

# RYBA LUBI PŁYWAĆ NOCĄ

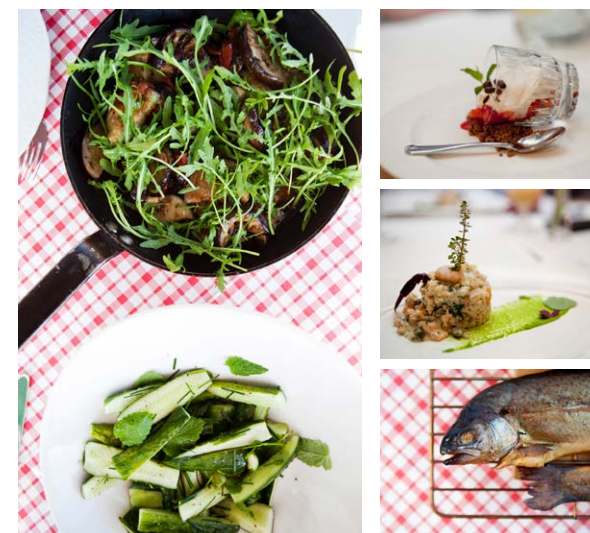
GDAŃSK POMORSKIE  
culinary PRESTIGE

O tym, że ryba lubi pływać zwłaszcza po zmroku i jak długa jest droga przemiany bałtyckich skarbów w prawdziwie królewskie dania przekonała się ostatnio redakcja HELLO! MODLIN w czasie wydarzenia kulinarnego organizowanego w ramach projektu Gdańsk-Pomorskie Culinary Prestige.

**P**ełne zrozumienie historii regionalnej kuchni gwarantują działające od wieków gdańska Hala Targowa i Zielony Rynek. Tak jak w dawnych czasach, tak i dzisiaj zaopatrują one mieszkańców miasta w świeże produkty od lokalnych producentów. Ale Gdańsk to również bogate tradycje browarnicze, które podtrzymywane są w małych lokalnych warzelniach, takich jak np. Browar Piwna. Ulokowany jest on na ulicy Piwnej, która przed wojną nosiła nazwę Jopen-gasse pochodzącą od piwa jopejskiego, przez stulecia będącego eksportową chlubą miasta. W szczytowym momencie w portowym mieście funkcjonowało 350 różnych browarów, a o znaczeniu złotego trunku najlepiej świadczy gdański Żuraw.

Największy w średniowiecznej Europie dźwig swój rozmiar zawdzięcza konieczności przeladowywania beczek z piwem.

Jak naprawdę smakuje tradycja przekonać się można w lokalu, który uchodzi za najstarszą restaurację w Gdańsku – „Pod Łososiem”. To w tym miejscu holenderski emigrant Ambrozius Vermoolen opracował recepturę najsłynniejszego pomorskiego napitku, czyli złocistego Goldwassera. „Pod Łososiem” to miejsce, w którym przykładą się wyjątkową wagę do elegancji i jakości serwowanych potraw. Dowodem na to może być krem z kalarepy podany w jej bulwie, delikatny łosoś z szparagami i sosem holenderskim oraz oparte na babcinym przepisie racuchy z malinami. „Pod Łososiem” to miejsce bardzo przywiązane do tradycji, ale w Gdańsku istnieją także restauracje, które śmiało poczynają sobie z smakami oferowanymi przez ich region. Dobrze to widać podczas Nocy Restauracji, cyklicznej akcji kulinarniej, w której udział wzięły tylko wyselekcjonowane restauracje oferujące kuchnię autorską. Przykładami dań, które oferowane są w czasie takiego wydarzenia, mogą być kaszanka z sandacza polana sosem piernikowym (restauracja „Da Mario”), klasyczny śledź smażony doprawiony solą i usmażony na oleju rzepakowym („Kokieteria”), gdańskie risotto czyli kasza pęczak z dodatkiem sztyjek rakowych i kaparów, czy perliczka, foie gras ze śliwką i chips z jęczmienia („Filharmonia”). Noc Restauracji to wydarzenie wyjątkowe, ale każdy



z wymienionych lokali stara się o jak najwyższy poziom swoich dań przez cały rok. Smakosze szukający regionalnych smaków mogą odwiedzać te miejsca bez żadnego zastanowienia, bo ich apetyty na wyjątkowe przeżycia gastronomiczne na pewno zostaną zaspokojone.

To jednak nie koniec, bo Gdańsk może zaoferować także swoją własną wersję filozofii „farm to table”. Polega ona na samodzielnym przyrządzeniu posiłku poczynając od pozyskania zdrowych i naturalnych składników. Dzięki temu możemy raczyć się daniami z naturalnych produktów, uciekającymi od sztuczności dzisiejszej żywności. Na Pomorzu filozofia ta zdobywa coraz więcej zwolenników, co widać między innymi po odrodzeniu się lokalnych hodowli zwierząt, producentów serów, warzyw i innych produktów. Ale co innego zerwać rzodkiewkę z krzaczka, a co innego wybrać się najprawdziwszym kutrem rybackim na łowiska i łowić prosto z morza! W końcu nie ma nic bardziej charakterystycznego dla pomorskiej kuchni, niż ryba. A później już tylko oprawianie, filetowanie, wędzenie i uczta gotowa.



## GŁODNY?

SPRAWDŹ, GDZIE WARTO SIĘ WYBRAĆ NA  
WWW.POMORSKIE-PRESTIGE.EU  
I LEĆ DO GDAŃSKA.

ENGLISH

## FISH LIKE SWIMMING AT NIGHT

During a recent culinary event organized as part of the project Gdańsk-Pomorskie Culinary Prestige, HELLO! MODLIN learned that fish like swimming especially after dark and that it takes treasures of the Baltic a long way to become truly wonderful dishes.

Hala Targowa (Market Hall) and Zielony Rynek (Green Market), which have been opened in Gdansk for centuries, help to understand the history of regional cuisine. Just like in the old times, they provide the inhabitants of the city with fresh goods from local producers. But Gdansk has also rich brewery

traditions, which are preserved in small, local breweries, like for example Browar Piwna. It is located in Piwna street, which – before the war – used to be called Jopen-gasse after Jopen beer exported by Gdansk for years. At its crowning moment, there were as many as 350 breweries operating in the city, and the significance of this drink is proved best by the crane in Gdansk. The largest one in medieval Europe, the crane owes its size to the need for moving barrels of beer.

You can taste tradition yourself in “Pod Łososiem”, which is considered the oldest restaurant in Gdansk. This is where Ambrozius Vermoolen, a Dutch emigrant, devised a recipe for the most famous Pomeranian drink, Goldwasser. “Pod Łososiem” attaches a lot of weight to elegance and quality of its dishes. Its menu features for example cream of kohlrabi served in its bulb, delicate salmon with asparagus and Dutch sauce and drop scones with raspberries made to a traditional recipe. “Pod Łososiem” is a place respecting tradition, but there are also other restaurants in Gdansk that treat regional tastes more daringly. They can be explored during the Night of Restaurants, a cyclic culinary event featuring only selected restaurants offering original cuisine. Examples of dishes served during one of such events include zander blood sausage with gingerbread sauce (“Da Mario” restaurant), classic herring with salt fried with rape oil (“Kokieteria”), risotto from Gdansk, pearl barley with crayfish and caper, guinea fowl, foie gras with prunes and barley chips (“Filharmonia”). The Night of Restaurants is a unique event, but each of the mentioned restaurants tries to maintain the highest quality of its menu throughout the whole year. Connoisseurs of regional tastes can always visit these places without thinking, and their appetites for invaluable culinary experiences will be definitely sated.

But that’s not all because Gdansk can also offer its own version of the philosophy “farm to table”. It consists in preparing dishes totally on one’s own, starting with finding healthy and natural ingredients. As a result, we can enjoy dishes made of natural products, which are far from the artificiality of today’s food. This attitude has been attracting more and more followers in Pomorskie as well, which is visible for example in the renaissance of breeding farms and producers of cheese, vegetables and other products. But picking up radishes cannot be compared to setting off to fisheries aboard true fishing boats and fishing straight from the sea! After all, there is nothing more characteristic of the Pomeranian cuisine than fish. And later it is just flaying, boning and smoking. And the feast is ready.