHTIKUU 2016 / 12,90 €

Lyon

ja uusi nousu

Sivut 18-22



Ramadan muuttaa
työvuorolistat

Sivut 44-47

Kuulumisia
Gastrosta

Sivut 30-34

Uusi pikaruoka lähtee
paremmista raaka-aineista

Sivut 49-72

Gdansk yllättää

Puolan Masterchefin voittaja Basia Ritz toteutti unelmansa omasta ravintolasta Gdanskissa ja hurmaa asiakkaat päivän toritarjonnasta syntyvällä ruoallaan. Mercaton Adam Wozniak pyyhkii kokeilevalla lähiruoalla pölyt puolalaisesta keittiöstä. Thomas Mroziak tarjoaa ankkatartaria Tlucta Kaczassa. Suomalaisten suosima lomakaupunki yllättää tarjonnallaan.

Gdansk oli keskiajalla mahtava hansakaupunki ja kansainvälisen kaupan keskus. Hansa-aika jätti jälkeensä hienon perinnön. Niinpä tämän päivän Gdansk elää vahvasti turismista. Gdanskissa toteutuu helppoheikin iskulause "Anttilan hinnat, Stockmannin laatu". Turismin kasvu heijastuu ravintolatarjontaan. Katukuvaan on ilmestynyt koko joukko modernia puolalaista ruokaa kunnianhimoisesti tarjoavia ravintoloita. Kun tein ensi visiittini kaupunkiin vuonna 2012, Gdanskin kiinnostavimmat kulinaariset riemut revittiin perinteisen puolalaisen keittiön puolelta. Mistä Gdanskissa nyt siis tuulee?

Huomio lähiruokaan

Sopiva henkilö antamaan vastauksia on vanha kehäkettu, saksalainen ravintoloitsija Wolfgang Dockerill, joka haistoi jo 1990-luvulla hansakaupungin mahdollisuudet. Kommunismien ikeestä villiin markkinatalouteen siirtyneessä Puolassa Dockerill keksi hankkia oikeudet valmistaa gdanskilaista kultahipuistaan tunnettua yrttiviinaa Goldwasseria. Samalla Dockerill perusti samannimisen gourmet-ravintolan kaupungin historialliseen keskustaan.

Ravintola Goldwasser on tänä päivänä yksi kaupungin arvostetuimmista ravintoloista. Se on pitänyt pintansa tarjoamalla huolella kokat-



Goldwasserin keittiötä vetävä Rafael Dargazc ja ravintoloitsija Wolfgang Dockerill tietävät miten Gdanskissa menestytään.

tua ruokaa, jossa mannermaiset klassikot kohtaavat puolalaisen keittiön namupalat. Goldwasser on ollut Gdanskissa lähi- ja sesonkiruokan suunnannäyttäjänä. Keittiöstä on pitänyt yli vuosikymmenen huolta Dockerillin luottokokki Rafael Dargazc.

Istun Dockerillin kanssa lounaalla Goldwasserissa. Ulusvanha sisustus istuu saumatta hansatalon tunnelmaan. Isäntä haluaa maistattaa keittiön osaamista. Eteeni kiikutetaan yksi Goldwasserin kesto-suosikeista, hanhenmaks-

patee, jonka päällä on aitoja kultahippuja, li-sukkeena omenapyreetä ja tuoreita mansikoita. Annos tuo luksusta arkeen. Pääruokana tuhti Aberdeen Anguksen entrecôte, valkoista parsaa ja kevyesti tomaatilla vahvistettua hollantilaista kastiketta. Liha on saksalaista, kasvikset paikallisia. Dargazc hoitaa homman tyylikkäästi keskittyen raaka-aineiden ominaismakujen esilletuomiseen ja huolelliseen esillepanoon.

– Vuosien varrella olemme luoneet laajan tuottajaverkoston. Tänä päivänä laatu ja tuoreus ymmärretään Puolassa jo hyvin. Tehtäväni on etsiä kauden parhaat raaka-aineet ja olla pilaamatta niitä keittiössä. Toisin sanoen uskon yksinkertaisiin trendivapaisiin perusasioihin. Gdanskin keskustassa voi kilpailla hinnalla tai laadulla. Me luotamme jälkimmäiseen. Se on ollut ajan kanssa oikea ratkaisu, Dargazc sanoo.

Mahdollisuuksien Sopot

Vuoden 2014 lopulla Dockerill teki uuden aluevaltauksen avaamalla ylellisen ranskalaisbrasserien L'Entrevillesin Sopotiin, Gdanskin kupeessa olevaan kauniiseen huvilakaupunkiin. Sovimme, että otamme tapaamisen illalla uusiksi L'Entrevillesissa. Niinpä istun illan alkaessa paikallisjunassa, jossa tunnelmaa piisaa. Sopot on suosittu huvittelukeskus gdanskilaisille. Kesäkautena Sopotin hiekkarannat ja merenranta-terassit tarjoavat pohjoisen vastineen Rivieralle. >



Goldwasser on menestynyt Gdanskin vanhassa kaupungissa jo 15 vuotta.



L'Entrevillesin hollantilaista matjes-sillää puolalaisen makuun ranskalaisella eleganssilla.

Goldwasser & L'Entrevilles

Mannermaiset klassikot kohtaavat puolalaisen keittiön namupalat.



L'Entrevilles houkuttelee erityisesti kansainvälisten turistien asiakkaita.



L'Entrevilles on rakennettu 1900-luvun alun kaksikerroksiseen kivihuvilaan. Talon edessä on soma suihkulähde ja italialaismestari **Giacomettiltä** vaikutteita imenyt veistos. Sisätilat kertovat oitis, että tässä on niin silmän kuin suun huvituksiin maksimaalisesti panostava elämyskeidas. Lattiat ovat tammiparketia, lokoisat tuolit ja sohvast sinistä ja punaista samettia. Lattiasta kattoon vedetyt suurennokset barokkitaiteen helmistä tuovat draamatiikkaa tupaan. Talosta löytyy viihtyisiä viini- baari, sikarisalonki sekä sisäpuutarha, jossa myös syödään.

Mietin yhtiökumppanini kanssa tarkkaan uuden ravintolan sijaintia. Gdansk, Sopot ja Gdynia muodostavat yhteisen Tri-Cityn, jonka keskellä suunnilleen olemme. Yhteydet eri puolilta ovat hyvät, autoille löytyy tilaa. Tähtäämme konseptilla erityisesti kansainvälisiin yritysvieraisiin. He ovat kaikista vaativimpia asiakkaita ja sillä saralla tarjonta on ollut lastenkengissä. Dockerill sanoo.

Illallinen näyttää, että L'Entrevillesissä myös ruokatuote on hallussa. Alkuun nautittu yrttisellä smetanalla pohjustettu mehevä matjes-sillifilee uppoaa varmasti paikallisiin – vaikka Hollannista tuleekin. Tournedos Rossinissa on mukana asianmukaisesti paistettua hanhenmaksaa ja lisukkeena paistettu pekoniaperunat. Tuhtia mutta hullunmaukasta.

– Haluamme kutsua eri maista kokkeja L'Entrevillesiin keittämään viikoksi, pariaksi ja tuomaan oman maansa makuterveisiä lautaselle. Se on Puolassa vielä uusi juttu, mutta varmasti kiinnostaa asiakkaita. Terveisiä vaan Suomeenkin seikkailunhaluisille kokeille, Puola kutsuu, Dockerill heittää.

Ankkaa uusin maustein

Sopotista hurauttaa nopeasti telakastaan tunnetun Gdynian laitamille keväällä 2012 avat-



Thomas Mrozikin johtama keittiö keskittyy puolalaisiin raaka-aineisiin ja puolalaisen keittiön modernisointiin uusimmilla menetelmillä.

tuun ravintola Tlucta Kaczkaan, "Läskiin ankkakaan". Sen vetonaulana on – yllätys! – anka. Tlucta Kaczka on saanut ylistäviä arvioita puolalaisen ankkaperinteen uudistamisesta. Myös moderni, puuta rohkeasti käyttävä sisustus on noteerattu kiitoksin.

Kehuille löytyy katetta. Avaraa salia rytmittävät ehdot koivunrungot. Puupöydät, metkat oksista rakennetut kattolamput ja puupalikoista kasattu pitkä baaritiski loihittivat metsänraikkaan tunnelman.

Thomas Mrozikin johtama keittiö keskittyy puolalaisiin raaka-aineisiin ja puolalaisen keittiön modernisointiin uusimmilla menetelmillä.

– Anka on teemamme, koska se on tavallaan puolalaisen keittiön lippulaivatuote. Kypsennämme sous videllä ankat, jolloin lihan kuivumisen pelkoa ei ole. Pinnat viimeistellään pannulla tai grillissä ja kokonaisen ankan paloittelemme pöydässä. Ankalla on hauska leikitellä. Yksi listan hittejä on ollut Jägermeisterillä pikamarinoitu ankkatartar. Tarjoamme toki muutakin, oma intohimoni kokkauksessa on kala. Saamme kalaa pyyntituoreena luottokalastajilta. Panostan kaikessa muutenkin tuoreuteen, Mrozik kertoo.

Illallinen Tlucta Kaczkaassa on viihdyttävä. Liikkeelle lähdetään ikonisen puolalaisella maalaiskeittolla, zurekilla. Happameen ruisjau-

holiemeen tehty keitto saa potkua muhevasta makkaraasta. Ankkatartar on mielenkiintoinen, hieman hämmentäväkin. Ankan liha raakana on pehmeä ja hentoarominen. Lisukkeena on marinoitua punajuurta, minimaustekurkkuja, tuoreita yrttejä ja salaattia ja munankeltuaise-mulsiota. Esillepano on kaunis.

Pääruokana saapuva anka operoidaan an-noksiksi salin apupöydällä. Ankan kypsennys saa täydet pisteet: mehevä liha, rapsakka nahkapinta. Muusi ja paahdetut juurekset ovat tuhti lisuke. Puolassa piperys on vielä monia kauhistuttava ajatus, nälkä ei saa jäädä. Tlucta Kaczkaasta on tarkoitus kehittää Varsovaan ja suuriin kaupunkiin levittäytyvä ketju. Konsepti on mainio, toivottavasti omistajat onnistuvat.

Hiltonin ylpeys

Gdanskin nousu Puolan kulinaarisella kartalla henkilöityi loistohotelli Hiltonin tiloissa omaa Mercato-ravintolaansa pyörittävään Adam Wozniakiin. Englannissa viiden tähden hotelleissa vuosia työskennellyt Wozniak palasi vuonna 2010 kotikonnuilleen löydettyään Hiltonin pelikaveriksi. Hilton tarjosi paraatipaikallan varrella komeat puitteet. Wozniak kansainvälisen tason ravintolaosaamista.

– Aika oli kypsä visiolleni huippuravintolasta, jossa ruoka on sataprosenttisesti puolalaista,

modernia ja raikasta. Hiltonin ainoa vaatimus minulle oli, että Mercaton listalla pitää Hiltonin standardien mukaisesti olla caesar-salaattia ja hampurilaista, kertoo Wozniak.

Tapaan Wozniakin hiljattain uusitun Mercaton salissa alkuillasta. Ilmassa on urheilujuhlan tuntua. Wozniak on kutsunut kollegansa Varsovaan, art deco -hotelli Rialtossa omaa Saltoravintolaa pyörittävän Martin Giminezin keittämään Mercatoon. Paikalle on tulossa suuri joukko Gdanskin silmätekeviä.



Mercaton Adam Wozniak on modernin puolalaisen keittiön keulakuva Gdanskissa.

– Tämä on ensimmäinen yhteiskokkaus Mercatossa. Martin on kotoisin Argentiinasta, mutta meillä on yhteinen visio, miltä ruoan pitää Puolassa maistua. Pidän vierailuja tärkeänä, koska niiden avulla voidaan avartaa asiakkaidemme kokemusmaailmaa. Tietysti myös opin tiimini kanssa tästä paljon, Wozniak pohtii.

Wozniak hakee inspiraatiota työhönsä vanhoista puolalaisista keittokirjoista.

– Moni ruoistani perustuu 1950-luvun keittokirjaan, joka esittelee tuhatkunta pomerania-laista ruokaa. Täytyy muistaa, että Gdanskissa nautittiin jo 300 vuotta sitten niin kaviaarin kuin vaniljan mauista. Ei minun tarvitse lähteä merta edemmäs kalaan ideoita etsimään, sanoo Wozniak.

Wozniakin yhteisillallinen Giminezin kanssa sujuu kuin masurkka. Molemmat herrat ovat tekniikkataitureita, jotka osaavat ottaa ilon irti puolalaisista raaka-aineista. Wozniak on kaksikoista vähemmän kikkaileva ja luottaa selkeisiin, täyteläisiin makuyhdistelmiin. Oivallinen työnäyte on elegantisti savustettu ankerias marinoitun omenan ja yrttien kanssa. Puolalaisen keittiön modernisointiprosessi on hyvässä käsissä.

Masterchef yllättää

Gdanskin kiinnostavin tulokas henkii naisenergiaa. Basia Ritz voitti vuonna 2012 Puolan Mas-

Marinoitu punajuurta, viikunasinapilla maustettua voohenjuustokreemiä ja rusevinkastiketta



terchefin ja pääsi palkintorahojen ja kisan tuoman valtavan medianäkyvyyden turvin toteuttamaan unelmaansa omasta ravintolasta. Vastoin odotuksia Ritz avasi kesällä 2014 nimeään kantavan ravintolan Varsovan sijasta kotikonnuilleen Gdanskisiin.

- Kukaan ei uskonut, että menestyisin Gdanskissa kolmea kuukautta pidempään. Näytin epäilijöille, että amatööriohjaltakin voi ponnistaa, kun uskoo ideoihinsa. Ei tämä helppoa ole ollut. Ravintolan avaamiseen liittyvä byrokratia oli tehdä hulluksi. Alussa asiakkaat tulivat etsimään virheitä ruoasta todistaakseen, etten ollut Masterchefin voiton arvoinen. Myös pöytäliinojen puute, näkyvillä olevat ilmastointiputket katossa, isot ikkunat ja perinteisten ruokien puuttuminen listalta aiheuttivat nurinaa. Siitä huolimatta ihmiset ovat tulleet uudelleen, koska kokkaan persoonallista ja hyvän makuista ruokaa. Ruoasta en ole valituksia saanut, kertoo Ritz.

Ritzin linja on alusta alusta alkaen selvä: eleganttia, vain tuoreista raaka-aineista kokattavaa hyvänmakuista ruokaa, jollaista voi saada ainoastaan Basia Ritzissa.

- En hanki keittiöön mitään, mikä on pakastettua. Se ei ole Puolassa helpoin tapa toimia, koska esimerkiksi puolalaisesta kalasta valtaosa on pakastettua. Alussa raaka-aineiden riittäminen oli painajainen. Kaapit olivat illan päät-

teeksi työpöyhjinä, joten aamu alkoi kukonlaulun aikaan torilta. Nyt tuottajaverkosto toimii. Ruokalista on suppea ja elää päivittäin sen mukaan, mitä keittiöön saadaan hankittua. Teemme asiat eri lailla kuin muut, mutta hiljalleen asiakkaat ovat oppineet siitä pitämään. En ole enää se "hullu nainen joen toiselle puolella" kuten alussa, Ritz nauraa.

Basia Ritzin lista tarjoaa neljä alkuruokaa, kuusi pääruokaa ja kolme jälkiruokaa. Niistä saa koostettua myös maistelupaketin. Sellaisel-



Puolan Masterchefin voittaja Basia Ritz pääsi toteuttamaan unelman omasta ravintolasta vuonna 2014.

la mennään. Alku on lupaava. Suuta verryttelään tomaatti-mansikkakeitolla. Makupari nauttaa hämmästyttävän hyvin. Meny jatkuu kauniilla marinoituilla punajuurisiivuilla, joiden välissä on voohenjuustokreemiä. Perään täydellisesti paistettu kampasimpukka belugalinssipedin päällä ja sahramisella liemellä. Sitten leivitettyä kateenkorvaa paistetun herkkutatun ja auringonkukkasiemenrisoton kanssa.

Makoisa meno jatkuu paistetussa meriahvenfileissä kauden kasviksissa. Mehevä lampaanfilee tarjotaan paahdetun munakoison ja selleripureen kera. Jälkiruoaksi jäätelöä Grand Marnierissa marinoituilla mansikoilla ja tuoreella mintulla. Raaka-aineet ovat kautta linjan harkittuja, kypsyydet kohdallaan. Mestari on mestari myös tv-ruudun ulkopuolella. ✖

GOLDWASSER

Dlugie Bobrzeze 22, Gdansk
goldwasser.pl

L'ENTREVILLES

Al, Niepodleglosci 737, Sopot
entrevilles.pl

TLUSTA KACZKA

Spoldzielcza 2, Gdynia
tlustakaczka.pl

MERCATO

Targ Rybny 1 (Hotel Hilton), Gdansk
mercatorestaurant.pl

RESTAURACJA RITZ

ul. Szafarnia 6, Gdansk
restauracja-ritz.pl