

POMORZE w trzech odstępach

POD KONIEC WRZEŚNIA TEGO ROKU GRUPA MIĘDZYNARODOWYCH DZIENNIKARZY KULINARNYCH PRZYJECHAŁA NA POLSKIE POMORZE, BY POSMAKOWAĆ SPECJAŁÓW TAMTEJSZEJ KUCHNI REGIONALNEJ.

Autor: Agata Godlewska

Jedzenie i podróżowanie to tematy ze sobą połączone i wzajemnie uzupełniające się. Trudno zajmować się kulturą kulinarną i analizować jej elementy, nie znając kontekstu miejsca, z którego dane potrawy czy jej poszczególne składniki pochodzą. A jednak na co dzień najczęściej spotykamy się z produktem końcowym – gotowym daniem na talerzu w restauracji albo zapakowaną w plastik żywnością, którą kupujemy w supermarkecie. Nie wiemy, kto ją wytworzył, jak odbywał się proces produkcji, ile czasu i pracy włożono w to, by finalnie wyglądała i smakowała tak, jak odbieramy ją naszymi zmysłami. Mimo wyraźnego trendu na popularyzację produktu regionalnego oraz wymogów certyfikowania żywności nie-

ustanny proces globalizacji sprawia, że gros konsumentów nie ma szans, by dowiedzieć się, skąd pochodzi ich codzienna porcja jedzenia. Tym cenniejsze wydają się inicjatywy mające na celu przybliżenie sylwetek ludzi odpowiedzialnych za wytwarzanie produktów, ukazanie procesów ich powstawania czy wreszcie krajobrazu, z którego wyrosły. Wszystkie te elementy wpisują się bowiem w dziedzictwo kulinarne danego kraju czy regionu. W produktach zapisana jest historia społeczności i rodzin, które dbają o to, by kontakt człowieka z naturą – poprzez jedzenie – nie umarł.

Inwestowanie w region

Cieszy fakt, że w medialno-marketingowym zainteresowaniu gastronomią, jakie od kilku lat obserwujemy w Polsce, władze miast i regionów zainteresowały się turystyką kulinarną. Coraz chętniej zgadzają się, by poprzez inwestowanie w promocję lokalnych produktów czy potraw przyciągać turystów. Bardzo silnie widać to



Dziennikarze wypłynęli na Jezioro Raduńskie na połów węgorzy i raków



Tomasz Strubiński z Kaszubskiej Kozy i Simone Miche z „Four Magazine” (Londyn)



Bogdan Gałązka opisuje receptury z XIV w.



Mette Wallach z duńskiego „Datagraf” zbiera bursztyny na plaży w Górkach Zachodnich

na przykładzie Poznania, który w ciągu ostatniego roku rozkwitł kulinarnie, a inicjatyw promujących wielkopolskie specjały i restauracje przybywa. Część osób pamięta też pewnie billboardy reklamujące Malbork z wizerunkiem nikogo innego jak Bogdana Gałązki. To poprzez osobę szefa kuchni restauracji Gothic Café zachwalano atrakcyjność tego miasta. Jedzenie jest więc magnesem, jest historią i zagadką, którą chcemy poznać, a często staje się niezapomnianą przygodą, równie ekscytującą jak sama podróż do danego miejsca.

Pod koniec września tego roku na zaproszenie Miasta Gdańsk i Pomorskiej Regionalnej Organizacji Turystycznej oraz gdańskiej restauratorki Justyny Zdunek dziennikarze kulinarni z Polski, kilku innych krajów Europy oraz Stanów Zjednoczonych dostali szansę zapoznania się z kulinarnymi urokami Pomorza. W ramach 4-dniowej wycieczki objazdowej po Trójmieście i okolicznych wioskach zobaczyliśmy, jak od podstaw powstają sery, czernina, gulasz z dziczyzny czy... bimber. Poznaliśmy ludzi, którzy w sposób rzemieślniczy tworzą produkty; następnie towarzyszyliśmy szefom kuchni przy przygotowywaniu potraw z tychże. Każdy dzień upływał pod znakiem innego „środowiska naturalnego”, a były to: las, woda i łąka.

Las

Przygoda zaczęła się od wizyty w gospodarstwie ekologicznym Od Kaszuba (miejscowość Żuromino) prowadzonym przez małżeństwo Barbarę i Marcina Michalaków. Oferują oni nieprzetworzone i świeże produkty, które można zakupić na miejscu, a także na bazarku „Bo ze wsi” (co dwa tygodnie w Gdańsku) oraz poprzez stronę internetową Odkaszuba.pl. Wśród propozycji m.in.: chleb razowy żytni na zakwasie z dodatkiem żytnich otrąb wypiekany metodą tradycyjną w ceglany piecu na drewno, jajka wiejskie od kurek rasy rosa z wolnego wybiegu, miody (m.in. rzepakowy, ziołowy, akacjowy, gryczany, kaszubski), dżemy śliwkowy i truskawkowy, masło krowie wyrabiane ręcznie czy rozmaite warzywa. Większości tych specjałów posmakowaliśmy w trakcie tej krótkiej wizyty.



Dojenie kóz w Kaszubskiej Kozie



Maciej Nowicki i Mark Brownstein oprawiają sarnę



Sery od Kaszubskiej Kozy



Przygotowywanie gulaszu z sarniny



Matylda Grzelak, absolwentka University of Gastronomic Sciences, i Maciej Nowicki, kucharz

Kolejnym przystankiem, a zarazem jednym z najbardziej emocjonujących przeżyć podczas całego wyjazdu, było obserwowanie oprawiania sarny, która została zawieszona w leśniczówce. Tym zadaniem zajęli się kucharz Maciej Nowicki oraz jeden z zaproszonych dziennikarzy – Mark Brownstein. Sarna została pozbawiona skóry, a następnie podzielona na elementy, z których Łukasz Toczek, szef kuchni restauracji Metamorfoza, w polowych warunkach przyrządził gulasz. Emocjonującą atmosferę podgrzewała serwowana od czasu do czasu Księżycówka.

Drugimi w kolejności producentami, których gospodarstwo odwiedziliśmy tego dnia, byli Honorata i Tomasz Strubińscy z Robaczkowa, właściciele stada 40 kóz. Ich marka Kaszubska Koza jest już zapewne znana niektórym czytelnikom dzięki obecności państwa Strubińskich w Facebooku oraz prezentacji wyrobów na różnego rodzaju targach lokalnej żywności. W gospodarstwie tym ochotnicy mogli sprawdzić swoje umiejętności w dojeniu kozy (karmione tylko naturalnym pokarmem z pastwisk), a wszyscy posmakować koziego mleka w połączeniu z imbirówką oraz oczywiście serów. Wśród nich m.in. ser Kozidymek (I miejsce w kategorii serów wędzonych na Ogólnopolskim Festiwalu „Czas Dobrego Sera” w Lidzbarku Warmińskim) oraz Kozia Rura (Medal „Targów Smaki Regionów” MTP w Poznaniu).

Dzień, który minął pod hasłem darów lasu, urozmaiciło zbieranie grzybów oraz dzikich ziół na pobliskiej leśnej polanie – szczawiku zajęczego, krwawnika,



Justyna Zdunek, organizatorka wyjazdu, w trakcie dyskusji z Alexandrą Zazzi, Food Adventures Sweden, oraz Ylvą Vitorovic, Stena Line, w Zamku w Malborku

babki lancetowatej i mięty ananasowej, z których przygotowano lekkie lunchowe sałatki.

Wieczorem spotkaliśmy się w restauracji Metamorfoza, degustując menu autorstwa Łukasza Toczek, w którym znalazły się jadalne kamienie z ziemniaków i bakłażanów, mech z pietruszki, jarmuż, kurki czy tatar z wcześniej oprawionej sarny.

Woda

Dzień pod znakiem wody nie mógł rozpocząć się nigdzie indziej jak nad Bałtykiem. Na plaży w Górkach Zachodnich koło Gdańska zagraniczni dziennikarze mieli szansę zapoznać się z polskim skarbem natury, czyli bursztynem. Wyławianie żywicy z morza wraz z lokalnymi specjalistami było niewątpliwą atrakcją dnia.

Kilka kolejnych godzin spędziliśmy nad Jeziorem Raduńskim, gdzie w starej rybaczkowce zorganizowano kuchnię polową. Deszcz nie pokrzyżował planów organizatorów – mimo niesprzyjającej pogody dziennikarze chętnie zgodzili się wypłynąć na połów raków i węgorza, z którego populacji Jezioro Raduńskie słynie. Inne ryby, które można znaleźć w tym akwenie, to: sielawa, węgorz, szczupak, leszcz i płoć. Po udanych połowach zaproszono dziennikarzy do wspólnego oprawiania ryb i raków oraz gotowania. Degustowaliśmy wędzoną na miejscu sielawę, śledzie, ikrę z masłem i cebulką czy ukleje, a Damian Godek z Metamorfozy przygotował bimber.

Dzień spędzony w iście polowych warunkach uwieńczyła elegancka kolacja w gdańskiej restauracji Mercato w hotelu Hilton. Autorskie menu szefa kuchni Adama Woźniaka było interpretacją darów z kaszubskich jezior. W menu znalazła się m.in. wędzona sielawa z czarną brioché, sandacz z pianą rakową oraz rakami z serem, a także cappuccino rybne z ciastkiem łososiowym.



Kolacja „Woda”: wędzona sielawa, czarna brioché, podwędzone masło, cytryna, chef: Adam Woźniak



Zupa szczawiowa z jajem w koszulce podana na lunch w Robaczkowie



Kolacja „Las”: jadalne kamienie, mech z pietruszki, jarmuż, kurki, chef: Łukasz Toczek



Kolacja „Łąka”: kura zielona według receptury z XIV/XV w., chef: Bogdan Gałązka



Koło Gospodyń Wiejskich z Lasowic Wielkich

Łąka

Ostatni dzień wyjazdu stanowił okazję do zapoznania się z bogactwem polskich łąk. Dziennikarzy wzięło pod opiekę wspomniany na początku artykułu Bogdan Gałązka, który oprowadził grupę po zielonych terenach Lasowic Wielkich – wiosce zlokalizowanej na Wielkich Żuławach Malborskich. Półgodzinny spacer zaowocował bogatym zbiorem jabłek, owoców dzikiej róży, głogu i ziół. Jednak główną rolę odegrały tego dnia panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Lasowicach. To one przygotowały kaszanke, twarogi i sery topione, zsiadłe mleko, żurek i czerwony barszcz, upiekły drożdżowe ciasta. Punktem kulminacyjnym dnia była egzekucja gęsi, z której krwi przygotowano na miejscu czerninę. Przy tej okazji obecny na spotkaniu profesor Jarosław Dumanowski opowiedział o korzeniach staropolskiej kuchni.

Wieczorem udaliśmy się na historyczne tournée po Zamku Malborskim, gdzie odbyła się również finałowa kolacja w reżyserii Bogdana Gałązki. W oprawie średniowiecznych śpiewów, przy suto zastawionym stole dziennikarze poznali autorski wymiar kuchni szefa Gałązki, a także receptury sięgające X i XI w. W menu znalazły się: półgęsek z gęsi kołudzkiej, zupa orkiszowa św. Hildegardy z Bingen, kura zielona według receptury z Królewskiej Książki Kucharskiej datowanej na przełom XIV i XV w. oraz mus ryżowy na mleku migdałowym z karmelizowanymi płatkami róż, również wg przepisu z XIV w.

Dziedzictwo ma znaczenie

Czym jest jedzenie i jakie znaczenie ma wybór lokalnego produktu ponad importowany? W jaki sposób ten produkt dotarł na nasz talerz i jak wielka praca, a także miłość kryje się za procesem jego powstawania? Wyprawa pod hasłem „Trzy natury Gdańska i Pomorskiego” przybliżyła zgromadzonym dziennikarzom charakter polskiej kuchni, pokazała, że warto wspierać małych lokalnych producentów i doceniać skarby naszej natury. Dzięki temu podtrzymujemy tradycje i promujemy polskie produkty na międzynarodowych stołach. – Dziedzictwo miasta i regionu, współpraca samorządu z biznesem, specjaliści od marketingu kulinarnego, wielkie nazwiska i tytuły prasowe, urozmaicony program, spotkania z lokalnymi wytwórcami i szefami kuchni, poznawanie przez doświadczanie i najważniejsze, czyli pasja jedzenia. Taka mieszanka musi zakończyć się sukcesem. Nasza oferta kulinarna zasługuje na to, by nieść się w świat – podsumowała wyjazd Anna Zbierska, dyrektor biura prezydenta ds. promocji Miasta Gdańska.

HISZPAŃSKIE OLIWKI OD POCZĄTKU DO KOŃCĄ NA STOLE...



Doskonale na przystawkę, do zup, dań głównych i deserów, dla dużych i małych gości. Uniwersalne, proste w podaniu i zawsze pyszne. Podczas każdego posiłku. **Hiszpańskie oliwki.**

Występują w tak wielkiej obfitości odmian, kolorów i smaków, że nawet mało doświadczony kucharz przygotowuje z nich coś, czego goście długo nie zapomną. Zanurzone w oryginalnej marynacie mogą się stać znakiem rozpoznawczym twojej restauracji. Jak opracować taką marynatę? Najlepiej puścić wodze kulinarnej fantazji, pamiętając o trzech prostych zasadach.

Oto one:

1. Wybierz dowolne dodatki np. zioła, przyprawy, owoce, bakalie, sery, a nawet czekoladę lub prawdziwy miód.
2. Połącz je z oliwą z oliwek (najlepiej extra virgin), sokiem owocowym lub octem winnym.
3. Zalej marynatą oliwki i pozostaw na kilka minut.

Oto sprawdzona kompozycja składników do rozgrzewającej marynaty na jesień i zimą:

ORZECHOWO - PAPRYKOWA

- 150 g hiszpańskich czarnych oliwek
- 100 g koziego sera
- 50 g czerwonej papryki
- kilka orzechów włoskich
- szczypta kminku
- oliwa z oliwek

