TRÓJMIASTO

Pomorze staje się tym regionem, który kulinarnie ma coraz więcej do zaoferowania. Ważne, by nie kojarzył się już tylko z kiepskiej jakości smażalniami ryb i goframi z grubą warstwą bitej śmietany. To, że goście oczekują coraz więcej, dostrzegają również tutejsze władze, które uczestniczą w promocji ciekawej lokalnej kuchni i tradycyjnych smaków. Dla nas każda wizyta w Trójmieście wiąże się z baczną obserwacją tych zmian. Marzy nam się, by takie miejsca jak Sopot miały wreszcie realny status kurortu. Ale Pomorze to nie tylko Trójmiasto, lecz także piękne Kaszuby, coraz ciekawiej eksplorowane kulinarnie przez tutejszych szefów kuchni. Niecałą godzinę drogi od dużej aglomeracji możemy znaleźć się na dzikich plażach lub odkryć dziewicze niemal jeziora, smakując świeżą wędzoną sielawę. Warto nie tylko w czasie wakacji znaleźć choć parę dni, by posmakować Pomorza w całym jego bogactwie kulinarnej tradycji.

„Pain perdu – french toast"

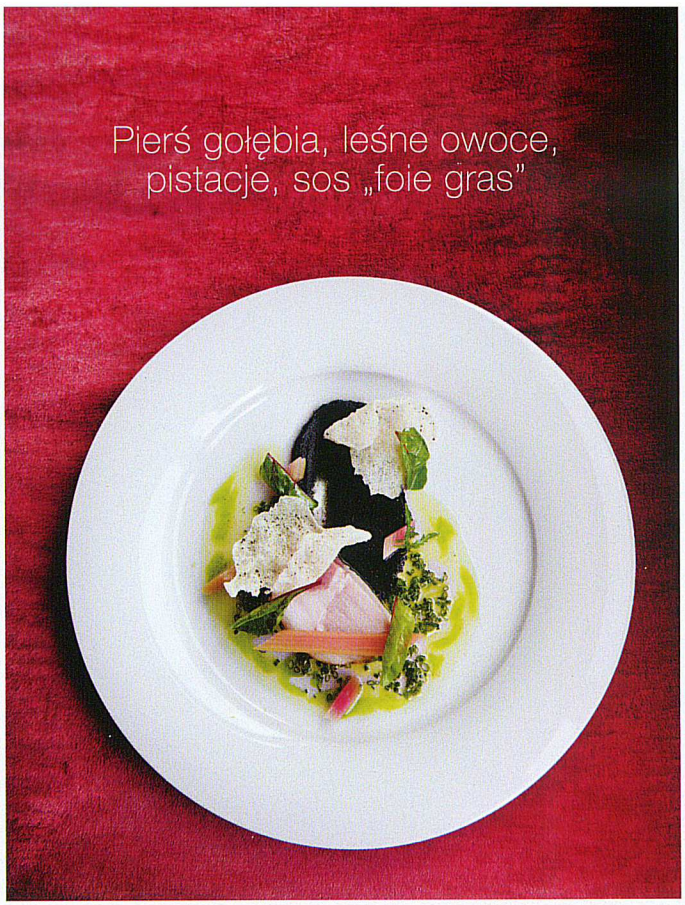
Brioszka obsmażana z jajkiem, posypana cukrem pudrem, z gorącymi owocami lasu, kwaśną śmietaną i syropem klonowym

Sztuczka

Choć nigdy o tym nie mówią, wszyscy ich o to pytają. Tak, prezydent Lech Wałęsa jest dalszą rodziną Rafała i Piotra. Chcą jednak, by ich restauracja kojarzyła się z doskonałym jedzeniem, a nie ze sławnym nazwiskiem wielkiego krewnego. Sądząc po tym, jak Sztuczka wpisała się w kulinarny obraz Trójmiasta, z powodzeniem realizują ten cel.

TEKST: **IGOR GRZESZCZUK** ZDJĘCIA: **MAŁGORZATA ORAŁA**
PRZEPISY ZNAJDZIESZ NA KOŃCU MAGAZYNU

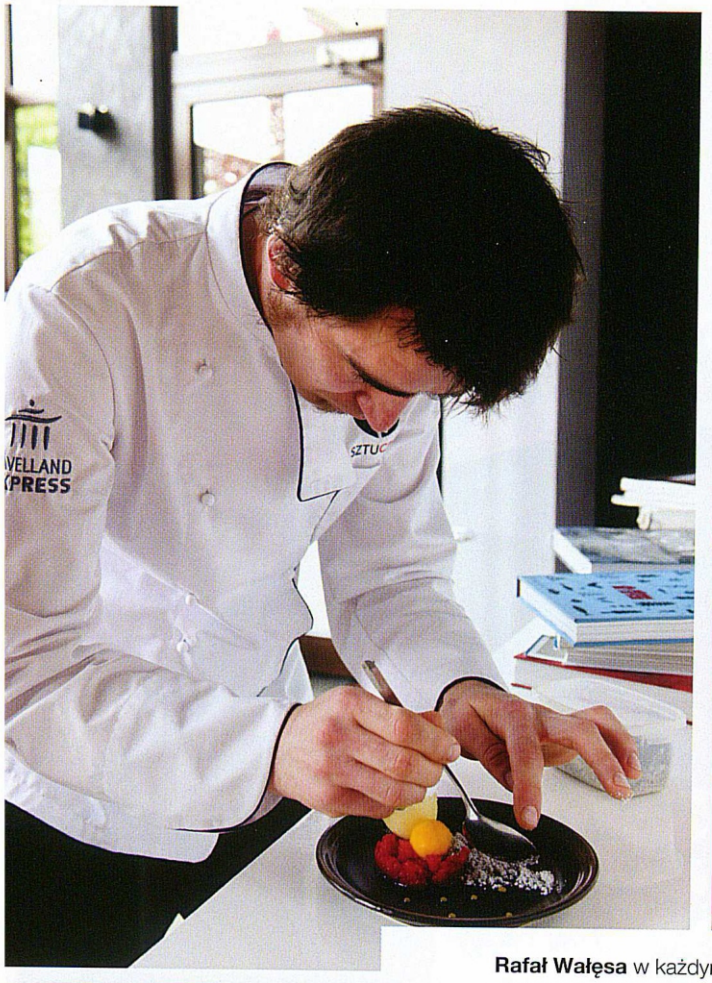
Schab z prosięcia, palony bakłażan,
duszony rabarbar

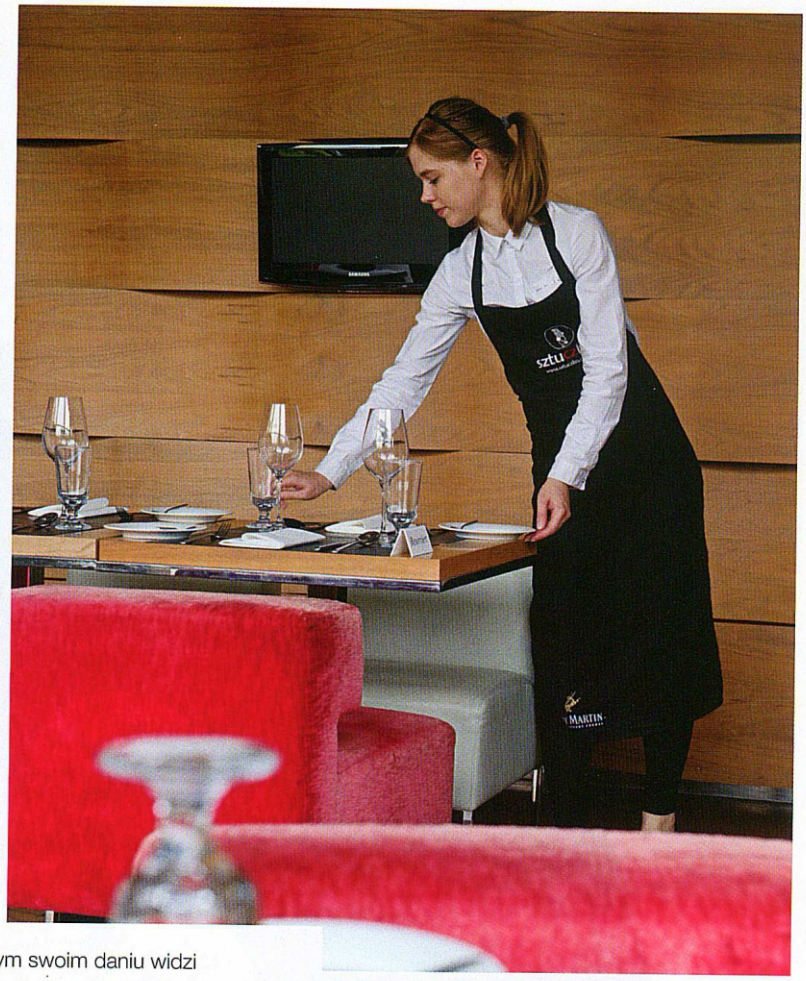


Zarządzający restauracją Piotr Wałęsa stara się odciążyć brata od bieżących spraw. Rafała bowiem całkowicie pochłania kuchnia.

Z czterech braci Wałęsów trzech ruszyło na Wyspy Brytyjskie, poza tym najpierw dwóch, a teraz już trzech związało swoje życie z gastronomią. Dziś Paweł jest w Norwegii, Rafał, szef kuchni, od dwóch lat prowadzi autorską Sztuczkę, a Piotr rok temu dobił do Gdyni, by zarządzać ich wspólną restauracją. Gdynia, która z pewnością nie jest najbardziej znanym trójmiejskim ośrodkiem turystycznym, może się teraz pochwalić jedną z najlepszych restauracji z *menu* degustacyjnym w kraju. Przekonali się o tym w ubiegłym roku goście organizowanego w Sopocie Porsche Gourmet Tour – Modest Amaro i Paul Liebrandt, którzy zaproszeni tam przez Macieja Dobrzynieckiego – gdańszczanina i prezesa Polskiej Akademii Gastronomicznej – potwierdzili, że Sztuczka to będzie dobry adres podczas kolejnej naszej wizyty. Restauracja Rafała i Piotra jest niewielka, jak na tego typu miejsce przystało. Położona niby w centrum, ale zarazem trochę na uboczu.
Z pewnością nie jest to jednak wymarzona lokalizacja dla tych, którzy chcieliby zapolować na tysiące turystów trafiających do Trójmiasta w szczycie sezonu. Ale nie taka jest idea właścicieli. Szef kuchni spędził niemal sześć lat w Irlandii, gdzie pracując w pięciogwiazdkowych hotelach, zamienił drogę, którą początkowo wyznaczyli mu rodzice, w prawdziwą pasję. Ojciec jest cukiernikiem, więc Rafał od dziecka miał on okazję pomagać w kuchni, a przy tym obracać się w kulinarnym światku. Po powrocie do kraju trafił pod skrzydła jednego z najlepszych polskich szefów – Adama Chrząstowskiego w Krakowie – a następnie do Trójmiasta, które wydawało mu się ciekawe, a do tego położone bliżej rodzinnej Piły. Cały czas czuł jednak pewien niedosyt. Poszukiwał ujścia dla własnej kreatywności oraz możliwości rozwoju jako szef kuchni. Takim miejscem z pewnością mogła być autorska restauracja, ale jak wiadomo, droga od szefa do właściciela restauracji nie jest wcale krótka ani łatwa. Gdy dwa lata temu wystartowała Sztuczka, ryzyko było bardzo duże. W przejętym lokalu wprowadzono niewiele kosmetycznych zmian, a bez odpowiedniego zaplecza finansowego przygoda z własną restauracją mogła dość szybko się skończyć. Mimo to udało się. Szczęśliwie zadziałał w Trójmieście efekt szeptanego marketingu, o który zadbali zadowoleni goście. Po roku do Rafała dołączył również powracający z Wysp Brytyjskich brat – Piotr, który w dużej mierze odciąża szefa od bieżącego zarządzania i pozwala mu spędzać więcej czasu w kuchni, gdzie ten czuje się najlepiej. „Sztuczka" to gra słów – gdy zabierzemy „cz", powstanie „sztuka", i to jest właśnie kierunek, który obrała restauracja, jednak ze względu na pokorę nasz gospodarz uważa, że na razie to, co robi, nie jest jeszcze niczym wielkim.

My mamy okazję spróbować *menu* degustacyjnego, które stanowi wizytówkę restauracji. Po kolacji jest też oczywiście okazja, aby przy kieliszku kaszubskiego Vestala porozmawiać z braćmi.





Rafał Wałęsa w każdym swoim daniu widzi wyzwanie godne jego kulinarnych mistrzów.

Sorbet mango, tatar z arbuza, biała czekolada

Jesiotr, emulsja ziemniaczana,
dymka, smardze

Czy to już sztuka? Małe autorskie kulinarne dzieła są wizytówką tego miejsca.

– W waszej karcie wprawne oko miłośnika dobrej kuchni dostrzeże wielkie nazwiska szefów kuchni, skąd taki pomysł? – pytamy, przeglądając raz jeszcze *menu* restauracji.

– Mogę powiedzieć, że *menu* to powstało z różnych inspiracji i jest pewnego rodzaju hołdem właśnie dla moich idoli – odpowiada Rafał. – To wycinki kuchni tych doskonałych szefów zebrane w jednym miejscu, ale w mojej interpretacji.

Pomysł ten, trzeba przyznać, dość odważny, ale koncepcja kuchni Sztuczki taka właśnie jest. W każdym daniu widać serce, kreatywność szefa i to, że własna restauracja niemal w niczym go nie ogranicza. Choć większość składników potraw jest stosunkowo mało wymyślna, na talerzu nabierają one właściwego smaku i prezentują się bardzo ciekawie.

– A może wkrótce któryś z tych wielkich dotrze do ciebie i powstanie w Sztuczce kolacja na 4 ręce z Hestonem Blumenthalem – żartujemy, nawiązując do „8 hands dinner" zorganizowanego tutaj na początku roku.

– Faktycznie to możliwe – śmieje się Rafał. – W lutym zaprosiłem mojego brata Pawła oraz Marcina Pielina, którzy przylecieli specjalnie z Norwegii, oraz Krzysztofa Rabka. Przygotowaliśmy lunch i kolację na osiem rąk. Gościom bardzo się spodobała inicjatywa i chcielibyśmy wkrótce coś podobnego powtórzyć.

– Wieści rozchodzą się dziś bardzo szybko, więc a nuż dotrą do Hestona, a on zapragnie odwiedzić Trójmiasto, by stanąć z Tobą w kuchni, przygotowując „4 hands dinner" – żartujemy.

– Czy nie jest jednak trudno radzić sobie w Gdyni z tak wymyślną kuchnią? Z *menu* degustacyjnym?

– Fakt, jesteśmy obok Hiltona i Metamorfozy chyba jedynym miejscem z takim *menu*. Ale obie restauracje zrobiły już dużo dobrego w tej dziedzinie i powoli również tutaj, na Pomorze, docierają goście, którzy potrafią docenić podobne *menu* – uważa Rafał Wałęsa.

– Oczywiście nie jest to miejsce, w którym zarabia się duże pieniądze – włącza się do rozmowy Piotr. – Myślimy też o uruchomieniu drugiego lokalu w innym mieście. Bardziej w stylu bistro, z równie świetną, choć prostszą kuchnią hołdującą oczywiście naszym zasadom związanym z wysoką jakością produktów.

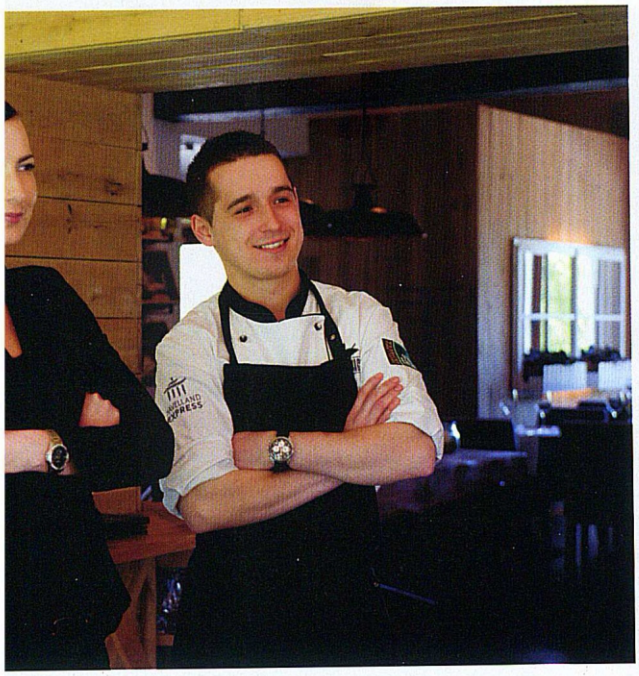
Ten trend stanowi już pewien standard. Poznaliśmy za granicą co najmniej kilku bardzo dobrych szefów kuchni, którzy swoim nazwiskiem i renomą zdobytą w najlepszych restauracjach firmują miejsca z nieco prostszą, mniej wyrafinowaną, ale nadal bardzo dobrą kuchnią. Wszystkich, którzy jeszcze Sztuczki nie znają, zapewniamy tymczasem, że warto wpaść tutaj i spróbować doskonałej kuchni Rafała, pozytywnie podszytej inspiracjami prawdziwych mistrzów. Wszak Heston daleko, a El Bulli Ferrana Adrii zamknięte.

PS. Lech Wałęsa dotąd ani razu nie odwiedził restauracji swoich krewnych. Panie Prezydencie, naprawdę warto. Wysyłamy Panu egzemplarz naszego magazynu.

Tłusta Kaczka

Tradycyjne polskie *menu* w nowoczesnym wydaniu. Może brzmi to dość prosto, ale niełatwo znaleźć restaurację, którą można pochwalić się gościom, gdy pierwszy raz mają okazję próbować polskiej kuchni. W każdym większym mieście powinno być choć jedno takie miejsce. Trójmiejska Tłusta Kaczka to z pewnością właściwy adres, co potwierdzają także okoliczni mieszkańcy, którzy chętnie ją odwiedzają.

TEKST: **CAMILLA HULTQVIST** ZDJĘCIA: **MAŁGORZATA OPALA**
PRZEPISY ZNAJDZIESZ NA KOŃCU MAGAZYNU



Agnieszka Łangowska i Tomek Mrozik są gotowi, by zabrać Was w podróż po typowych polskich smakach.

ŚLEDŹ MARYNOWANY W DOMOWYM OCCIE JABŁKOWYM, TYMIANKU I JABŁKACH, PODANY NA GALARETCE JABŁKOWEJ Z MUSEM CHRZANOWYM, CHRUPKAMI Z MŁODYCH ZIEMNIAKÓW I SORBETEM Z OGÓRKA KISZONEGO

Na początek ciekawa lokalizacja. Z Alei Zwycięstwa trzeba skręcić w ulicę Spółdzielczą, przejechać pod wiaduktem kolejowym i już jesteśmy na miejscu, proste. Można odnieść wrażenie, że dotarliśmy właśnie za kulisy wielkiego miasta – tylko najpierw trzeba tu trafić. Nie warto ym korzystać z GPS-a, którym my się posłużyliśmy. ował nas offroadowo, leśną drogą, na której przydaje pęd na cztery koła. Spotkaliśmy tam kilka osób zażywa- konnej przejażdżki. Wszak to orłowski las i właśnie uż obok stadniny koni trafiamy do restauracji. Nieomal m miasta, ale cisza i spokój.

stauracja działa od ponad dwóch lat. Patrząc na fasadę ku, trudno odgadnąć, co czeka nas w środku. nym, wykończonym drewnem wnętrzu jest przytulnie domu, a zarazem bardzo nowocześnie. W centralnym cie pokrytej deskami ze starzonego dębu ściany znajdu- prześwit, w który wkomponowano smukłe pnie brzóz. bne aranżacje, tyle że w drewnianych ramach, znajdują kilku innych częściach sali. Wystrój jest dziełem popularnych w Trójmieście architektów, Maćka Ryniewicza i Filipa Kozarskiego. Koncepcja restauracji to mariaż dawnej polskiej kuchni z nowoczesnym stylem, co widać zarówno w *menu*, jak i w wystroju wnętrza.

Spotykamy się z Agnieszką Łangowską, menedżerką lokalu, która jest związana z tym miejscem od samego początku.

– Na etapie dyskusji na temat *menu* od razu wiedziałam, jakie powinno być: nasze, tradycyjne – wspomina Agnieszka. – Nie miałam jednak na myśli polskiej kuchni dla zagranicznych turystów, lecz dawne potrawy, których próżno szukać w kartach współczesnych restauracji. Goście dziwią się nieraz, widząc u nas takie dania, jak ozór czy policzki wieprzowe. Naszą pasją jest odszukiwanie starych, oryginalnych smaków.

Szef kuchni Tomek Mrozik rekomenduje na początek śledzia, który według niego jest najlepszym przykładem połączenia tradycji i nowoczesności.

– Wszystkie składniki tego dania można znaleźć w niemal każdym polskim domu, lecz sposób przyrządzenia jest nowatorski. Śledzia bałtyckiego marynujemy tydzień w oliwie i occie jabłkowym własnej roboty. Do tego sorbet z kiszonych ogórków, galaretka z pieczonych jabłek, odrobina *crème fraîche* z dodatkiem chrzanu i chrupki z młodych ziemniaków do dekoracji. Pięknie zaprezentowane czyste smaki.

Wiele z elementów wystroju, a także zapach świeżo upieczonego chleba przenosi gości z centrum Trójmiasta wprost w odległe kaszubskie strony.

– Polscy goście z pewnością znajdą w naszych potrawach akcenty domowej kuchni, które przywołają miłe wspomnienia – mówi Tomek. – Niełatwo uzyskać taki efekt. W wielu restauracjach z rodzimym *menu* dania są tak wyrafinowane, że polskich smaków nie da się w ogóle wyczuć.

– Chcemy zaskoczyć naszych gości i pokazać, jak wspaniała jest polska kuchnia. Niestety, często się zdarza, że zagraniczni turyści znają nasze tradycje kulinarne z nie najlepszej strony, na przykład próbowali tylko pierogów i bigosu i tak nas szufladkują. Mamy wielu gości niemal z całego świata, którzy po powrocie do domu opowiadają o Tłustej Kaczce, a następnie pojawiają się ich znajomi. To naprawdę miłe usłyszeć, że ktoś do nas przychodzi, ponieważ polecono mu tę restaurację – mówi Agnieszka.

– Od początku pomagał nam Jacek Fedde z poznańskiego lokalu Bazar 1838. Tomek szkolił się pod jego okiem – kucharz z dumą kiwa głową, potwierdzając słowa Agnieszki. – Jacek nadal nas wspiera swoim kunsztem i pomocą, ale Tomasz jest już samodzielnym szefem kuchni, sam tworzy kartę i organizuje pracę. Sukces Tłustej Kaczki to w bardzo dużej mierze jego zasługa.

Restauracja jest czynna od godziny 13:00. Obowiązuje jedno *menu* przez cały dzień.

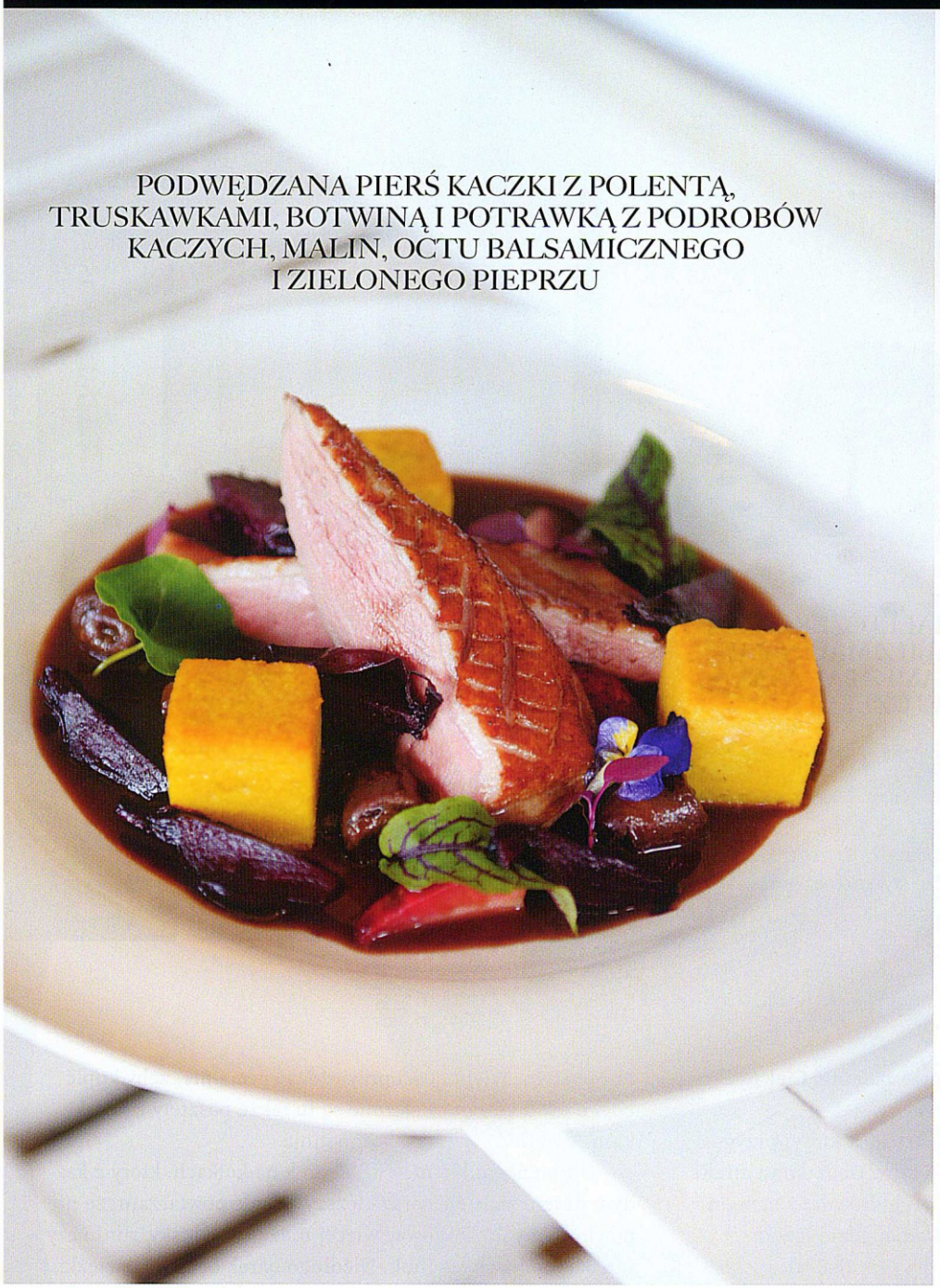
– Karta bazuje na sezonowych składnikach, zmieniamy ją co trzy miesiące. Mamy w niej jednak trzy potrawy, które są stałe. Jedna z nich to kaczka pieczona w całości. Najpierw gotujemy ją metodą *sous-vide* przez dwanaście godzin, a następnie pieczemy trzydzieści minut. W weekendy przyrządzamy w ten sposób 40-50 kaczek, które następnie transżerujemy na oczach gości, bezpośrednio przy stoliku.

– Moim ulubionym daniem jest podwędzana pierś kaczki – zdradza Agnieszka. – Podajemy ją z potrawką z kaczych

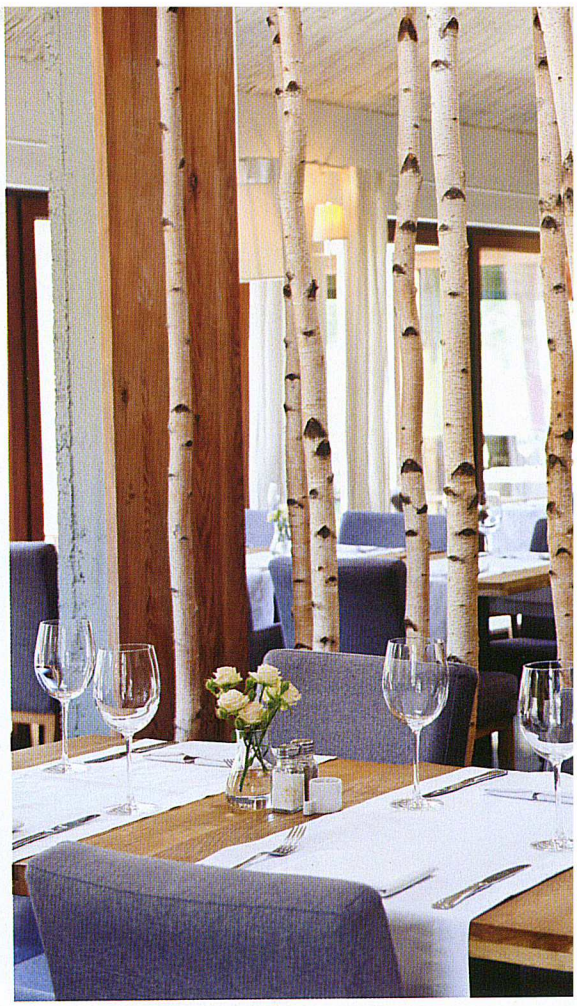
„Polscy goście z pewnością znajdą w naszych potrawach akcenty domowej kuchni, które przywołają miłe wspomnienia – mówi Tomek. – Niełatwo uzyskać taki efekt".

Nad dziewicze polskie plaże
dotarliśmy najnowszym dzieckiem,
a za razem przebojem 2014
Porsche Macan.

PODWĘDZANA PIERŚ KACZKI Z POLENTĄ, TRUSKAWKAMI, BOTWINĄ I POTRAWKĄ Z PODROBÓW KACZYCH, MALIN, OCTU BALSAMICZNEGO I ZIELONEGO PIEPRZU



To właśnie ta aromatyczna kaczka prosto z pieca, która pojawia się przy stole gości, jest największym przebojem tego miejsca. Aż chciałoby się zapytać: Skrzydełko czy nóżka?



Spacer do lasu? Dlaczego nie! Wśród brzóz zawsze kryją się najpiękniejsze koźlarze.

podrobów – serc i krwi – *demi glace* oraz polentą. Ciekawy kontrast stanowi tu dodatek truskawek.

Szef kuchni dysponuje także wędzarnią, w której przygotowywane są własny bekon, kiełbasy i ryby. Dodatkową atrakcją jest ogród letni wykonany z surowego drewna, z kamiennym piecem i paleniskiem do grillowania, gdzie razem z szefem kuchni można przyrządzić na przykład własnego wyrobu kaszankę.

W *menu* tej gdyńskiej restauracji są też świeże ryby.

– Zaopatrujemy się u miejscowych rybaków. W karcie dań głównych nie podajemy z wyprzedzeniem gatunków ryb, ponieważ nie wiemy, jakie danego dnia trafią do sieci. Dopiero rano, przy odbiorze dostawy możemy zobaczyć, co przyrządzimy dla naszych gości. Obecnie jest sezon na bałtyckiego łososia – mówi Tomek.

– Podobno nawet nadmorskim restauracjom niełatwo mieć w stałej ofercie świeże bałtyckie ryby?

– To prawda. My też na początku mieliśmy z tym kłopoty, ponieważ połowy w całości trafiały za granicę, głównie do Niemiec. Wielu stałych gości dzwoni do nas rano, żeby zapytać, czy ich ulubiona ryba znajdzie się tego dnia w karcie.

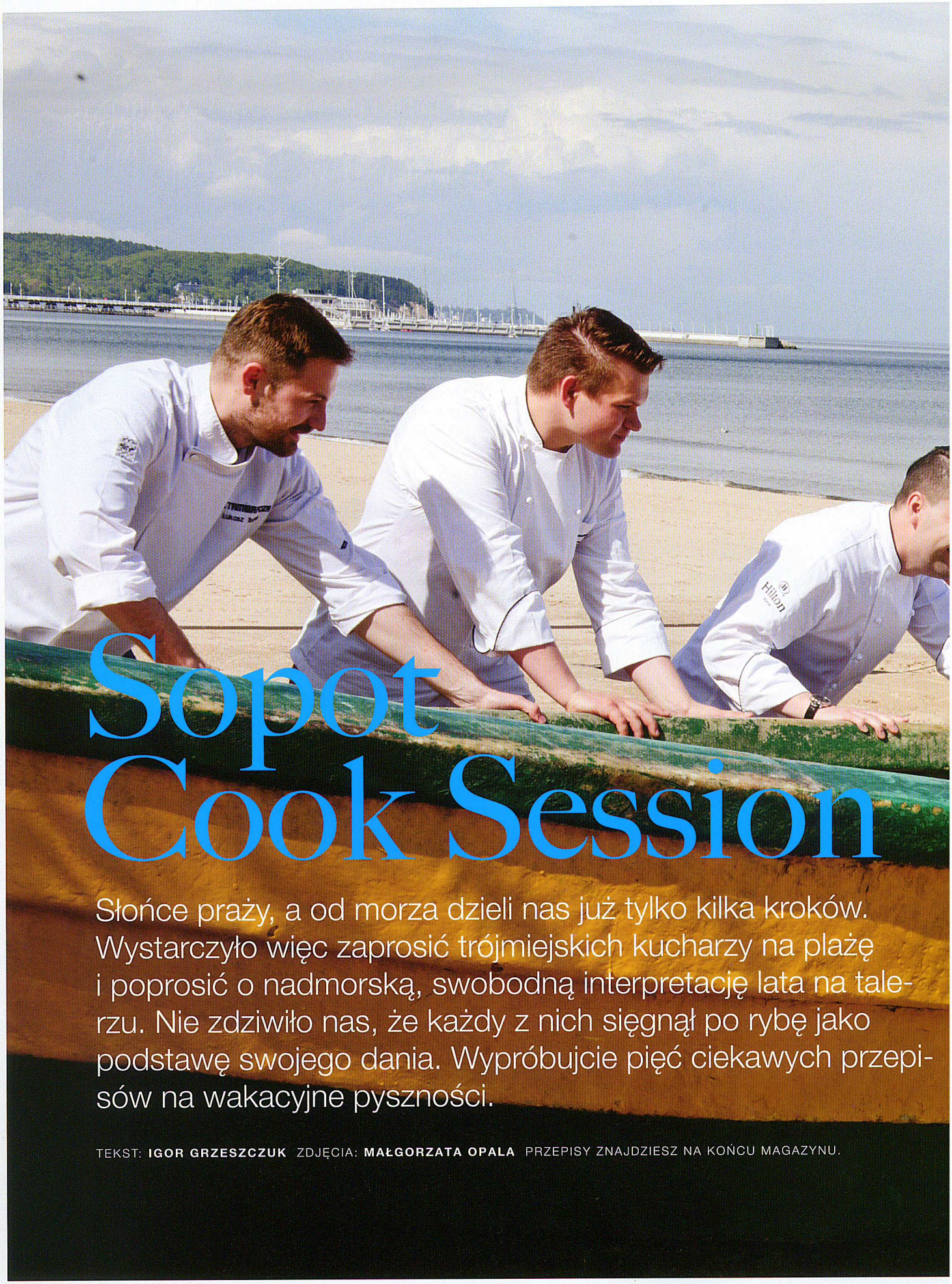
Tłusta Kaczka oferuje też pyszny chleb. Każdego dnia jest wyłożony na drewnianej ławie wraz z marynatami, smalcem i pasztetem. Wielu gości przyjeżdża specjalnie, żeby kup bochenek do domu. Pieczone są tu także pasztety z kaczl które świetnie się z nim komponują.

– Ulubieńcem klientów jest barek na kółkach, który z l dym dniem staje się coraz cięższy. Ciągle powtarzam, że powinniśmy już kupować więcej rodzajów whisky, rumu innych mocnych alkoholi. Niedługo barek będzie tak cięż że nie zdołam go prowadzić – żartuje Agnieszka. – Zosta wykonany na zamówienie przez mojego tatę, który jest mistrzem rzeźbiarstwa i zawsze pomaga mi w tworzeniu kawych projektów.

W Tłustej Kaczce można spędzić iście sarmacki wiecz i to z pewnością w dobrym stylu. Wyróżnia się ona pomy słem właścicieli na to, jak pokazać nowoczesną polską ku nię. Nie jest to jednak restauracja ukierunkowana jedyni zagranicznych turystów, choć zaprosić ich tu wstydem z pewnością nie będzie. Z wielu sympatycznych polskich akcentów na koniec wybraliśmy ten najmocniejszy, czyli liszek żubrówki, oczywiście również własnej roboty. A p następny. Przepisu niestety brak. Taksówki dość długo n nas czekały.

www.tlustakacz

ŁOSOŚ BAŁTYCKI PODANY NA MAKARONIE ORKISZOWYM Z CUKINIĄ, POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI I CEBULKAMI PERŁOWYMI W MAŚLANO-WINNYM SOSIE



Sopot Cook Session

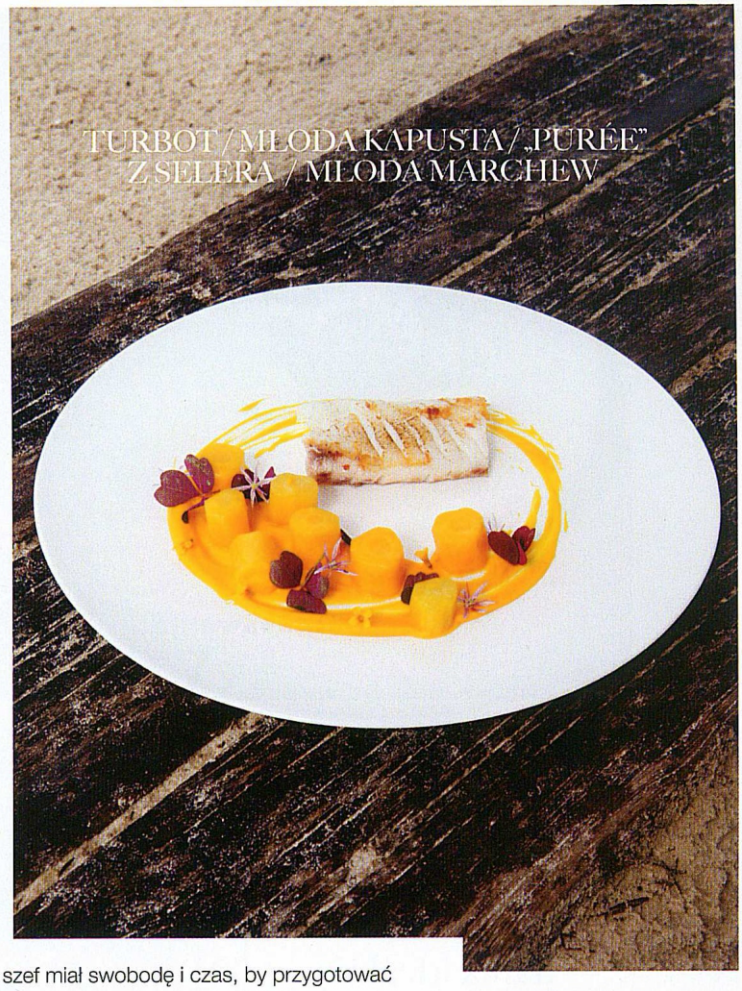
Słońce praży, a od morza dzieli nas już tylko kilka kroków. Wystarczyło więc zaprosić trójmiejskich kucharzy na plażę i poprosić o nadmorską, swobodną interpretację lata na talerzu. Nie zdziwiło nas, że każdy z nich sięgnął po rybę jako podstawę swojego dania. Wypróbujcie pięć ciekawych przepisów na wakacyjne pyszności.

TEKST: **IGOR GRZESZCZUK** ZDJĘCIA: **MAŁGORZATA OPALA** PRZEPISY ZNAJDZIESZ NA KOŃCU MAGAZYNU.

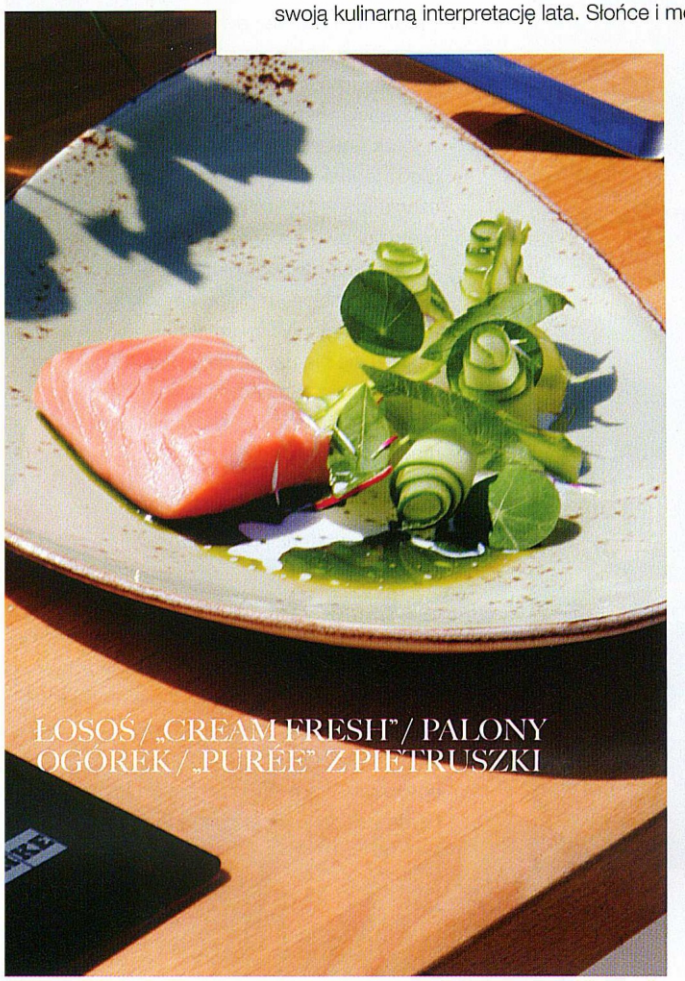
Cała naprzód! Kuter na wodę! Oto szefowie ruszają na połów! Tym razem tylko na potrzeby naszej sesji, ale możliwe, że niedługo stanie się to koniecznością, bo rybaków z roku na rok jest coraz mniej.

Paweł Stawicki, Adam Woźniak, Kamil Sadkowski i Łukasz Toczek, czyli trójmiejski kwartet kulinarny pod żaglami Akademii Fumenti.

O chłopakach z Fumenti z pewnością słyszano nie tylko w Trójmieście. Kamil Sadkowski i Piotr Jakimiak dwa lata temu stworzyli Akademię, która stała się nie tylko miejscem kulinarnej edukacji Pomorzan, ale także integracji, wymiany doświadczeń i idei wielu świetnych tamtejszych szefów kuchni. Nie zamykają się jednak tylko w trójmiejskim światku, ich gośćmi bywają często czołowe postacie związane z dobrym gotowaniem, takie jak Robert Makłowicz czy Tomek Jakubiak. Zgodnie ze swym celem, którym jest dawanie radości z gotowania i udowadnianie, że każdy potrafi gotować, docierają niemal do wszystkich grup wiekowych i zawodowych, które chcą stanąć wspólnie przy garnkach i w ten sposób ciekawie spędzić czas. Nie dostrzegliśmy chyba tylko programów dla seniorów, więc Panowie – jest jeszcze coś do zrobienia.
Jeśli ocenia się rzetelnie to, co robią, wygląda to bardzo interesująco. Co ważne, nie ograniczają ich jedynie cztery ściany własnej Akademii, ale wychodzą z ciekawymi pomysłami w piękny nadmorski plener, a zielonych terenów w Trójmieście i okolicach przecież nie brakuje. Kamil i Piotr odwiedzili w ubiegłym roku naszą redakcję i zaprosili nas na jedno z wydarzeń przygotowywanych przez nich oraz butik kreatywny Niepytaj.pl dla Slow Food Polska, czyli na premierę „Sopotu od Kuchni". Gdzież można nakarmić sopocian i gości piękniej niż na tamtejszym molo? Przy długim stole ustawionym wzdłuż molo pojawili się szefowie kuchni, artyści i politycy, z prezydentem Jackiem Karnowskim na czele. Wszyscy przybyli goście delektowali się przygotowanymi specjalnie na tę okazję regionalnymi potrawami. Nam nie udało się wówczas tam dotrzeć, ale zaproszenie z Fumenti potraktowaliśmy poważnie i tuż przed kolejną dłuższą wizytą na Pomorzu przypomnieliśmy się gospodarzom. A ponieważ odwiedzając Trójmiasto przed zbliżającym się sezonem, zamierzaliśmy wpasować się kulinarnie w letnie *menu*, zaproponowaliśmy spotkanie na jednej z plaż. Kamil i Piotr podjęli wyzwanie i zaprosili do udziału także dobrze nam znanych czołowych szefów kuchni z Pomorza. Zapakowaliśmy więc auta i ruszyliśmy do Sopotu razem z Łukaszem Toczkiem, szefem gdańskiej Metamorfozy, oraz Adamem Woźniakiem i Pawłem Stawickim, szefami restauracji Mercato w Hiltonie. Choć pogoda nad Bałtykiem bywa kapryśna, udało nam się idealnie wstrzelić w słoneczną aurę na sopockiej przystani kutrowej. Tematem wyjściowym tej improwizacji było lato, a jakie były efekty tego kulinarnego *jam session*, a właściwie raczej *cook session*, zobaczcie sami!

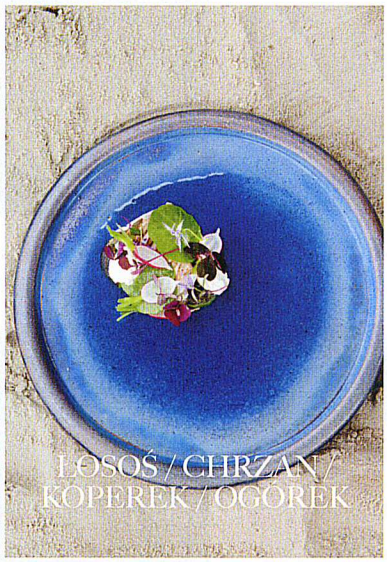


Miało być prosto, szybko i lekko. Każdy szef miał swobodę i czas, by przygotować swoją kulinarną interpretację lata. Słońce i morska bryza wyraźnie sprzyjały kreatywności.



TATAR Z WĘDZONEGO ŚLEDZIA / WĘDZONA MAKRELA / WĘDZONY DORSZ / TRUSKAWKI / ZIELONY PIEPRZ

Na talerzach dominował minimalizm. Wszystkie dania idealnie wpasowałyby się w wakacyjne *menu* nadmorskiej restauracji.



ŁOSOŚ / CHRZAN / KOPEREK / OGÓREK

ŁUKASZ TOCZEK
Metamorfoza

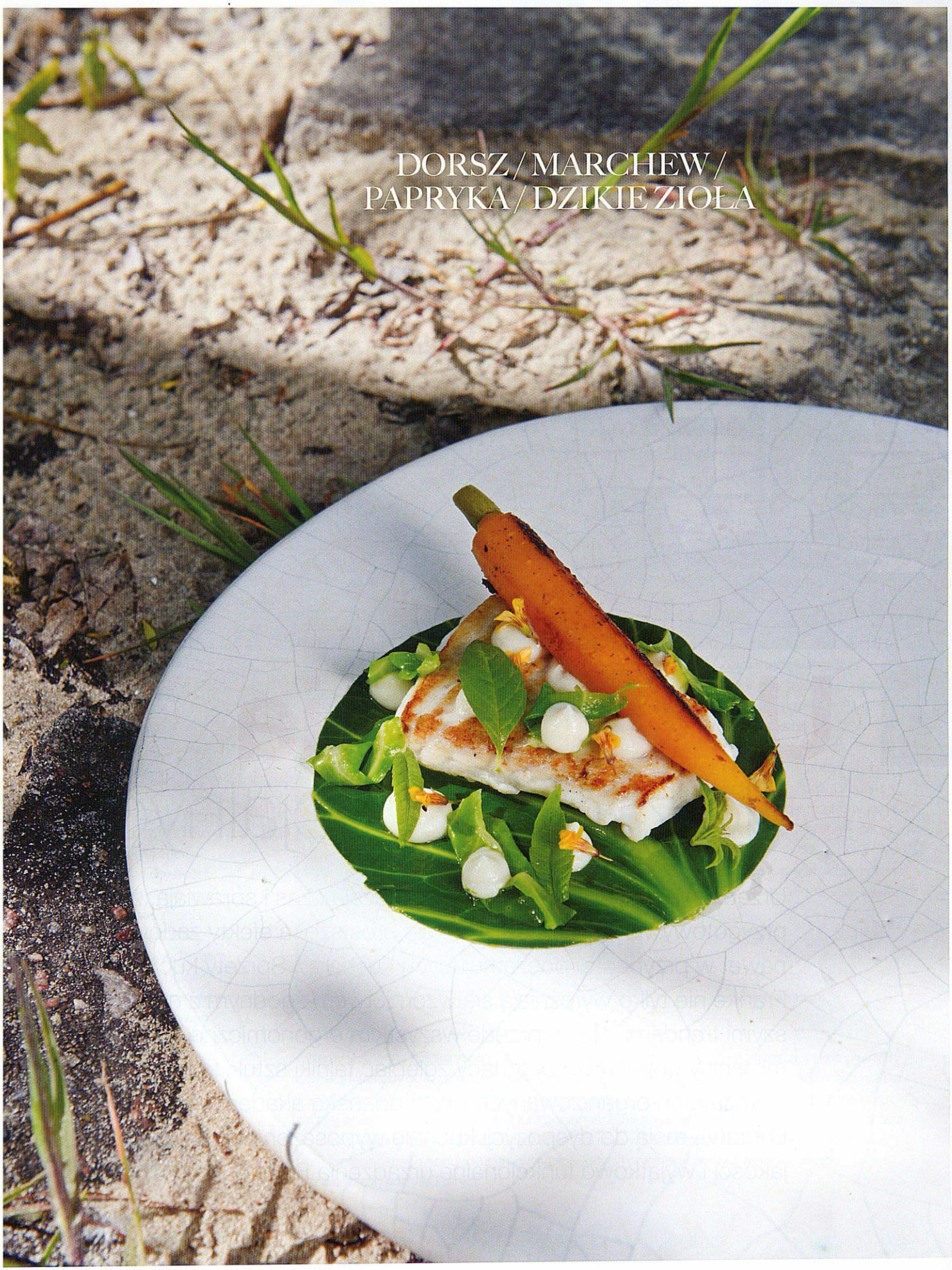
Moja kuchnia jest bardzo prosta. Opiera się przede wszystkim na smaku, na nim się koncentruję. Łosoś jest daniem idealnym na ciepłe dni. Podawany jest na zimno w temperaturze około 40°C, z palonym świeżym ogórkiem i śmietaną *cream fresh*, co nadaje mu lekkości. Doskonale harmonizują z nim świeże zioła, takie jak nasturcja czy szczawik zajęczy. Skropione oliwą i doprawione solą wydobywają wszystkie walory dania.
Turbot to jeden z elementów mojego *menu* degustacyjnego. Podawany jest na ciepło również z akcentem letnim, czyli młodą kapustą i młodą marchwią. Do tego lekkie *purée* z korzenia selera oraz kwiaty szczawiku zajęczego, które nadają daniu kwaskowy posmak. Moja filozofia gotowania polega na wykorzystywaniu składników smakujących najlepiej w danej porze roku i co za tym idzie – kojarzących się z letnim czasem.

KAMIL SADKOWSKI
Akademia Kulinarna Fumenti

Tatar z ryb morskich z sosem truskawkowo-pieprzowym. Lato bez dwóch zdań kojarzy się z upałem i stąd pomysł na danie na zimno. Do przygotowania tatara można wykorzystać wszystkie dostępne wędzone ryby. Dodatki to ogórek małosolny i ostra czerwona rzodkiewka. Śledź jednak powinien królować w tym zamieszaniu czy – jak kto woli – posiekaniu. Nietuzinkowe połączenie wędzonych ryb z sosem na bazie słodkich i aromatycznych truskawek z zielonym pieprzem wielu osobom może się kojarzyć ze smakami, które w żadnym stopniu się nie uzupełniają. Prawda jest jednak zupełnie inna. Smakowo danie komponuje się idealnie, a śledzie i truskawki to naprawdę magiczne połączenie.

ADAM WOŹNIAK I PAWEŁ STAWICKI
Hilton

Łosoś z mizerią to danie, które bez wątpienia kojarzy się z latem. Przedstawiliśmy trochę inną jego odsłonę. Dorsz z młodą marchwią również przynosi powiew lata. Dania były inspirowane latem i nowalijkami, a nasz pomysł na ich przygotowanie wziął się z miłości do tej pory roku i związanego z nią błogiego leniuchowania.


DORSZ / MARCHEW /
PAPRYKA / DZIKIE ZIOŁA

Chwila Moment

Chwila z pieca czy Moment z grilla? A może obie opcje? Do wyboru macie dwa piętra i skwer w centrum Gdyni. A wszystko po to, by dobrze zjeść i być może zabawić się także przy dobrych rytmach.

TEKST: **CAMILLA HULTQVIST** ZDJĘCIA: **MAŁGORZATA OPALA**

PRZEPISY ZNAJDZIESZ NA KOŃCU MAGAZYNU

„Croque madame"

Chleb tostowy, gotowana szynka, beszamel, cheddar, sadzone jajko i „green mix"

Krzysztof Jancen chce w jednym miejscu dać swoim gościom wszystko. Chwila Moment to nie tylko kawiarnia czy restauracja, ale już prawdziwa niewielka instytucja w centrum Gdyni.

Sława CHWILI dotarła do nas już ubiegłym roku wprost od uczestników gdyńskiego Open'era. Rano i my, podobnie jak uczestnicy festiwalu, docieramy do CHWILI z pieca, ponieważ słyszeliśmy, że podają tu wyśmienite śniadanie i to w dodatku przez cały dzień, a ściślej mówiąc, do ósmej wieczorem. Oczywiście jesteśmy troszkę bardziej wypoczęci niż festiwalowi goście i mamy czas pobyć tu niemal do popołudnia. I rzeczywiście! Nawet po lunchu wszyscy zajadają się tutaj śniadaniowymi przysmakami.

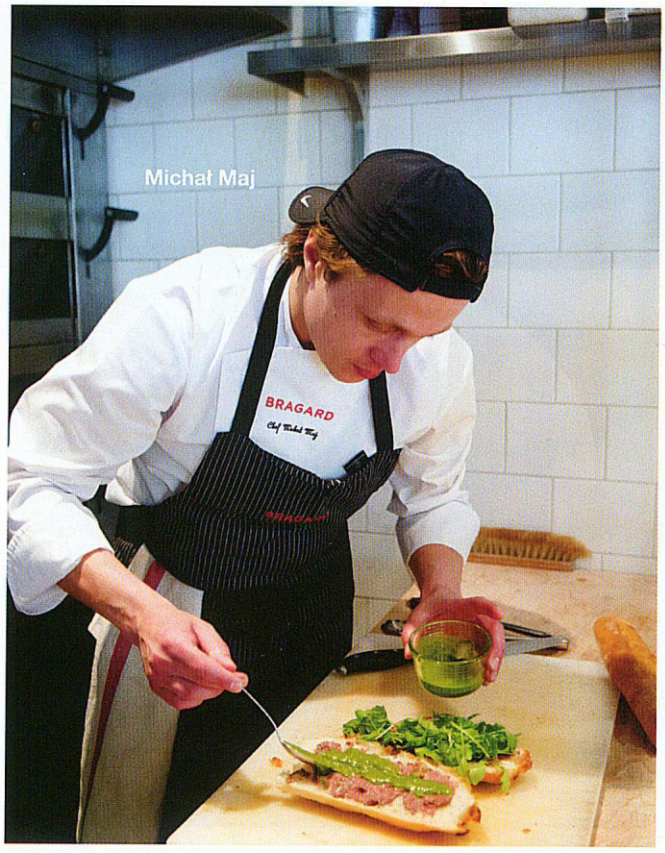
– Gdynia ogłosiła konkurs na zagospodarowanie tego lokalu – oferenci musieli przedstawić plan działalności gastronomicznej. W budynku znajdują się nieduże lokale wystawowe i sala konferencyjna. Nasz pomysł zakładał stworzenie tu dwóch restauracji: CHWILI z pieca na parterze oraz MOMENTU z grilla na piętrze. Taka koncepcja po prostu musiała wygrać – wyjaśnia zadowolony właściciel Krzysztof Jancen.

– Sama myśl o prowadzeniu dwóch lokali obsługiwanych przez jedną kuchnię wydawała się na początku dużym wyzwaniem, ale po niemal roku pracy mogę powiedzieć, że dajemy radę.

CHWILA z pieca to piekarnia, a zarazem kawiarnia w nieco francuskim stylu, jeśli przyjrzeć się temu, co można tutaj zjeść lub kupić na wynos. Atrakcyjne, przeszklone wnętrze, w którym dominuje jasne drewno, jest bardzo przestronne i nowoczesne. Wystrój tego miejsca to także dzieło projektantów z popularnej w Trójmieście Low Budget Group.

Nas najbardziej urzekło pieczywo własnej roboty. Chleb, bagietki, *focaccie* i wiele innych ciekawych rodzajów pieczywa przyciąga wielu przechodniów, jak przystało na miejsce uważane za jedną z najlepszych trójmiejskich *boulangerri*.

Sama myśl o prowadzeniu dwóch lokali obsługiwanych przez jedną kuchnię wydawała się na początku dużym wyzwaniem, ale po niemal roku pracy mogę powiedzieć, że dajemy radę.

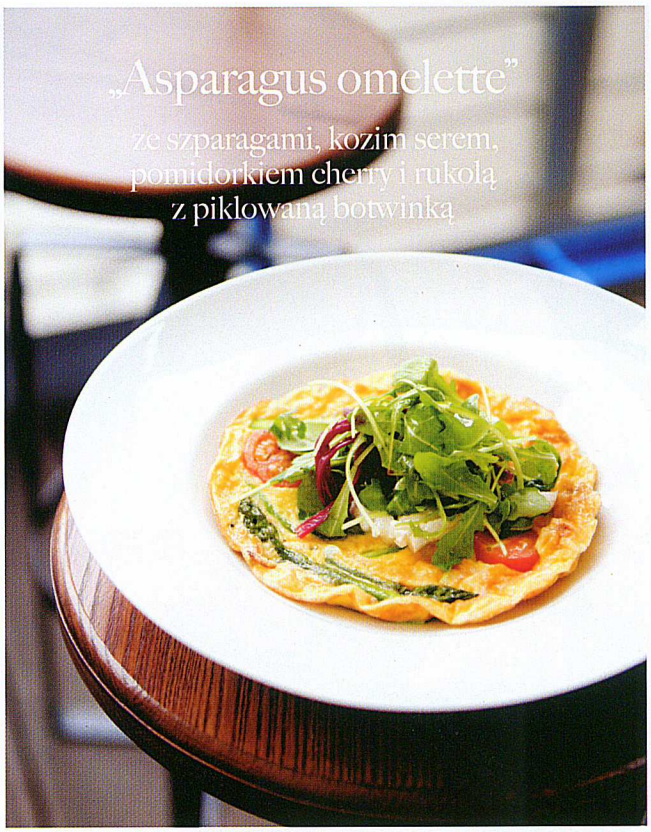


Michał Maj

„French baguette sandwich"

Z tapenadą z oliwek „Kalamata", bufallo mozzarellą, pomidorem suszonym i rukolą

Na piętrze Infoboxu amatorzy grilla mogą skomponować także własne *menu*.



W kuchni CHWILI MOMENT, a także w położonej sto metrów dalej restauracji Trafik rządzi Michał Maj. Wraz z Krzysztofem są współwłaścicielami tego drugiego lokalu. Trafik od sześciu lat, czyli od samego otwarcia, jest jedną z najpopularniejszych restauracji w Gdyni. Mają tam własną piekarnię oraz *pastry chefa*, który zajmuje się wyłącznie wypiekiem chleba i ciast. Część z nich pojawia się także w CHWILI z pieca.

Francuski styl to nie tylko gotowe produkty – pieczywo i potrawy w karcie – ale i jeden z najważniejszych składników, czyli mąka. Jest sprowadzana od wyselekcjonowanego producenta Le Moulain Decollogne w Aiseray, dwadzieścia pięć kilometrów od Dijon.

– To mąka najwyższej jakości. Nie musimy dodawać żadnych polepszaczy – zapewnia Krzysztof. – Musicie spróbować naszej *focaccii*, jest absolutnie wyjątkowa i zamawia ją u nas także wiele gdyńskich restauracji.

Kulinarnym *spiritus movens* tych miejsc jest Michał i choć od ponad dwóch godzin rozmawiamy o wielu gastronomicznych działaniach i projektach, odpowiedź na pytanie o wykształcenie trochę nas zaskakuje.

– Z wykształcenia jestem prawnikiem. Podczas studiów rozwinąłem w sobie pasję gotowania, z której nie potrafiłem

„Fresh fruit & healthy"

Owoce, quinoa, gęsty jogurt, sos z malin, prażone orzechy

Prawdziwym konikiem Michała Maja jest wypiekane tu pieczywo, które trafia do gości w różnych ciekawych, nie tylko śniadaniowych wariacjach.

już zrezygnować. Mój dziadek był rzeźnikiem, więc można powiedzieć, że po części rodzinnie mam pewne zadatki na kucharza. Wszystko się uda, jeśli człowiek ma pasję i chęć.

Obserwujemy Michała przygotowującego *Croque Madame*. Najpierw grilluje dwie kromki pieczywa tostowego własnej roboty. Powinny być grube ze względu na dodatek beszamelu i stopionego cheddara. Nie próbujcie tego robić z tostami z paczki. Błyskawicznie nasiąkną niczym gąbka. Następnie Michał kładzie między kromki plaster gotowanej szynki, na wierzchu jajko sadzone, a obok świeże liście sałaty.

– Taka świeża chrupiąca kanapka to sute śniadanie albo lekki lunch. Kto woli coś lżejszego, może wybrać jogurt z owocami, *quinoa* i prażonymi orzechami.

Następnie degustujemy tost francuski z owocami – kwaskowaty sos malinowy wspaniale kontrastuje ze słodyczą miodu. Aby podejrzeć, jak Michał przygotowuje dla nas omlet, ruszamy piętro wyżej. Jest tam otwarta kuchnia oraz duży grill, a w karcie także steki i owoce morza.

To miejsce znane jest także z odbywających się tu co weekend imprez.

– Tutaj organizujemy co piątek koncerty. Przy dobrych bitach i przekąskach warto rozpocząć tu weekend – mówi Krzysztof, który jest znanym trójmiejskim didżejem. Lubię takie małe lokale jak nasz. Tu jest klimat, zapraszamy także wielu artystów, niekoniecznie tych najbardziej znanych. W sezonie letnim restauracja się nieco powiększa – górny taras służy wtedy jako scena. Przed CHWILĄ jest z kolei skwer, na którym, gdy tylko robi się cieplej, pojawiają się leżaki.

Piknik śniadaniowy niemal przy samej Świętojańskiej? Dlaczego nie? W wakacje Gdynia ożywa między innymi dzięki dużym festiwalom muzycznym, takim jak Open'er. Zjeżdżają się tu tłumy.

Gdybyśmy chcieli opisać wszystkie inicjatywy, które realizują Krzysztof i Michał, ten artykuł musiałby być przynajmniej dwa razy dłuższy. Bo wspólnicy tworzą grupę „Portobello", która od paru lat jest producentem między innymi letnich projektów muzycznych w sopockiej Zatoce Sztuki. Z pewnością odwiedzimy ich ponownie w Gdyni albo – kto wie? – w Gdańsku, Sopocie, a może Warszawie, bo w stolicy właśnie przy ulicy Emilli Plater szykują coś wyjątkowego. O czym wkrótce się pewnie od nas dowiecie.

www.chwilamoment.com.pl, www.portobellogroup.pl