



Deska serów z Robaczkowa.

KRAINA DOBREGO SMAKU



Od kilku lat Pomorze przeżywa kulinarny renesans. Warunki geograficzne oraz grono zapaleńców czynią z tego regionu jedno z najatrakcyjniejszych miejsc w Polsce na gatunkowy popas.

TEKST I ZDJĘCIA **PIOTR WIERZBOWSKI**

Gdy tylko nadchodzą wakacje, turyści wypełniają każdy skrawek pomorskiego wybrzeża. Smażące się na plaży tłumy skazane są – w większości, bo wyjątki oczywiście się zdarzają – na ofertę sezonowych, kurortowych barów, serwujących świeżo rozmrożoną, usmażoną często w zjełczałym oleju rybę, rozmiękle frytki, przesłodzone gofry i niepieniące się napoje piwopodobne. A wszystko za skandynawską cenę. Czy tak musi być? Na szczęście nie.

Pomorze to przecież prawdziwy raj dla smakoszy. Bliskość Bałtyku, krystaliczne jeziora Szwajcarii Kaszubskiej, bujne lasy, żyzne gleby i czyste powietrze – wszystko to sprawia, że świetnych lokalnych produktów jest tu więcej niż gdziekolwiek indziej w Polsce. Potencjał regionu odkryli kucharze, a także miejscowi producenci miodów, wędlin, ryb czy serów. Jedni i drudzy, często ramię w ramię, w ciągu kilku lat sprawili, że dzisiaj na Pomorzu można i należy dobrze zjeść.

W GOŚCINIE U KOZY

– Cieszy mnie moda na dobre jedzenie – mówi Tomasz Strubiński zwany Kaszubską Kozą. Siedzimy na ganku niewielkiego domu w przysiółku Robaczkowo. Jest cicho i sielsko. Naszej rozmowie towarzyszy jedynie szum liści kołysanych przez majowy wiatr oraz pobekiwanie kóz. Pan Tomasz jest gwiazdą polskiego serowarstwa. Ma kilkadziesiąt kóz, które własnoręcznie doi. Z uzyskanego mleka czaruje wyborne sery w wielu rodzajach, przede wszystkim podpuszczkowe i kwasowo-podpuszczkowe, świeże i wędzone. Swoje wielokrotnie



ZDJĘCIE © KAMA TROJAK

nagradzane produkty dostarcza do najlepszych restauracji w kraju. Znajdziemy je zarówno w Trójmieście, jak i na przykład w warszawskim Opasłym Tomie, w którym serwuje je Agata Wojda. – Gdy przyjechałem do siebie grupę zagranicznych dziennikarzy kulinarnych, oniemieli. Nie wierzyli, że takie sery można robić poza Francją – dodaje z nieukrywającą dumą. Trudno nie zgodzić się z opinią zachodnich kolegów. Pijana Kozia, Kozidymek, Kozia Rura czy Czyścioszek (pan Tomasz lubi nadawać fantazyjne nazwy swoim produktom) to bez wątpienia jedno z najlepszych kozich serów, jakie jadłem.

Bogdan Gałązka czaruje w Gothic Café & Restaurant na zamku w Malborku aromatyczne dania z lokalnych składników.

Tomasz Strubiński zwany Kaszubską Kozą wraz ze swoją menażerią.

Są one również w karcie restauracji na zamku w Malborku. Bogdan Gałązka, szef kuchni i współwłaściciel Gothic Café & Restaurant – jak sam po cichu przyznaje – wydaje majątek na produkty do swoich dań. Podczas gdy wielu restauratorów z kalkulatorem w ręce oblicza zysk z każdego zaserwowanego talerza, Gałązka działa bardziej romantycznie i zamawia najlepsze, a przez to najdroższe produkty z okolicy. Piwo? Z pobliskiego Gościszewa. Sery kozie? Oczywiście od Kaszubskiej Kozy. Wędliny? Od lokalnego rzeźnika i masarza, który wytwarza szynki suszone mogące bez wstydu leżeć obok bardziej znanych siostr z Parmy czy San Daniele. Konfitury i pieczywo? Domowej roboty. Zioła i szafran – z przyzaskowego ogródka. Dobór produktów i serce, jakie wkłada w gotowanie, zaowocowały rekomendacją Slow Food Polska oraz dwiema czapkami prestiżowego przewodnika kulinarnego Gault & Millau. Oras tym, co najważniejsze – uznaniem odwiedzających.

SZEFOWIE

Na szacunek zasłużył też Artur Moroz – szef kuchni wielokrotnie nagradzanej sopockiej restauracji Bulaj. Znajdująca się nieopodal moła, tuż za pasem wydm restauracja jest jednym z najlepszych adresów na Pomorzu dla wielbicieli świeżej bałtyckiej ryby. Bo wbrew pozorom o nią naprawdę trudno. – Przez lata wyrobiliśmy sobie grono dostawców, którzy wiedzą, że nie weźmiemy byle czego – słyszę podczas lunchu. Zajadam się marynowanymi policzkami z dorsza, a także rarytasem nad rarytasami – turbotem bałtyckim z ikrą. To, co znajduje się w menu, oraz co



◀ Ozdoba półki w salonie Komersu – klasyczny Goldwasser z płatkami złota.

W internecie:
Więcej o smakach
na Pomorzu na stronie
programu Pomorskie
Prestige: www.pomorskie-prestige.eu/culinary

można zamówić spoza karty, zależy od pogody, limitów połowów, a czasem zwykłego rybackiego szczęścia. Ja jednak lubię taką kulinarną ruletkę. Gdy menu krótkie, zmieniające się, wiem, że dobrze zjem.

Od sezonu i dostępności produktów zależy także menu w Czarnym Kosie, kaszubskim pensjonacie położonym zaledwie 35 km od centrum Gdańska i również szczytującym się slowfoodową rekomendacją. Szef kuchni Tomasz Ziółkowski gotuje w nim dla gości pensjonatu oraz odwiedzających okoliczne działki wypoczynkowe. Jego dania są proste, przyrządzone ze świeżych, lokalnych składników, czerpiące garściami z kaszubskiej tradycji, a jednocześnie mają w sobie nutę wyrafinowania. – Gotując w takim miejscu, muszę mieć na uwadze gust odwiedzających nas gości. Nie mogę szaleć z piankami czy kuchnią molekularną, co oczywiście nie oznacza, że muszę iść na jakościowe kompromisy. Pomaga w tym szacunek dla kulinarniej tradycji regionu i sezonowych produktów – mówi kucharz. Magda Surdek i Filip Majchrzakowski, właściciele Czarnego Kosa, marzyli, by ich lokal, pieśczętliwie zwany Karmnikiem, był – mimo wysokiego poziomu – dostępny cenowo. By przychodziły tu całe rodziny na kolację bądź niedzielny obiad. I rzeczywiście, stosunek jakości dań do ceny jest znakomity, o czym przekonuję się, zając się fantastyczną beloną złowioną rano w Bałtyku. To naprawdę zaskakujące, że w tak zacisznym, niemal ukrytym miejscu można tak dobrze zjeść.

PIWO Z TRADYCJĄ

– Witam w dopiero co otwartym Starym Browarze Kościerzyna – przywitała mnie rezydentna i dostojna pani Elżbieta Szybowska, przewodniczka po tym miejscu. Bardzo szybko okazało się, że lokalne piwo ma we krwi, jako że jej rodzina od pokoleń pracowała na rzecz miejscowego browaru. Działał on tu nieprzerwanie od XVII w. aż do chwili, gdy komuniści

▣ Przystawki z restauracji Bulaj: turbot bałtycki z ikrą (po lewej) oraz marynowane policzki dorsza z grzanką (po prawej).

„wyzwolili” te tereny. Własność znacjonalizowano, browar zamieniono w rozlewnię napojów gazowanych, a budynki zaczęły popadać w ruinę. Ostateczna katastrofa nastąpiła w 1998 r., gdy zakład zamknięto na cztery spusty. Na szczęście kilka lat temu znalazł się nowy inwestor, który postanowił stare zabudowania przerobić na hotel oraz przywrócić tradycję warzenia prawdziwego piwa kościerskiego. W odnowionych budynkach zainstalowano supernowoczesną aparaturę warzelniczą, która wytwarza piwo według tradycyjnych receptur. Woda z lokalnego ujęcia, brak utrwalaczy i filtrowania, jakościowe słody i chmiel sprawiają, że piwo jest pyszne

i – spożywane z umiarem – zdrowe. W Starym Browarze powstają trzy gatunki: keller, czeska ciemna 10 i piwo pszeniczne. Można się ich napić w hotelowej restauracji, kupić w miejscowym sklepie albo skosztować podczas wycieczki po browarze. Ta ostatnia opcja wydaje się najbardziej atrakcyjna, gdyż w pakiecie dostajemy uroczą i interesującą gawędę pani Elżbiety – nie tylko o samym browarze, lecz także o burzliwej historii Kościerzyny.

Wielbicieli gatunkowych trunków nie powinni pominąć jeszcze jednego adresu – sklepu wytwórni gatunkowych alkoholi, w tym słynnego Goldwassera, firmy Komers.

PRAKTYCZNIE RZECZ BIORĄC

➔ Komers International

– producent Goldwassera oraz innych gatunkowych alkoholi; sklep firmowy: ul. Boczna 4, Straszyn, czynny pn.–pt. w godz. 8–16; www.komers.com.pl

➔ Restauracja Bulaj – al. Mamuszki 22, Sopot; www.bulaj.pl

➔ Gospodarstwo Kaszubska Koza

– Robaczkowo; www.facebook.com/GospodarstwoKaszubskaKoza

➔ Stary Browar Kościerzyna

– ul. Słodowa 3, Kościerzyna; www.starybrowarkoscierzyna.pl

zwiedzanie browaru: lipiec–sierpień (poza sezonem po uzgodnieniu), 25 zł od osoby dorosłej (zniżki dla dzieci), start o godz. 13, 15 i 17, czas zwiedzania: 75–90 min; rezerwacja: tel. 58 680 07 71

➔ Pensjonat i restauracja Czarny Kos

– ul. Letniskowa 10, Borkowo; www.czarnykos.pl

➔ Wielka Konfraternia Zaczego Jadła, Napitku i Rękodziela oraz Izba Smaku w Parparach; www.parpary.pl

➔ Gothic Café & Restaurant – zamek w Malborku, ul. Starościńska 1, Malbork; www.gothic.com.pl



▣ Nowoczesna maszynaria warzelnicza w Starym Browarze Kościerzyna służy do produkcji tradycyjnego piwa.

➔ W kościerskim browarze warzy się trzy gatunki piwa: kellera, czeska ciemna 10 i piwo pszeniczne.



Spośród licznych butelek zdobiących sklep i miejsce degustacji moją uwagę przykuły dwie: z Goldwasserem właśnie oraz z koniakiem. Pierwszy raz w życiu spotkałem się z koniakiem polskiej produkcji! Jak wyjaśniono mi w Komersie, to produkt na licencji francuskiej, nie ustępujący niczym (no, może ceną) swym zachodnim odpowiednikom. Trunek ten zadziwia, ale i tak najjaśniejszą gwiazdą w katalogu Komersa jest słynna wódka z kawałeczkami 23-karatowego złota. Wytwórców Goldwassera jest wielu, ale ten z Komersu słynie z niezrównanego aromatu. Przygotowywany jest na podstawie XVI-wiecznej receptury, opartej na kombinacji kilkadziesiątu ziół. Ponieważ przyjechałem tu autem, degustację odkładałem na później, zabierając butelkę ze sobą.

Z ZAGŁOBĄ PRZY MIODZIE

Zmierzam ku Parparom, w których szefem lokalnej Izby Smaku oraz wytwórcą wielu fantastycznych specjałów (w tym słynnego miodu pitnego) jest niejaki Witold Cyranowicz. Wita mnie przebrany w żupan, w wysokich skórzanych butach i czapkę z piórem, narzucając wręcz skojarzenia z Zagłobą. Po chwili rozmowy mój entuzjazm nieco osłabł. Okazało

▣ Szef kuchni w Czarnym Kosie Tomasz Ziółkowski zaserwował mi przepyszną bałtycką bellonę.

◀ Witold Cyranowicz robi w Parparach wiele smakotyków, m.in. doskonałe miodu pitne.

się, że pan Witold nie może sprzedawać swojego miodu. Polskie prawo nie przewiduje takiej możliwości, a urzędnicy skarbowki skrzętnie tępią każdy przejaw robienia państwu konkurencji w produkcji wysoko-procentowego alkoholu. Ale to, że nie można sprzedawać, nie znaczy, że nie można miodu produkować i częstować nim gości. Ucinamy więc sobie pogawędkę o tym, jak pan Witold szykuje swoje trójniaki, degustując kilka łyków aromatycznego, rozgrzewającego trunku. Na pożegnanie dostaję jeszcze zaproszenie na doroczną imprezę organizowaną przez dowodzoną przez gospodarza tego miejsca Wielką Konfraternię Zaczego Jadła, Napitku i Rękodziela, podczas której będzie można spróbować lokalnych specjałów, poznać producentów i miło spędzić czas w ślaskim kaszubskim krajobrazie.

Opuszczam Pomorze z radością w sercu. Cieszy mnie, łasucha i wielbiciela rodzimych tradycji, że coraz więcej osób myśli podobnie jak ja. Że prawdziwe, lokalne jedzenie jest czymś więcej niż tylko pożywieniem – to immanentny składnik kultury, a przy tym prawdziwa atrakcja turystyczna. I że może kiedyś wyprze z nadmorskich deptaków nijakie zapychacze żołądka. ■