

NAJLEPSZE polskie produkty

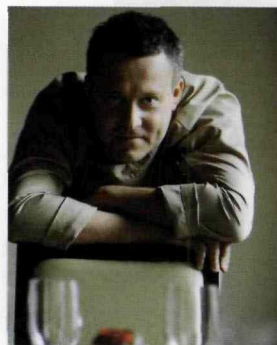
ZAPYTALIŚMY 10 SZEFOW KUCHNI O NAJLEPSZE POLSKIE PRODUKTY MAJĄCE POTENCJAŁ DO WYKORZYSTANIA W GASTRONOMII. KAŻDY Z ZAPROSZONYCH PRZEZ NAS MISTRZÓW WYTYPOWAŁ PIĘCIU FAWORYTÓW, DZIĘKI KTÓRYM POLSKA KUCHNIA WYRÓŻNIA SIĘ NA TLE INNYCH.

Autor: Wojtek Blecharz

MIODY NATURALNE I PITNE

• GRZYBY LEŚNE • TRAWA
ŻUBROWA • SERY ZAGRODOWE
• DZICZYNA

TO WEDŁUG NASZYCH EKSPERTÓW
NAJCENNIJSZE POLSKIE PRODUKTY
KULINARNE.



ADAM CHRZĄSTOWSKI, SZEFEK KUCHNI
RESTAURACJI ANCORA, KRAKÓW

1. Schab ze świni złotnickiej pstrej

Dostawca: masarnia Bieganowo k. Wrzeszyna. Mięso z tradycyjnej rasy świń polskich, bliskiej wyginiecia i odbudowanej w ciągu ostatnich lat. Produkt pozwala wrócić do dawnego i zapomnianego smaku prawdziwej wieprzowiny.

2. Połędwiczka z jelenia

Producent: Kanwil Dębica. Bardzo dobry produkt, wysoki standard. Dzięki temu w restauracji mam pewność, że danie jest zawsze tej samej jakości.

3. Schab z dzika

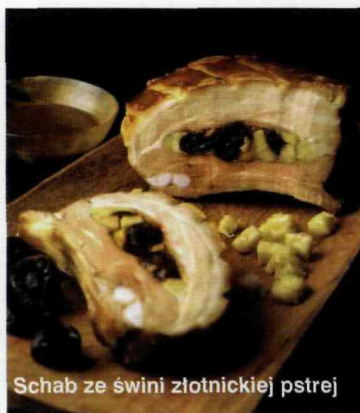
Dostawca: Kuchnie Świata. Najwyższej jakości skalibrowane schaby z młodych sztuk o idealnej twardości i smaku mięsa.

4. Ser Frontiera Blue

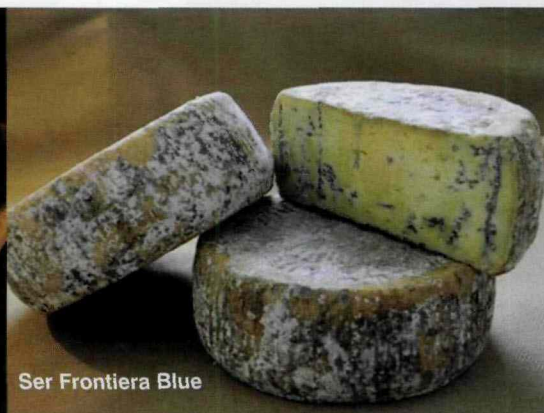
Producent: Frontiera, ranczo ekologiczne Warpuny, Sorkwity. Najlepszy zagrodowy ser polski, jaki miałem okazję próbować. Moim zdaniem w niczym nie ustępuje serom takim jak gorgonzola czy roquefort, a niekiedy bije je smakiem na głowę (zwłaszcza ich odmiany przemysłowe).

5. Olej rzepakowy z Góry Św. Wawrzyńca tłoczony na zimno

Producent: PRS Rutkowski, Kaldusie pod Chelmnem. Gdy go pierwszy raz spróbowałem, przed oczami stanęły mi tany kwitnącego rzepaku (naprawdę). Produkt zmienia nasze pojęcie o oleju rzepakowym: w potrawach zachowuje swój charakter, jednak nie dominuje (jak np. oliwa z oliwek extra virgin).



Schab ze świni złotnickiej pstrej



Ser Frontiera Blue



ROBERT SOWA, PREZES OGÓLNOPOLSKIEGO STOWARZYSZENIA SZEFOW KUCHNI I CUKIERNIKÓW

1. Nalewki

Cenię sobie Staropolskie Nalewki Karola Majewskiego, mające uznanie na całym świecie jako polski produkt slow food. Często wykorzystuję je w mojej kuchni.

2. Polskie miody pitne

Miód pitny sycono już w czasach starożytnych. Jako popularny w Polsce napój

wymienia się go w źródłach średniowiecznych.

3. Grzyby leśne

Nigdzie w Europie nie jada się grzybów leśnych tzw. dzikich, za grzyby uznawane są pieczarki. Polacy mogą poszczycić się wspaniałymi borowikami, podgrzybkami, maślakami, które w niezrównany sposób podkreślają smaki potraw.

4. Dziczyna

Polacy mają od wieków bardzo rozwinięte tradycje łowiectwa. Dziczyna była pierwszym mięsem, którego skosztował człowiek, i było to mięso surowe... Doskonala do przyrządzania gamy potraw. Jest to mięso delikatne i lekko strawne.



Staropolskie nalewki Karola Majewskiego

5. Żołądkowa gorzka

Ta tradycyjna wódka obchodzi w tym roku swoje 60. urodziny.

mowicie różny w zależności od miejsca, w którym powstał. Musi być prawdziwy, wtedy każdy smakosz znajdzie w nim swój aromat. Nasz miód spadziowy z wyczuwalnym aromatem żywicy to jeden z najoryginalniejszych miódów świata. Oddzielnym odkryciem są miody pitne, które w Polsce mają ogromną tradycję. Trochę o nich zapomnieliśmy, tymczasem powinny być naszą wizytówką. Słodki smakowy kieliszek miodu do słonej polskiej bryndzy – idealne zakończenie polskiej eleganckiej kolacji.



Polskie grzyby

3. Polskie grzyby

Nie potrafię wskazać jednego grzyba, bo podążamy za nimi sezonowo – zaczynając od czerwcowych kurek, poprzez lipcowe opieńki, rydze, po późne, wykopane spod piachu gąski. Bogactwo najróżniejszych smaków

i zastosowań. Zakończone mistrzowskim suszeniem, potem pierogami i zupą.

4. Oscypek (z bacówki Wojtka Komperdy szczególnie)

Nieprzystoita ilość potrafię zjeść, upiec, usmażyć i ugrillować. Ten ser niesie ze sobą posmak dymu, zapach i śmietankowość owczego mleka oraz intensywną stoność. Świetny, polski i niepodrabialny ser!

5. Chleb polski

Jestem wierna chlebom z piekarni „Grzybki” H. Cichowscy i z piekarni Lubaszka. W obu tych miejscach znajdują się perełki, m.in.: chleb Karola, chleb biesiadny, chleb chłopski na zakwasie żytnim, turecki z bakaliami, poligonowy. Jesteśmy mistrzami świata w pieczywie. Za polskością w chlebie tęsknimy, gdy jesteśmy daleko. Lubię chleb lekko klejący, z wyraźną strukturą, lekko stony i jednocześnie odrobinę słodki. Czyste, prawdziwe pieczywo.



AGATA WOJDA, SZEFOWA KUCHNI RESTAURACJI OPASŁY TOM, WARSZAWA

1. Trawa żubrowa

Legendarne aromatyczne źdźbła rosnące w Puszczy Białowieskiej znajdują zastosowanie w mojej kuchni za-

równy w deserach, jak i daniach mięsnych. Piekę jagnięcinę w trawie żubrowej, do chrzanowej terriny pasuje kwaskowa galaretką z jabłek gotowanych z paskami trawy, a odrobina żubrówki dodana do cytrynowego winegretu tworzy idealną całość. To mój prezent dla kucharzy ze świata. Zjawiskowa rzecz.

2. Miód (spadziowy i gryczany)

Dziadek pszczelarz zarazil mnie miłością do miodu. To jeden z największych nośników smaku – tak niesia-



Trawa żubrowa



SEBASTIAN KRAUZOWICZ, SZEFO KUCHNI HOTELU CROCUS, ZAKOPANE

1. Oscypek i bryndza Ze względu na region, w którym się wychowałem, na pierwszym miejscu w mojej kuchni wykorzystywane są prawdziwy oscypek oraz bryndza. Zastosowanie tych serów jest naprawdę ogromne, śmiało mogę je porównać do fenomenowi włoskiego sera Pecorino Romano.

2. Jagnięcina podhalańska

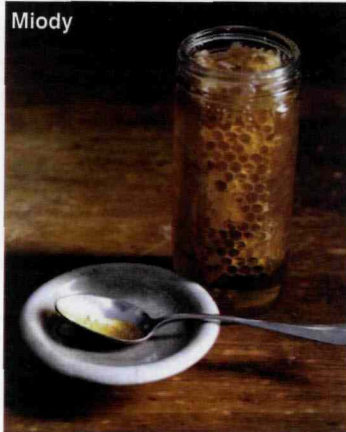
Z bólem muszę przyznać, że dostępność gotowych elementów – jak comber czy udziec – jest bardzo utrudniona. Niestety, w mojej kuchni przerabianie całego jagnięka o wadze 10 kg na 1 kg schabu nie miałoby sensu. Używam więc jagnięciny nowozelandzkiej, która nie może się równać w smaku i aromacie z naszą lokalną.

3. Masło

To produkt, bez którego nie mogłaby chyba istnieć żadna kuchnia. Staram się korzystać z masła swojskie-



Masło

Miody

go bez żadnych domieszek, bo tylko wtedy można wydobyc z potrawy to, co najlepsze, bo przecież tłuszcze przenoszą aromat z danego produktu, a masło dodatkowo uszlachetnia smak.

4. Miody

Ich zastosowanie jest ogromne – poprzez dodatki do sosów, dressingów, marynat i alkoholi. Nie ma nic lepszego niż łyżka aromatycznego miodu z lekką goryczką.

5. Polskie oleje

Nie ustępują w niczym zagranicznym oliwom. Olej lniany swym smakiem potrafi wzbogacić każdą sałatę czy mięso, mało popularny olej rydzowy swą nutą smakową zadowoli każdego gościa w mojej restauracji.

**URSZULA CZYŻAK, SZEFOWA KUCHNI KLUBU PIOTROWSKA 97, ŁÓDŹ****1. Gęsina owsiana**

Troszkę zapomniany, a jakże wartościowy polski produkt o niezrównanych walorach smakowych i zdrowotnych. Istnieją wyspecjalizowane fermy, jak np. Kotłuda Wielka, mające odpowiednie certyfikaty – gęsi tam pasiące są tradycyjną trawą, a ostatnie trzy miesiące karmione owsem.

2. Ser Łomnicki kozi

Najlepszy z zagrody Bożeny Sokołowskiej Kozia Łąka. Ser dojrzęły z delikatnymi dodatkami.

3. Chleb Hruby żytni (gruboziarnisty)

Z biopiekarni Ewy Smuk i Petera Stratenwertha, którzy prowadzą swoje gospodarstwo w gminie Słubice. Chleb wypiekany jest w kamiennych piecach opalanych drzewem.

**PAWEŁ OSZCZYK, SZEF KUCHNI MAMAISON, HOTEL LA RÉGINA, WARSZAWA****1. Suszone borowiki**

Występują nie tylko w polskiej kuchni, ale dobrze komponują się z wieloma innymi polskimi produktami – kaszami, majerankiem, warzywami okopowymi i kapustą.

2. Trawa żubrowa (turówka wonna)

Intensywny, unikatowy aromat. Produkt, który winien stać się wizytówką polskich kucharzy i aż dziwi mnie to, że przemysł spożywczy nie produkuje jeszcze np. miodu czy soku jabłkowego z żubrowką.

3. Polskie wina (szczególnie winnica Płochockich)

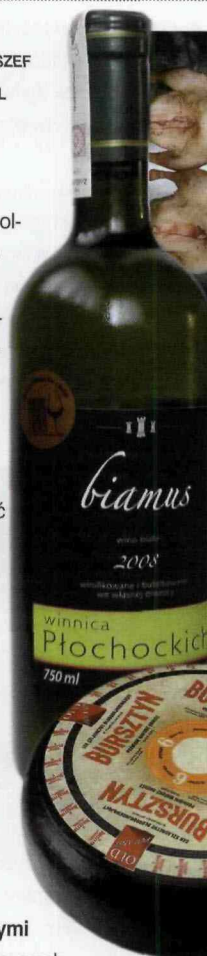
Ukłon za determinację w dążeniu do celu. Mimo iż produkty nie górują jeszcze wśród konkurencji (choćby w porównaniu z niektórymi winami niemieckimi), to Płochockim należą się wielkie brawa za pokonanie przepisów-przeszkód i stworzenie winnicy z prawdziwego zdarzenia – jest to załóżek dobrego „domu winiarskiego”.

4. Polskie wędliny produkowane metodami tradycyjnymi

Kielbasy, szynki, kaszanki, pasztety (np. Jasiołka). Unikatowy smak, mało promowany, choć swobodnie moglibyśmy konkurować z Hiszpanami czy Włochami.

5. Polskie piwa, w szczególności piwo Żywe z Browaru Amber

Osobista słabość i sentyment, że tak kiedyś smakowało niepasteryzowane piwo, zawsze przechowywane w szklanej butelce.



Gęsina owsiana

Lubczyk

**4. Lubczyk ogrodowy (levisticum officinalis)**

Bylina z rodziny selerowatych, kiedyś chwast w każdym gospodarstwie na wsi, dziś składnik ciągle niedoceniany, choć nie wyobrażam sobie braku tego zioła w mojej kuchni (dodajmy, że jest uważany za afrodyzjak).

5. Miód

Każda odmiana, niezastąpiony jako dodatek do potraw, sosów i napojów.

WOJCIECH MODEST AMARO, ATELIER AMARO, AUTOR KSIĄŻKI „KUCHNIA POLSKA XXI W.”**1. Ser Bursztyn**

Najlepszy polski ser, doskonałe normy produkcji, charakterystyczny wyraźny smak, cudze chwalicie...

2. Zioła i kwiaty jadalne Polski

Niewykorzystany potencjał przyrody – zamiast je suszyć, warto skorzystać ze świeżych, są doskonałymi składnikami potraw.



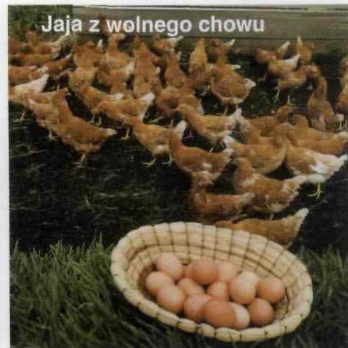
Turbot

3. Dzikie turbot bałtycki

Prawdziwy smak morza w przystępnej cenie.

4. Kurze jaja z wolnego chowu. Jedyny oryginalny smak jajek.

5. Głóg. Porcja witamin i składników odżywczych o właściwościach leczniczych w zapomnianym owocu. Można z niego zrobić wspaniałe wino, ja przerabiam głóg na niespotykany keczup.



Jaja z wolnego chowu



JERZY PASIKOWSKI,

KORPORACYJNY DORADCA KULINARNY NESTLÉ PROFESSIONAL POLAND

1. Pomidory truskawkowe

Firma T. Mularski – najlepsze

i najsmaczniejsze pomidory w Polsce i Europie, niepryskane żadnymi substancjami chemicznymi, uprawiane w największym kompleksie ogrodniczym w Polsce.

2. Maliny mrożone

Firma Oerlemans oferuje wyjątkowo wysoką jakość, numer jeden wśród owocowego produktu w Polsce.

3. Smardze w zalewie naturalnej

Firma Lasovia – aktualnie jedyny producent tego gatunku grzybów na naszym rynku tak bardzo poszukiwanych w gastronomii.

4. Ser koryciński z Podlasia

Jedyny ser, który można porównać do oscypka, doskonale nadający się zarówno do dań zimnych, jak i gorących.

5. Firma Provincia

Stale oferująca mięsa najwyższej jakości w dużym asortymencie i bardzo dobrych opakowaniach.



Mrożone maliny



Kwiaty cukinii

ANNA MARTYNOWSKA,

SZEFOWA KUCHNI RESTAURACJI OREGANO, WARSZAWA

1. Kwiaty cukinii

Z ekologicznego gospodarstwa Ludwika Majlerta będącego cenionym dostawcą świeżych warzyw wśród członków slow foodu.

2. Rukola

Również z wyżej wymienionego gospodarstwa, którą cenię za wyjątkowy smak i chrupkość, uprawiana bez środków chwastobójczych.



3. Pomidory

Z eksperymentalnego gospodarstwa pana Krzyżanowskiego z Warszawy, który oferuje bogaty wybór odmian pomidorów gruntowych.

4. Miody

Z pasieki p. Młynarczyk z Olszyny, naturalne miody o niepowtarzalnym smaku i aromacie.

5. Mięso wieprzowe

Z ubojni w Mościbrodach, w której używa się zwierząt hodowanych na karmach naturalnych.



ANDRZEJ POLAN, SZEF KUCHNI RESTAURACJI HOTELU NOVOTEL WARSZAWA AIRPORT

Chodząc po marketach, małych sklepach, bazarkach czy targowiskach, natrafiamy na wachlarz produktów, które produkowane są przez firmy polskie i zagraniczne. Tych drugich jest bez liku, polskie zaś nie do końca mogą się wybić na szczyt. A jakość, nie ukrywam, jest bardzo zauważalna. Poza tym to, co polskie, uważam i tak

za najlepsze, i to nie tylko przez sentyment, ale tak po prostu jest.

! Cieszę się, że powstała moda na smaki polskie – zarówno tradycyjne, jak i lokalne. Prym w tym na pewno wiecie Małopolska i bardzo dobrze, bo ma się czym pochwalić. Niestety, pracując w tzw. sieciówce, nie zawsze mogę wykorzystywać produkty, które często kupuję do domu. Powodem tego są tzw. rekomendacje, koszt. Byłoby fajnie pamiętać w plebiscycie o:

1. maśle polskim (Kosów, Garwolin, Sobik),
2. wieprzowinie polskiej,
3. serze korycińskim z czarnuszką lub kminkiem,
4. grzybach leśnych z Białegostoku,
5. miodzie z Rostocza.