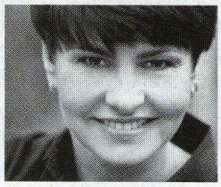
ZGOTOWALI SUWALSZCZYZNĘ

W dzikiej głuszy, dla niedużej grupy rolników, wiejskich gospodyń, regionalnych producentów 12 światowej sławy szefów kuchni natchnionych okolicą szykowało autorskie kreacje haute cuisine



Agnieszka Kręglicka

wraz z bratem Marcinem Kręglickim prowadzi w Warszawie kilka restauracji: meksykańską El Popo, greckie tawerny Santorini i Meltemi, włoską Chianti, Fortecę, Piątą Ćwiartkę w Arkadach Kubickiego oraz księgarniorestaurację Opasły Tom PIW-u na Foksal

Zainspirowany fermentowaniem żuru René Redzepi (Noma, Dania) podał talerz kolorowych jagód, kwiatów i ziół z Puszczy Rominckiej zalany lekkim wywarem z fermentowanych grzybów. Ben Shewry (Attica, Australia) wyprowadził gości zza stołu i kazał im iść w mrok. Na końcu polany migotał ogień oświetlając łby upolowanych dzików. Shewry potraktował dziczyznę i jesienne warzywa aborygeńską metodą hangi – pieczeniem w gorącym popiele. Danie zatytułowane „I don't want to be buried in the pet cemetery" należało łopatami wydobyć spod ziemi. Modest Amaro (Atelier Amaro, Polska) przez pięć godzin kręcił nad ogniem borowikowy sękacz. Lokalna producentka, która wcześniej robiła pokaz, nie wierzyła, że mu się uda. Opiekanie sękacza wymaga wprawy i kto to widział, by dodatkowo obciążać ciasto proszkiem z borowików, jałowca i igieł sosnowych. Dania dopełniły grzyby w oleju rydzowym i emulsja z trawy żubrowej. Kompozycję Amaro nazwał „Forrest Gump". Ta filmowa nazwa wraz z leśnym skojarzeniem („forest" to po angielsku las) idealnie zilustrowała specyfikę kolacji.

Znaleźli się tam w ramach projektu Cook it Raw. Stworzony trzy lata wcześniej przy okazji szczytu klimatycznego w Kopenhadze w pierwszej edycji mobilizował mistrzów, by ugotowali dania z minimalnym zużyciem energii, z tego, co dostępne w pobliżu. Po wyprawie do Włoch, Laponii, Japonii projekt ewoluował, stał się platformą wymiany myśli i umiejętności kucharzy, okazją do zbliżania osób zwykle zamkniętych w swoich kuchniach. Poznawanie nowych regionów i zwyczajów kulinarnych stało się też sposobnością zmierzenia się z nieznanymi smakami i zbliżenia z producentami.

Cook it Raw na Suwalszczyźnie udało się świetnie, było przygotowane profesjonalnie. Gdy kilka dni przed przyjazdem kucharzy wjeżdżaliśmy w okolice Gościńca Jaczno, mój mąż jęknął z zachwytu. Bez nowobogackiego wypasu, w najlepszym guście zbudowany pensjonat, wtopiony z szacunkiem w zapierającą dech naturę. Zero billboardów, jezioro w kolorze malachitu, jabłonie ciężkie od owoców, a pani Krysia smaży z nich konfitury i podaje z ciepłymi drożdżówkami na śniadanie. Do tego sprowadzeni najlepsi lokalni producenci ze swymi skarbami: Maria i Antoni Łanczkowscy z Wiżajn – autorka dań z dziczyzny i myśliwy, Jola i Piotr Witkowscy – pszczelarze z okolic Puńska, Marek Jakubowski wędzący sielawy w Czerwonym Folwarku, państwo Romatowscy ze Starych Juch – ekologiczni ogrodnicy, Notterowie – szwajcarscy serowarzy z Bachanowa, gospodarze robiący twaróg, masło, babkę ziemniaczaną, kiszkę, pierogi z owocami, nalewki, bimber. Kucharze dogadywali zamówienia bezpośrednio z producentami, realizując ideał skróconego łańcucha sprzedaży. Perfekcyjnego obrazka dopełniało to, że imprezę współfinansowało Ministerstwo Rolnictwa, a patronowała jej pierwsza dama – namacalny dowód, że władze doceniają smak jedzenia jakościowego, powstającego w niedużych gospodarstwach.

Niestety, poza oazą Jaczna sielankowy obraz stworzony na potrzeby Cook it Raw to niemal fikcja. Spędziłam na Podlasiu trzy tygodnie. Potrawy oferowane na festynach i jarmarkach, choć opatrzone banerami „tradycyjne", „regionalne", były w przeważającej większości byle jakie, sztucznie barwione, aromatyzowane, udawane. Cudowne skądinąd gospodynie, które przygotowały dla nas pokaz wiejskich specjałów, bez żenady używały jajek „trójek", mleka z kartonu, ziemniaków ze sklepu i vegety. Gdzieś

FOT. MATERIAŁY PRASOWE, PIOTR PETRYKA (2), JOLA LIPKA

W kraciastym garniturze Andrea Petrini, dyrektor kreatywny Cook it Raw, rozmawia z René Redzepim, szefem duńskiej restauracji Noma. Obaj przed degustacją wędzonych sielaw od Marka Jakubowskiego z Czerwonego Folwarku

w rozmowie padło, że dawniej jadano to, co powstawało w gospodarstwie, i że tamto jedzenie było lepsze, ale dziś to się nikomu nie opłaca. Nie opłaca się produkować dla siebie mimo bezrobocia i marniejącej przy domu ziemi. Poszukiwanie na Podlasiu wiejskich jajek, chleba i mleka skończyło się gorzką refleksją na wybrukowanym kapslami od piwa podjeździe sieciowego sklepu.

Małe, tradycyjne, rodzinne gospodarstwa wskazywane w raporcie International Assessment of Agricultural Knowlege, Science and Technology for Development jako charakterystyczne dla Polski i dające nadzieję na rozwiązanie globalnych problemów rolniczych znikają szybciej, niż wychwytują to statystyki. A to one przyciągnęły tu organizatorów Cook it Raw. Podobno musimy dostać sygnał z zewnątrz, żeby zauważyć to, co dobre w Polsce. Czy głos najlepszych światowych kucharzy zabrzmi dość donośnie, by dotrzeć na wieś? ■

BUŁECZKI ŚNIADANIOWE PANI KRYSI Z JACZNA

- 1 kg mąki
- 1 kostka masła
- 1 szklanka cukru
- 10 dag drożdży
- 1/2 szklanki kwaśnej śmietany
- 3/4 szklanki mleka
- 5 jajek
- szczypta soli

■ Jajka ubić z cukrem, rozpuścić masło, śmietanę wymieszać z drożdżami. ■ Połączyć wszystkie składniki i wyrabiać ciasto, aż będzie odstawało od miski. ■ Włożyć do lodówki na min. 5 godz. ■ Uformować bułeczki i rogaliki. Można posypać cukrem z cynamonem, a do środka włożyć konfiturę. ■ Piec 8-10 min w temp. 180 st. C.

Klęczą Alexandre Gauthier - po lewej - (La Grenouillère, Paryż) i René Redzepi. Stoi Claude Bosi z londyńskiego Hibiskusa (w swetrze)