# *od* pola *na* wrocławski stół



przewodnik po lokalnych, dolnośląskich produktach, wywiady z wrocławskimi restauratorami i szefami kuchni

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich

Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Lider operacji Wrocław miasto spotkań

Partner operacji DIR

Partner operacji Kraina Łęgów Odrzańskich

# spis treści


**Wstęp** 3
**Historia kulinarna Wrocławia** 4
**Wywiady z wrocławskimi restauracjami** 16
Forum Kulinarne 18
Restauracja Food Think Tank 22
Restauracja Tarasowa 26
Przystań & Marina 30
Stół na Szwedzkiej 34
**Najnowsze dzieje kulinarnego Wrocławia** 38
Dinette 44
Ida 48
Aksameet 52
Bernard Bistro i Wino 56
Browar Stu Mostów 60
**Delicje regionów** 64
**Reportaże z dolnośląskimi producentami** 66
Stawy Milickie 68
Winnica Silesian 71
Piekarnia Plon 74
Kiszonki Sznajderów 77
Browar Wielka Sowa 80
**Wrocławskie zakupy lokalnych produktów** 83
Pałac Mojęcice 87
Pasieka Ziębów 90
Maciejowy Sad 93
Winnica 55-100 96
Oleowita 99
**Przepisy wrocławskich szefów kuchni** 102
Dinette 103
Bernard Bistro i Wino 104
Browar Stu Mostów 105
Restauracja Tarasowa 106
Forum Kulinarne 107
Restauracja Food Think Tank 108
Przystań & Marina 109
Ida 110
Aksameet 111
Stół na Szwedzkiej 112
**Autorzy** 115
**Źródła zdjęć** 116




# wstęp

**Szanowni Państwo**

Każdy z nas ma swoje ulubione potrawy, po które sięga, kiedy chce przywołać dobre, czasami nieco nostalgiczne wspomnienia. Często wracamy do smaków naszego dzieciństwa, pełnych przenikających się aromatów, coraz częściej też szukamy naturalnych i ekologicznych produktów wysokiej jakości. We Wrocławiu tworzymy również możliwości dla uprawy warzyw, owoców i ziół na terenach rodzinnych ogródków działkowych, w ogrodach społecznych czy też przy szkołach. Prawdziwy renesans przeżywają wrocławskie targowiska i ryneczki, oferując świeże produkty prosto od lokalnych dostawców. Poszukujemy produktów zdrowych, które łączą w sobie smak, jakość i dostarczają dodatkowej wartości dla organizmu. A przy tym skracają drogę od pola do stołu, dbając o środowisko naturalne.
Oddaję w Państwa ręce przewodnik pełen smaków naszego miasta i regionu, zbudowanych na tradycji, jakości i lokalności. Świadomość żywnościowa i zapewnienie bezpieczeństwa żywieniowego jest dużym wyzwaniem, które we Wrocławiu podjęliśmy, zmierzając w kierunku wysokiej jakości oferty kulinarnej dla mieszkańców i turystów. W 2022 roku podpisałem w imieniu Wrocławia Pakt Mediolański o Miejskiej Polityce Żywnościowej.

Zostaliśmy też zaproszeni do globalnej sieci Delice, której celem jest wymiana wiedzy o najnowszych trendach w światowych stolicach kulinarnych oraz wykorzystaniu żywności i gastronomii jako filaru rozwoju gospodarczego. Aktywnie działamy w sieci Metrex, gdzie zostaliśmy inicjatorem działań w zakresie łączenia gastronomii z lokalnymi producentami.

Powołaliśmy także Wrocławską Radę Gastronomii, która społecznie doradza przy budowaniu wrocławskiej marki gastronomicznej, a w Radę Turystyki zaangażowani są przedstawiciele branży gastronomicznej.

Niniejszy przewodnik powstał w ramach zainicjowanego przez nas projektu „Od pola na wrocławski stół". Ma on pomóc regionalnym producentom żywności nawiązać stałą współpracę z przedsiębiorcami z wrocławskiej branży gastronomicznej, aby w optymalny sposób skracać łańcuchy dostaw, a klientom wrocławskich restauracji oferować smaczne dania przygotowane na bazie lokalnych i sezonowych produktów. Zależy mi na tym, aby jak najwięcej restauratorów wprowadziło na stałe do swojego menu regionalne i ekologiczne produkty. Ważne, aby wybierać produkty, które pojawiają się w danym sezonie w naszym regionie. Dzięki temu możemy czerpać z nich zarówno wartości prozdrowotne jak i cieszyć się ich niepowtarzalnym smakiem.

Autorzy przewodnika przemierzyli cały Dolny Śląsk w poszukiwaniu lokalnych produktów. Efektem ich pracy są rozmowy z wrocławskimi restauratorami oraz dolnośląskimi producentami żywności, prezentując bogactwo kulinarne i upowszechniając wiedzę na temat produktów dobrej jakości. Odnajdziemy tu wiele inspirujących dań, aromat historii, szczyptę tradycji i garść nowoczesnych trendów.

Zapraszam do odkrywania wyjątkowych aspektów kuchni i bogactwa regionalnych smaków!

**Jacek Sutryk**
**Prezydent Wrocławia**



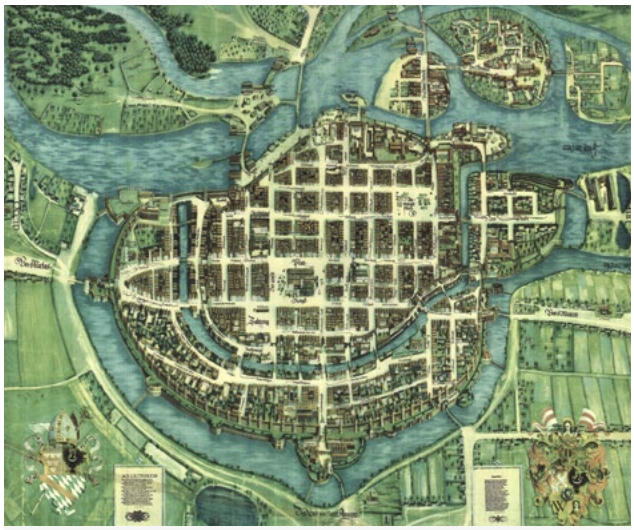

# HISTORIA KULINARNEGO WROCŁAWIA

dr Grzegorz Sobel

# do 1945 roku

## Średniowieczne gospody i zajazdy

Od czasów średniowiecza krajobraz i smak wrocławskiej gastronomii kształtowały w dużej części warzące i szynkujące na miejscu chmielowy trunek karczmy, których oferta kulinarna była jednak dość uboga. O wiele lepiej karmili gospodarze gospód i zajazdów, a w działających od końca XV wieku winiarniach ponad dwa stulecia później gościła już na stołach kuchnia francuska. Wspomina o niej



PLAN WROCŁAWIA Z 1562 ROKU

Johannes Sanftleben w swoim dziele z 1732 roku „Wohlverdientes Ehren-Lob Derer Breßlauischen Wein- und Wasser-Schencken" polecając *fricassèe, ragout* i *boeuf à la mode*. Przełom XVII i XVIII wieku przyniósł nad Odrą początki działalności redut, a więc lokali organizujących zabawy taneczne przy suto zastawionych stołach, odwiedzanych niemal wyłącznie przez elity miasta. W 1693 roku został otwarty we Wrocławiu pierwszy szynk kawy (*Coffee-Schank*) – 10 lat po wiktorii wiedeńskiej Jana III Sobieskiego – a rozwój gastronomii miasta spoczął w XVIII wieku „na barkach" tutejszych kawiarni, które wniosły w tym czasie do całej branży większość europejskich trendów i nowinek. W epoce Oświecenia działało w mieście kilka traktierni, specjalizujących się w prostej, ciepłej strawie (bez możliwości wyboru menu), lecz ten typ lokalu wzorowany na trendach francuskich (dużo później niż nad Sekwaną) nie przyjął się w mieście. Lokale gastronomiczne rozwinęły się także przy działających od końca XVI wieku wrocławskich gorzelniach specjalizujących się w produkcji likierów. Te zwykle małe szynki mocnych trunków oferowały drobne przekąski na ciepło i zimno.

## Rodzinne obiady w XVIII wieku

Ostatnia dekada XVIII wieku przyniosła rozwój gastronomii Wrocławia tak w ramach oferty kulinarnej, jak również podnoszenia jakości usług związanych z serwisem przy stole.
Trendy napływające w tym czasie z Francji i Anglii wzmagały zainteresowanie wrocławian ofertą ciepłych posiłków w porze obiadu i kolacji, a gospodarze kawiarni, winiarni, zajazdów i gospód przyjmowali coraz częściej zamówienia dla większych towarzystw. Jednocześnie kilku gastronomów wprowadziło obiady i kolacje oferowane w formule *table d'hôte* – tzw. stół gospodarza z ofertą bez możliwości wyboru menu – oczekując na klientów z ciepłymi potrawami. Za 10 srebrniaków w dobrym lokalu podawano zupę, mięso z warzywami, ciepłą przekąskę, pieczeń z sałatką oraz masło i sery, które zgodnie z francuskim zwyczajem kończyły biesiadę.
Dwie ostatnie dekady XVIII wieku to wzrost znaczenia ogrodów kawowych w obrębie murów miasta, jak również na przedmieściach, odwiedzanych w niedziele całymi rodzinami, dostarczających rozrywkę tak dla dorosłych (bilard, muzyka na żywo, tańce), jak i dla dzieci (karuzele, huśtawki). W tym czasie w prywatnych ogrodach, jako forma spotkań towarzyskich stanów wyższych na wolnym powietrzu, popularne stały się pikniki, które z czasem zostały inkorporowane przez lokale o mieszczańskiej proweniencji.

## Żywią i bawią

Nowy rozdział w dziejach wrocławskiej gastronomii wiąże się z otwarciem w 1801 roku kawiarni w stylu angielskim Johanna Pfeiffera w kamienicy Pod Złotą Koroną na rogu Rynku i ul. Oławskiej. Istotą nowości i uniwersalności jego lokalu było połączenie usług przy stole z szeroko pojętą rozrywką. Oprócz jadalni wydzielono salon bilardu, palarnię, salę koncertową i czytelnię, w której do dyspozycji gości wyłożono czasopisma i encyklopedie. W części gastronomicznej

klienci zasiadali u Pfeiffera do osobno nakrytych stołów z krzesłami, co w tym czasie nie było jeszcze wcale powszechne we Wrocławiu. Wydawane przez niego obiady wedle francuskiej formuły *table d'hôte* były prawdziwą ucztą – podawał bowiem 5-6 dań. Pfeiffer hołdował kuchni mieszczańskiej, a kawę serwował gościom tak w filiżankach, jak również wrocławskim zwyczajem w dzbankach. Jego kawiarnia zdobyła szybko renomę wykraczającą daleko poza nadodrzańską krainę, a jej sława dotarła nawet do Berlina.

## Oferta śniadaniowa

Początek XIX wieku to umocnienie się wpływów angielskich i francuskich w gastronomii miasta. Wiele lokali zapraszało na imprezy organizowane w stylu *ranelagh*, *vauxhall* czy *thée dansant*, do codziennego słownika weszły takie terminy jak *souper*, *diner* i *déjeneur*, zamawiane potrawy i napoje *à la englisch* świadczyły o znajomości nowych trendów, zaś pojęcia *en portion* (na porcje) i *en menage* (na wynos) są świadectwem rozwoju usług spod znaku noża i widelca. W tym czasie wzrosło znaczenie oferty śniadaniowej, symbolem której stał się bulion podawany z pasztecikami. Otwierający zaś cukiernie w mieście szwajcarscy konditorzy spopularyzowali picie z rana zimnych i gorących ponczów oraz gorącej czekolady do różnych słodkich wypieków.

## Napoleońska okupacja

Lecz w grudniu 1806 roku u bram miasta stanęły wojska napoleońskie, a podpisana z początkiem roku następnego kapitulacja pociągnęła za sobą okupację grodu nad Odrą. Paradoksalnie obecność hołdujących określonym manierom francuskich oficerów przyczyniła się – niezależnie od trudności gospodarczych stolicy Śląska – do podniesienia poziomu usług przy i na stole. Nie może więc dziwić, że przybyły wraz z nimi do miasta kucharz Heinrich Bunke, służący wcześniej na dworze księcia Eugena von Würtemberg, w czerwcu 1808 roku we Wrocławiu na rogu Placu Solnego i dzisiejszej ul. Ofiar Oświęcimskich, otworzył pierwszą restaurację wzorowaną na paryskiej gastronomii, był to więc lokal spełniający standardy, potrzeby i oczekiwania Francuzów odnośnie stołu.

## Pojawia się menu w restauracjach

Bowiem tylko w *restaurant* wchodzący z ulicy klient mógł zamówić o każdej porze dnia ciepły i zimny posiłek, podawany na porcje zgodnie z ofertą gospodarza za z góry ustaloną cenę (menu wypisywał na tablicy). Dalszym elementem rozwoju było wprowadzenie na stoły karty dań, którą Anthelm Brillat-Savarin, sławny francuski smakosz, autor „Fizjologii smaku" („Physiologie du goût" 1826), uważał za warunek konieczny, aby lokal gastronomiczny móc nazywać restauracją, a jego gospodarza restauratorem. Choć Bunke nie wprowadził *speisekarte*, to anonsował się jako pierwszy *restaurateur* w mieście. Karta dań weszła na wrocławskie stoły po raz pierwszy w kwietniu 1812 roku w lokalu Blaua, który odkupił od Pfeiffera lokal w kamienicy Pod Złotą Koroną.



MENU NA KAŻDY DZIEŃ

Od tego momentu możemy mówić o nowoczesnej gastronomii we Wrocławiu, a termin *à la carte* stał się na długo dowodem obeznania każdego gospodarza z europejskimi trendami.

## Wzrost znaczenia winiarni

Kolejne dekady to w sensie kulinarnym wzrost znaczenia winiarni w mieście, polecających wyszukane menu na francuską manierę do najlepszych win. Jednocześnie nastąpił spadek znaczenia miejscowych kawiarni. We Wrocławiu nie ukształtowała się bowiem kultura kawiarniana na miarę Lipska czy Berlina, a działające tu *Kaffeehausy* miały coraz więcej wspólnego z jadłodajnią, niż klimatycznym,



PIWNICA ŚWIDNICKA, LATA 1750-1780

spokojnym lokalem. Jednak większość wrocławian stołowała się wciąż w karczmach, których kres zbliżał się powoli, przy czym warzone w nich piwa były uważane za jedne z najgorszych między Odrą a Renem.

## Słodka branża

Lata dwudzieste XIX wieku przyniosły we wrocławskiej gastronomii ugruntowanie pozycji cukierni, które przejęły na kilka kolejnych dekad rolę kawiarni. Gwiazdą w słodkiej branży stał się helwecki cukiernik Curo Perini, prowadzący lokal na dzisiejszej ul. Ofiar Oświęcimskich. To u niego istotą picia kawy były spotkania towarzyskie w spokojnej atmosferze, lektura prasy przy małej czarnej, wymiana wrażeń po wysłuchanych koncertach czy obejrzanych spektaklach teatralnych. Stał nawet u niego stół bilardowy, co jeszcze bardziej zbliżało go do kawiarni lipskich czy berlińskich, będących dla wrocławian punktem odniesienia w standardzie usług. Wypalał też sam kawę, a ceniona powszechnie Perini's Kaffee wyrosła szybko na cenioną w mieście markę kawy.

## Upadające karczmy

Pierwsza połowa XIX wieku przyniosła także początki kilku późniejszych sławnych nazwisk wrocławskiej gastronomii, działających w większości w branży winiarskiej, by wspomnieć tylko Antona Hübnera (1810), Christiana Hansena (1815), George Philippiego (1819) czy Paula Wuitka (1847). W ogólnym wymiarze poziom gastronomii stolicy Śląska był oceniany w pierwszych dekadach stulecia bardzo nisko, a wszystko za sprawą lokali szynkujących chmielowy trunek. Piwiarnie i upadające karczmy zionęły często smrodem, jednakże to w nich stołowała się na co dzień większość wrocławian, gdyż piwo był wciąż napojem całego miasta. I choć „w większości tak złe, jak to tylko możliwie" – pisał Julius Krebs o miejscowych piwowarach w opisie Wrocławia z 1836 roku – to jednak z uwagi na wyjątkowo niską cenę jego jakość nie była nazbyt często krytykowana. Zaś parówka czy kiełbasa z bułką kosztowała u karczmarza ledwie kilka „groszy".

## Bawarska kultura piwa

Połowa lat trzydziestych XIX wieku przyniosła zasadniczą zmianę w świątyniach króla Gambrinusa, patrona piwowarów. Wówczas to osiadł w mieście przybyły z Frankonii Konrad Kissling szynkujący piwa bawarskie. Jego lokal na rogu Rynku i ul. Św. Mikołaja „świecił" przykładną czystością, a gości obsługiwały sprowadzone z alpejskiej krainy kelnerki ubrane w tradycyjne stroje ludowe. Działalność Kisslinga położyła ostateczny kres karczmom w mieście – w połowie stulecia działało już tylko kilkanaście z nich. Chmielowy trunek zaczęły warzyć coraz większe browary, a każdy liczący się szynkarz piwa dbał o czystość i porządek w swoim lokalu. Wiele piwiarni wyrosło na salony towarzyskie, a wiele znanych nazwisk otwierało, co stało się modne, swoje szynki w piwnicach.

## Zwyczaje ludności napływowej

Koniec pierwszej połowy XIX wieku utrwalił we wrocławskiej gastronomii imprezy pisane zwyczajami prowincji, co było związane z napływem do miasta ludności poszukującej pracy. A mowa tu o odpustach (Kirmes), typowych wcześniej dla przedmiejskich gospód. Tradycja stołu odpustowego wiązała się z dużą ilością mięsa i piwa, a wrocławianie mawiali, iż jest to czas obżarstwa w dosłownym tego słowa znaczeniu. W tygodniach poprzedzających post większość piwiarni zapraszała na święto piwa koźlak (*Bockbierfest*), bez którego dusze wrocławskich piwoszy czułyby się niespełnione. Ciekawym zjawiskiem kulturowym całego XIX wieku była dość archaiczna, bo wywodząca się jeszcze z poprzedniego stulecia, maniera wrocławian

przychodzenia do ogrodów kawowych z własną kawą mieloną. Ten zwyczaj zrodził się w czasach, gdy król pruski Fryderyk II Wielki wprowadził monopol państwa na kawę paloną, sprzedawaną w funtowych paczkach, skutkiem czego jej cena wzrosła z powodu wysokiej akcyzy, a tanie ziarna zapewniała szybko rozwijająca się kawowa kontrabanda.



KUCHNIA HOTELU MONOPOL, 1930

## Gastronomia hotelowa

Druga połowa XIX wieku to wzrost znaczenia gastronomii działającej w hotelach. Rozwój gospodarczy i przemysłowy Wrocławia, kolei (budowa dworców) i turystyki pozwoliły prosperować w mieście dziesiątkom hoteli, których oferta kulinarna bazowała na kanonie europejskich kuchni narodowych (francuskiej, angielskiej, włoskiej, polskiej, austriackiej). W tym samym czasie pogłębiał się wzrost spożycia mocnych alkoholi wśród robotników, a z każdym rokiem przybywało w mieście knajp, szynkujących przede wszystkim gorzałkę. Rozwój dworców kolejowych spopularyzował typ piwiarni „na stojąco" (*Stehbierhalle*), które dość szybko przeniknęły do gastronomii miasta. Na przeciwnym biegunie działało wiele znanych i cenionych nazwisk, z których jedno dało początek najsławniejszej marce Berlina. A mowa tu o Moritzu Kempinskim, który przybył do Wrocławia w 1862 roku, stając się kolejnym „towarem" eksportowym śląskiej stolicy nad Sprewę.

## Wiedeńskie kawiarnie

Zorganizowana w 1873 roku Wystawa Światowa w Wiedniu wypromowała w północnej części Starego Kontynentu nowy typ kawiarni – *Wiener Cafe* – pełnej małych okrągłych marmurowych stolików. Zapach mokki, parzona na wiedeńską manierę *melange*, mała czarna z lodami waniliowymi, wiedeńskie wypieki z sernikiem na czele, salon prasowy, bilard, szeroki wybór gatunkowych alkoholi zagościły także we Wrocławiu. W maju 1876 roku pierwszą kawiarnię wiedeńską w mieście otworzył Theodor Cloin przy dzisiejszej ul. Piotra Skargi. Pięć lat później Oskar Fahrig otworzył podobną na Placu Teatralnym, a marka Cafe Fahrig już z końcem XIX wieku należała do wąskiego grona lokali w mieście posiadających status „legendarny", obok takich nazwisk jak Kissling, Hansen czy M. Kempinski & Co.

## Inwazja piw monachijskich

Ostatnie dwie dekady XIX wieku przyniosły inwazję piw monachijskich nad Odrą, a wraz z nią szyldy wielu znanych marek bawarskiej stolicy jak Hofbräu, Bürgerbräu, Spatenbräu, Hackerbräu, Pschorrbräu, Löwenbräu czy Augustiner-Bräu. Wrocławianie pokochali piwa monachijskie, a kufel chmielowego trunku z wysoką pianą zagościł na stałe w ich rękach. Wraz z monachijskimi szyldami przeniknęła do Wrocławia kultura bawarska, a mało znany jest fakt, iż od 1899 roku był organizowany w restauracji Augustiner-Bräu przy Placu Solnym Oktoberfest, którego kres położył wybuch pierwszej wojny światowej. Przy czym nad Odrą święto piwa trwało nawet 5 tygodni, czego monachijczycy bardzo zazdrościli wrocławianom. Warto wspomnieć jeszcze, że kufel piwa z wysoką pianą był nazywany potocznie na mieście bombą, a za najszlachetniejszą uchodziła bomba augustiańska (*Augustiner Bombe*).

## Pierwsze wpływy „zza oceanu"

Koniec XIX wieku przyniósł charakterystyczne nie tylko dla wrocławskiej gastronomii zjawiska, z których pierwsze było związane z naporem kultury amerykańskiej, zaś drugie ze wzrostem zapotrzebowania na szybką usługę przy stole. Płynące zza Atlantyku trendy w gastronomii znalazły

odzwierciedlenie (dość szczątkowe) w otwartym w 1892 roku barze amerykańskim (American-Bar) w progach hotelu Savoy przy Placu Tadeusza Kościuszki.

Lecz, co ciekawe, to nie drinki lały się tu strumieniami, a przede wszystkim wina sprowadzane od najlepszych europejskich winiarzy. Zresztą lokal był klasyfikowany w książce adresowej Wrocławia jako winiarnia. Gatunkowe mocne alkohole (whisky) serwowano wyłącznie na kieliszki (bez lodu), lecz nie cieszyły się one dużą popularnością. Wydaje się, iż bar jako typ lokalu, był w przypadku pierwszego wrocławskiego American-Bar bardziej chwytem marketingowym jego gospodarza Gustava Fischera, niż rzeczywistym zapożyczeniem kultury „dzikiego zachodu". W połowie lat dwudziestych ubiegłego wieku otwarty został American-Bar w hotelu Monopol przy ul. Heleny Modrzejewskiej, w którym działał też Grill-Room oraz salon herbaciany zwany Monopol-Fünfuhr-Tee. Był to wówczas jeden z najnowocześniej lokali gastronomicznych we Wrocławiu, a kultura picia drinków w pełni rozwinięta.

## Bufety szybkiej obsługi

Metropolizacja życia codziennego, jaka zapanowała nad Odrą z końcem XIX wieku, wzmagała codzienny pośpiech. Nie może więc dziwić, iż w tym czasie pojawiły się bufety, w których wcześniej przygotowane potrawy na ciepło i na zimno, czekały na klienta. Sam bufet był znany wrocławianom już trzy dekady wcześniej, lecz wówczas towarzyszył z reguły spotkaniom towarzyskim, organizowanym często w ogrodach, a jako oferta gastronomii nie był obecny na co dzień. Gdy wzrastało zapotrzebowanie na szybkie usługi przy stole, wrocławskie bufety zaczęły wzorować się berlińskim bufecie Aschingera, polecając porcje pieczonych mięs, duszoną wołowinę, sardynki, parówki, gotowane i pieczone kiełbasy podawane z kiszoną kapustą oraz szeroki wybór przekładanych bułek. Rozwój bufetów zahamował wybuch pierwszej wojny światowej, lecz po jej zakończeniu usługi tego typu powróciły, przy czym specjalizowały się w nich przede wszystkim renomowane restauracje.

## Automatyczne restauracje

Postęp techniczny końca XIX wieku odcisnął swoje jakże silne piętno wprowadzeniem automatycznej restauracji. A więc lokalu bez kelnerów i napiwków, w którym klient obsługiwał się sam. Pierwsza Automatische Restaurant została otwarta nad Odrą w 1898 roku na ul. Ruskiej.

W jej ofercie znalazły się początkowo bułki przekładane różnymi wędlinami i serami, gorąca kawa, herbata oraz zimne napoje. Dekadę później działało w mieście już 8 takich lokali, a jeden z nich polecał m.in. gotowane kiełbaski, sznycel wiedeński, gulasz i *ragout fin*. Z kolei Kaiser-Automat na Rynku zapraszał nawet na półmisek szwedzki. Pierwsza wojna światowa nie usunęła automatycznych restauracji z branży gastronomicznej miasta, a większość z nich polecała w tym czasie bułki z serem lub twarogiem, marynowane śledzie i podobne specjały, natomiast renesans ich działalności przyniosły lata dwudzieste.



REKLAMA KAWIARNI GROSSWEILER, 1923

## Piwnica Świdnicka

Pisząc o dawnej gastronomii Wrocławia, nie można pominąć działającej od 1273 roku Piwnicy Świdnickiej, nazywanej mylnie najstarszą restauracją w mieście. Jej długa historia wiąże się z szynkiem piw zamiejscowych, przy czym długo była wyłącznie piwiarnią z ograniczoną ofertą kulinarną. Dopiero dzierżawiący ją od 1821 roku Carl August Friebe, sławny wrocławski piwowar, poszerzył pod starym ratuszem dostępne wiktuały. Jemu też zawdzięczali wrocławianie wypromowanie słynnego trio *Schweidnitzer Keller*, a więc podawanych razem piwa, kiełbasy i precla, które od niepamiętnych czasów pisały wszak tożsamość wrocławian.



HANDEL NA NOWYM TARGU, 1937

Uznawana w dawnych wiekach za serce Wrocławia, gdzie spotykali się wszyscy mieszkańcy niezależnie od stanu społecznego, w XIX wieku Piwnica stała się lokalem odwiedzanym najliczniej przez studentów wrocławskiej Alma Mater. W 1904 roku jej dzierżawę przejął Max Kluge, przemianowując na klasyczną restaurację schyłku czasów *belle époque* europejskiej gastronomii. Płynące wówczas trendy znad Sekwany, pisane sztuką kulinarną reformatora kuchni francuskiej Auguste Escoffiera, zapisały się w Piwnicy Świdnickiej bardzo rozbudowaną kartą dań, polecającą ponad 100 potraw.

## Lata 20 XX wieku

Lata dwudzieste ubiegłego wieku nie wniosły żadnych istotnych nowości do wrocławskiej gastronomii, nie licząc wzrastającej mody na popołudniowe herbatki (*five o'clock*), które przeniknęły do miasta na kanwie filmów angielskich. Istotną zmianą kulturową w całej branży była swoboda obecności kobiet w lokalach gastronomicznych, ograniczona do wybuchu pierwszej wojny światowej normami obyczajowymi i etycznymi, wedle których „poczciwa" przedstawicielka płci pięknej nie wybierała się sama nawet do kawiarni. Podobnie starsza młodzież odwiedzała niezależnie od woli rodziców lokale różnej kategorii, burząc dotychczasowy „stanowy" charakter całej gastronomii, zgodnie z którym to pochodzenie społeczne warunkowało rodzaj (klasę) odwiedzanego lokalu.

## Nacjonalizm kulinarny czasów Hitlera

Po przejęciu władzy w Niemczech przez Adolfa Hitlera gastronomia została poddana wielu odgórnym nakazom. Ich celem było zwiększenie jej efektywności gospodarczej w warunkach ograniczonej swobody działania (deficyty produktów, kartki żywnościowe, akcje propagandowe). Potęgowana zaś z każdym rokiem presja ideologiczna miała za zadnie podporządkować całą branżę celom wspólnoty narodowej. Przejawem tych działań była m.in. „regermanizacja" języka kulinarnego, promocja w kartach dań niemieckich i regionalnych, a także ingerencja władz w zawartość talerzy, by wspomnieć tylko *Eintopf*, a więc potrawę jednogarnkową obowiązkową dla wszystkich gastronomów jako solidaryzm z ubogą częścią społeczeństwa. Po przyjęciu ustaw norymberskich (1935) reżim konsekwentnie realizował politykę aryjską w branży spod znaku noża i widelca. Zgodnie z ich myślą jako „jüdisch" oznaczonych zostało we Wrocławiu 14 restauratorów, w tym m.in. sławna Cafe Fahrig (Plac Teatralny oraz renomowane winiarnie Philippi (Wita Stwosza) i Kempińskiego (Oławska). Po przyjęciu planu czteroletniego (1936) na stołach restauracji prowadzono przygotowania do wojny, co oznaczało odgórną zmianę proporcji ingrediencji na talerzach. Z każdym rokiem spadała przede wszystkim ilość mięsa i tłuszczów, a wzrastała kartofli, kasz i kiszonek.



DAWNA CUKIERNIA HUTHMACHERA, 1938

# po 1945 roku

## Strawa w zrujnowanym mieście

Pierwsze lokale gastronomiczne w polskim powojennym Wrocławiu zaczęły powstawać już latem 1945 roku. W kolejnych miesiącach otworzyło się szereg knajp i małych lokali różnej proweniencji, oferujących nie tylko strawę, ale też rozrywkę pośród ruin miasta. W większości były to lokale prywatne. Działalność w branży opierała się na uzyskaniu koncesji, lecz dopiero dekret Ministerstwa Aprowizacji



KIOSK Z PIWEM NA DWORCU GŁÓWNYM, LATA 60

i Handlu z 30 listopada 1945 roku wprowadzał normę prawną koncesjonowanych przedsiębiorstw gastronomicznych, ustalając jednocześnie typy zakładów, a zatem restauracje, bary, bufety, paszteciarnie, kawiarnie, cukiernie, winiarnie, piwiarnie, herbaciarnie i jadłodajnie, o które można było wnioskować. Z bardziej znanych lokali otwartych w 1945 roku wymieńmy choćby Adrię (Św. Doroty 15), Bagatelę (Świdnicka 54), Bałtyk (Ogrodowa 40) czy restaurację Syrenę (Krupnicza 13). Działalność podjęły też w tym czasie dwie restauracje hotelowe: w hotelu Monopol (Heleny Modrzejewskiej 2) oraz Krakowskim (Ogrodowa 88). Rozwój gastronomii w następnych latach warunkowały zarządzenia władz centralnych, narzucające bezpośrednie normy i standardy działalności, także w odniesieniu do wartości żywieniowych, do których władze lokalne wprowadzały szereg zmian będących korektami wynikającymi z lokalnych uwarunkowań społecznych i gospodarczych.

## Gastronomia centralnie sterowana

Rozwijająca się w Polsce w powojennych latach gospodarka centralnie sterowana znalazła odzwierciedlenie również w gastronomii. Już w lutym 1946 roku wprowadzono dni bezmięsne, do których nie zaliczano potraw z wykorzystaniem drobiu, królików, dziczyzny i ryb. Odgórnie została ustalona także gramatura mięsnych potraw (początkowo 200 g, później 100 g). Lecz niedobory produktów spożywczych, braki w zaopatrzeniu, wprowadzenie kartek żywnościowych, rozwijający się czarny rynek spowodowały dość szybko zróżnicowanie jakości usług przy stołach, a także zaniechanie działalności przez kilku restauratorów. Dodatkowo Ministerstwo Aprowizacji i Handlu wprowadziło w czerwcu 1946 roku parytet 1 lokalu gastronomicznego na 800 mieszkańców jako statystyczną podstawę wydawania koncesji, obniżając ją w miastach liczących 100 tys. mieszkańców i więcej do 800. W duchu tych regulacji, decyzją Miejskiej Rady Narodowej, ustalono liczbę koncesji we Wrocławiu na 156 pozwoleń: 57 restauracji, 20 jadłodajni, 35 kawiarni, 24 cukiernie, 5 barów, 10 paszteciarni, 10 piwiarni i 5 bufetów działających na dworcach kolejowych. Jednak dalsze regulacje władz centralnych doprowadziły w procesie uspołecznienia całej branży do drastycznego spadku podmiotów w niej działających, co znalazło odzwierciedlenie również nad Odrą. Z końcem 1951 roku działało we Wrocławiu tylko niewiele ponad 40 lokali.

## Normy żywieniowe

Lecz walka o pryncypia na stołach gastronomii przebiegała nie tylko na polu prawno-gospodarczym. Władze wprowadziły nawet ograniczenia (finalnie za opłatą) w wadze pieczywa podawanego do dań serwowanych z karty dań, a także w ilości tłuszczów zwierzęcych wykorzystywanych do przygotowania tej czy innej potrawy. Nadto w 1947 roku narzucono podmiotom działającym w branży podatek konsumpcyjny od każdego serwowanego dania, który w następnych latach uległ we Wrocławiu wielu „stawkowym" zmianom.

Jednocześnie, niezależnie od narzucanych odgórnie paragrafów, trwała warunkowana gospodarczo, a także ideologicznie, walka o normy żywieniowe potraw lądujących na talerzach. Wobec braków w produkcji mięs (wieprzowina, wołowina), promowano odgórnie obecność ryb na talerzach w dni bezmięsne,



REKLAMA BARU SZYBKIEJ OBSŁUGI TEMPO, 1963

przy czym zaordynowany dorsz nie spotkał się z akceptacją konsumentów, dyskutujących powszechnie nad jego jakością i świeżością. W reakcji na ów fakt władze Wrocławia starały się przyspieszyć drogę ryb z morza na stoły, wyznaczając siatkę dostawców i sklepów w mieście, dzięki którym miała poprawić się jakość towaru lądującego na talerzach.

## Nakazy i zakazy

Z początkiem 1947 roku wprowadzono w mieście „nakaz" tzw. dwudaniowych obiadów popularnych w cenie 90 zł, uwzględniającej podatek od konsumpcji. Larum, jakie podniosło się z tej przyczyny wśród wrocławian, na niewiele się zdało, lecz głos płynący z wielu innych miast pozwolił na obniżenie wprowadzonych odgórnie stawek. W 1947 roku powstało we Wrocławiu zrzeszenie restauratorów, z którym władze miasta musiały liczyć się przy wprowadzaniu każdej kolejnej decyzji, co uniemożliwiało eliminowanie dwustronnego dialogu w wielu ważnych sprawach. By wymienić tylko tanie dania w jadłospisie, które władze centralne narzuciły branży w 1947 roku. Podobnie wiele zapytań pojawiło się, gdy Prezydent Miasta Wrocławia wprowadził zarządzenie, iż zakłady gastronomiczne nie mogą pracować dłużej niż 15 godzin między 7:00 a 22:00. Również ustalone odgórnie w 1948 roku ceny za obiad w żywieniu zbiorowym wywołały pytania do władz miasta, a rok później – przy nie tak dotkliwych deficytach – dzień rybny obowiązujący we wtorki.

## Powstanie Wrocławskich Zakładów Gastronomicznych

W 1948 roku upaństwowiono większość lokali gastronomicznych we Wrocławiu, a patronat nad nimi przekazano Ministerstwu Handlu Wewnętrznego, w którym działał Departament Żywienia Zbiorowego. Z końcem roku następnego branżą kierował już Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego z siedzibą w Warszawie. Jego zadaniem była organizacja struktur żywienia zbiorowego i prowadzenie zakładów całej gastronomii w kraju, a we władzach lokalnych powstały struktury nadzorujące branżę. W efekcie dalszych regulacji prawnych i organizacyjnych powołano we Wrocławiu w maju 1950 roku Wrocławskie Zakłady Gastronomiczne (WZG) „trzymające" w mieście całość spraw żywienia zbiorowego. Zgodnie z odgórnie narzuconą regulacją, określającą normy współpracy władz lokalnych z podmiotami działającymi w branży, utworzono w ramach przedsiębiorstwa oddziały „Wschód", „Zachód", „Centralna" i „Kawiarnie", z których każdy kierował częścią gastronomii w mieście określoną terytorialnie lub proweniencją lokalu.

## 8 typów zakładów

W 1951 roku władze centralne narzuciły branży gastronomicznej regulację określającą osiem typów zakładów, nie zawsze zgodnych z lokalnymi uwarunkowaniami, o które można było wnioskować. A były to: restauracja, jadłodajnia, gospoda, bar, cukiernia, bar mleczny, kawiarnia, bufet. Pięć pierwszych podzielono na trzy kategorie, określające standard ich usług. W późniejszym czasie doprecyzowano, iż zakłady pierwszej i drugiej klasy powinny być otwierane w centrach miast, zaś trzeciej w dzielnicach robotniczych, dużych osiedlach czy na przedmieściach. Z kolei wydana w tym samym roku roku instrukcja Ministerstwa Handlu Wewnętrznego ustalała w miastach stosunek

procentowy poszczególnych typów zakładów gastronomicznych. I tak jadłodajni nie powinno być mniej niż 20%, restauracji 38%, barów 30 %, kawiarni 6%, a innych typów również 6%. Rok później weszły w życie pierwsze ograniczenia w sprzedaży alkoholi, których możliwość sprzedaży ograniczono do restauracji, barów, kawiarni i gospód. W 1947 roku działało w mieście 6 barów, ponad 30 restauracji, kilka jadłodajni, 11 kawiarni i cukierni oraz wiele lokali bez nazwy trudnych źródłowo do określenia ich typu. W 1955 roku samych barów i barów mlecznych działało już 16, blisko 30 restauracji pierwszej, drugiej i trzeciej klasy oraz 8 kawiarni, których liczba rok później wzrosła do 10. Nadto 15 gospód, których działalność dopuszczono w mieście, a które były pod zarządem Powszechnej Spółdzielni Spożywców.
Koniec lat pięćdziesiątych przyniósł rozwój gastronomii we Wrocławiu, czyniąc ją bardziej ogólnodostępną. Otwarto nawet pierwsze cocktail bary. Zwiększyła się liczba barów mlecznych i samoobsługowych, co znalazło odbicie w strukturze Wrocławskich Zakładów Gastronomicznych. Ostatecznie w 1970 roku WZG został przemianowany na Wrocławskie Przedsiębiorstwo Przemysłu Gastronomicznego (WPPG) składające się z trzech oddziałów „Bary", „Wschód" i „Zachód".

## Ponad 100 restauracji

Z początkiem następnej dekady liczba wszystkich lokali gastronomicznych w mieście nie przekraczała 100, a samych barów było ponad 30. W tym czasie obowiązywały wciąż odgórne regulacje określające skład potraw, przez co karty dań restauracji były do siebie bliźniaczo podobne. Odgórnie określono też ich standard. I tak w pierwszej klasie stoły miały być częściej porządkowane, a menu powinno zawierać 33 zakąski, w drugiej klasie obrus nakrywano szklanym blatem, a zakąsek miało być 29, zaś w trzeciej klasie na stołach leżała cerata, a zakąsek wymagano 20. Dopiero w 1959 roku określono odgórnym zarządzeniem wagę mięsa serwowanego konsumentom na talerzu, a nie używaną do przygotowania potrawy.

## Daleko za Węgrami

W 1966 roku działało we Wrocławiu 140 uspołecznionych i prywatnych zakładów gastronomicznych, lecz przyjmuje się, że tutejsza branża spod znaku noża i widelca stała daleko w tyle za innymi dużymi miastami w Polsce. W tym czasie na 1000 mieszkańców przypadały 22 miejsca konsumpcyjne, podczas gdy średnia krajowa wynosiła 30 (a na Węgrzech ponad 80). W tym czasie pojawiły się pierwsze plany szeroko zakrojonych inwestycji, mających unowocześnić gastronomię miasta. Rok później miasto otrzymało nawet dotację, lecz zamiary pozostały w fazie projektów.



**HALA TARGOWA, LATA 1910-1915**

Z końcem dekady zostało otwartych kilka barów samoobsługowych o wyższym standardzie, z których najciekawszy stanął przy Placu Kromera. Liczba miejsc konsumpcyjnych nie wzrosła, jak planowano i wynosiła zaledwie 25 na 1000 mieszkańców. W 1970 roku działało w mieście 157 uspołecznionych lokali gastronomicznych i 40 prywatnych. W pierwszej grupie dużą popularnością cieszyło się 18 barów samoobsługowych i 17 barów mlecznych, a także 27 barów z szynkiem alkoholi. Cała gastronomia była rozmieszczona bardzo nierównomiernie – większość zakładów działała na Starym Mieście, bo aż 81.



BAR "MIŚ", 2010, FOTOPOLSKA.EU

## Powstaje słynny Bar Miś

Lata siedemdziesiąte ubiegłego wieku – epoka dobrobytu na kredyt – charakteryzował szybki wzrost gospodarczy, za którym podążał wzrost płac. Ekipa Edwarda Gierka postawiła sobie za cel podniesienie standardu życia społeczeństwa, a wzrost majętności znalazł odzwierciedlenie także w gastronomii – powiało lekkim wiatrem z zachodu. Na stołach lokali pojawiła się Pepsi Cola, a frytki stały się codziennością. I choć z dzisiejszej perspektywy obraz branży tamtych lat może słusznie wydawać się siermiężny, to jednak stała się bardziej dostępna, pojawiły się w większej liczbie ogródki, nastąpił dalszy wzrost liczby barów samoobsługowych, pozwalających spełnić zapotrzebowanie na szybką i tanią usługę. W barach mlecznych klienci zamawiali najchętniej pierogi, naleśniki i kopytka. Wciąż jednak Wrocław, na tle reszty kraju, nie posiadał odmienności kulinarnej.

Dominowały specjały kuchni polskiej, czasem staropolskiej, rzadziej zaś, nie licząc restauracji hotelowych, pojawiały się specjały kuchni europejskich. W epoce Gierka swoją legendę tworzył bar Miś otwarty w 1970 roku przy ul. Kuźniczej. Wykarmiły się tu pokolenia studentów. Dziś legendarny jest też otwarty w 1979 roku protoplasta gastronomii streetfoodowej we Wrocławiu – bar Witek przy ul. Wita Stwosza, którego wizytówką od samego początku były tosty. Od początku lat siedemdziesiątych najlepsze zimne desery oferował cocktail bar Tutti Frutti przy Placu Kościuszki. Dekada dobrobytu upowszechniła otwierane wcześnie rano... piwiarnie, do których zachodzili chętnie podążający do pracy robotnicy i urzędnicy.

## Początki kryzysu

Końcówka lat siedemdziesiątych ubiegłego wieku przyniosła kryzys gospodarczy kończący epokę Gierka i jego rządy. W efekcie pogłębiających się trudności i wzrostem deficytów artykułów żywnościowych, z początkiem następnej dekady także we Wrocławiu podupadła cała branża. Wiele prywatnych zakładów zamknięto, a system kartkowy utrudniał dostęp do stołów gastronomii. I choć kryzys zaczął pomału mijać, a bułka z kotletem rybnym w barze na peronie Dworca Głównego nie była nazywana jeszcze „fiszburgerem", to jednak w połowie lat osiemdziesiątych dominowała w branży wciąż szarość i niedostatek. Druga połowa dekady przyniosła lekki powiew zmian na lepsze, a hitem stały się hot dogi, dające namiastkę wyobrażeń o gastronomii świata Zachodu.

## Hotele - ostoja luksusu

Jej poziom we Wrocławiu kształtowały w tym czasie w większości restauracje hotelowe, których aspiracje kulinarne odnajdujemy w zapomnianej dziś książce Henryka Dębskiego „Potrawy kuchni wrocławskiej" (1988).


1981 , WNĘTRZE SKLEPU MIĘSNEGO W KAMIENICY NA ROGU UL. KOŚCIUSZKI I UL. WIĘCKOWSKIEGO

Już kilka przykładów wskazuje na bardzo wysoki poziom dawno minionej epoki: zupa gotowana na kurczaku z papryką konserwową, doprawiona curry, kurczak duszony w przecierze morelowo-śliwkowym (Hotel Polonia), pieczeń cielęca szpikowana rodzynkami, mostek cielęcy



OTWARCIE RESTAURACJI MCDONALD'S PRZY PLACU KOŚCIUSZKI W DH RENOMA 27 SIERPNIA 1993R. FOT. T. SZWED

faszerowany nadzieniem morelowym (Hotel Panorama), pieczeń cielęca z sosem z moreli, miodu i chrzanu (Hotel Wrocław), stek cielęcy podawany z duszonymi warzywami, zrazy wieprzowe w sosie z orzechami włoskimi i szynką, pieczeń barania marynowana w białym winie, kurczak w kokilkach, przepiórki duszone w warzywach z pieczarkami, turbot gotowany w mleku, duszony następnie w korniszonach z rodzynkami (Hotel Monopol), naleśniki z nadzieniem przygotowywanym z jabłka, selera i ananasa z puszki (Hotel Grand), omlet z twarogiem i rodzynkami (Hotel Europejski). Ciekawe propozycje wychodziły także spod ręki szefów kuchni mniej renomowanych wówczas lokali, by wspomnieć tylko zupę ze świeżym ogórkiem i zupę z fasolki szparagowej z rodzynkami, zaciąganą śmietaną w restauracji Ratuszowej (dzisiejszy Spiż) czy filety z polędwicy indyczej zapiekane pod koszulką z pieczarek i sera (Bar Impuls). Do kart dań wszedł nawet taki specjał, jak tournedos w Piwnicy Świdnickiej.

## Pierwszy McDonalds i knysza

Początek lat dziewięćdziesiątych ubiegłego wieku przyniósł rozwój gastronomii ulicznej. W centrum miasta i na jego obrzeżach swoje usługi oferowało dziesiątki bud i budek, w których królowały tosty, zapiekanki i hot dogi. W tym czasie, w jednym z takich „zakładów" gastronomicznych działającym na Dworcu Głównym lub przed nim, pojawiła się knysza, a więc gruba, trójkątna bułka z nadzieniem mięsnym i warzywami, polana sosem majonezowym i oprószona prażoną cebulką. Specjał ten wyrósł w szybkim czasie na wrocławski streetfoodowy hit i stał się marką całego miasta.

Oczywiście wiatr zmian przyniósł w branży szereg inwestycji na miarę nowych czasów, by wspomnieć tylko długo wyczekiwane otwarcie pierwszego w mieście baru McDonald's, co stało się w sierpniu 1933 roku w Domu Handlowym Centrum (dziś Renoma). W tym samym roku swoje progi otworzyła legendarna dla wielu wrocławian kawiarnia Pożegnanie z Afryką. Cztery lata później weszła do Wrocławia sieć KFC, otwierając lokal przy ulicy Świdnickiej. Uznaniem i zainteresowaniem mieszkańców miasta cieszyły się nie tylko coraz liczniej otwierane restauracje na wysokim poziomie, by przywołać tylko Dwór Polski na Rynku, ale również tak swojskie lokale, jak działająca od lat siedemdziesiątych plackarnia przy dzisiejszym Placu Solidarności (dawny Plac Czerwony).



KNYSZA

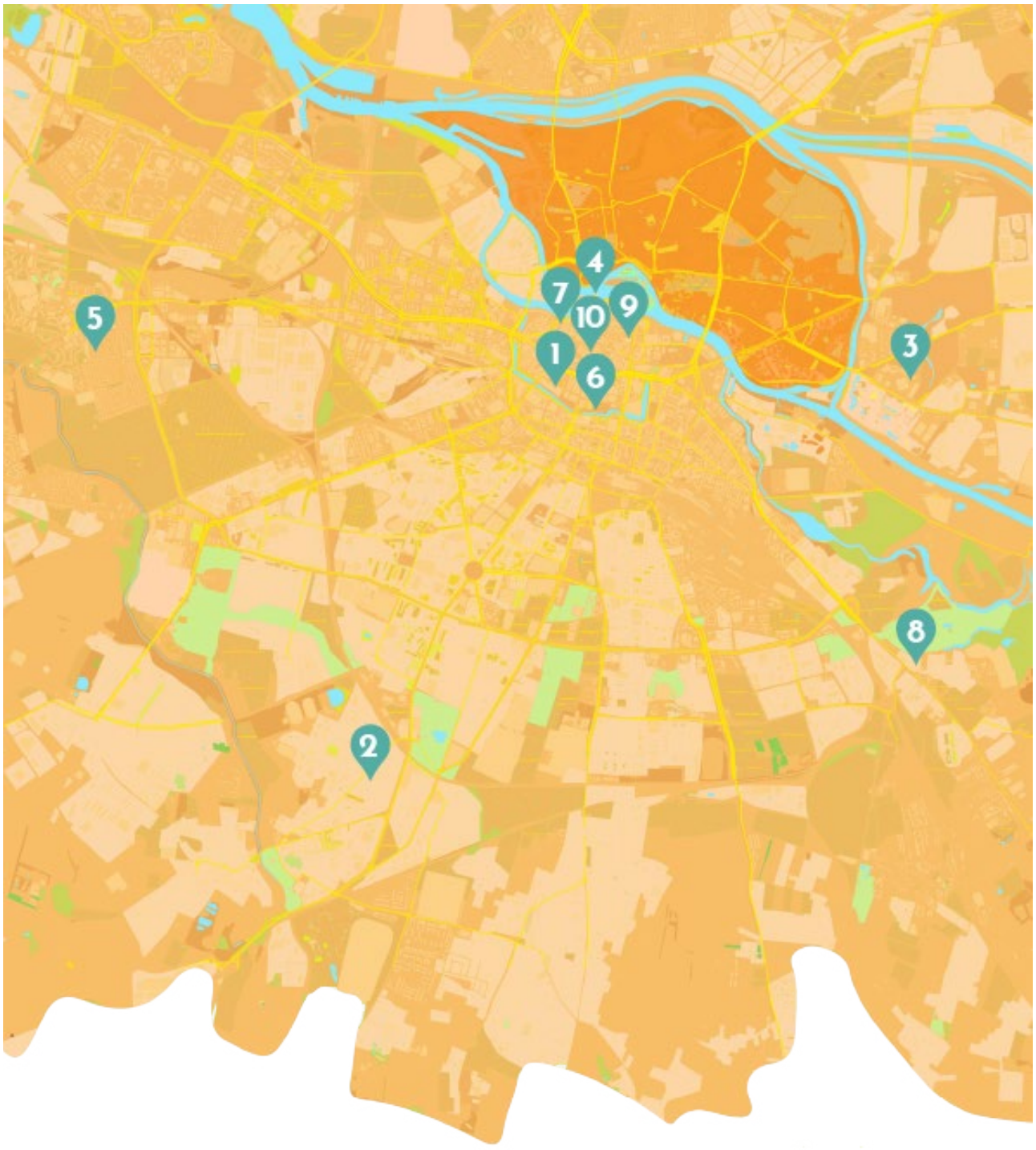
# restauracje



ROZMOWY Z WROCŁAWSKIMI RESTAURATORAMI I SZEFAMI KUCHNI

*od* pola *na* wrocławski stół

# restauracje




1. FORUM KULINARNE
2. RESTAURACJA FOOD THINK TANK
3. RESTAURACJA TARASOWA
4. PRZYSTAŃ & MARINA
5. STÓŁ NA SZWEDZKIEJ
6. DINETTE
7. IDA
8. AKSAMEET
9. BERNARD BISTRO I WINO
10. BROWAR STU MOSTÓW NA ŚWIDNICKIEJ

01

# FORUM KULINARNE

SZEF KUCHNI: **PAWEŁ BŁASZCZYK**
WŁAŚCICIELE: **BARBARA SZYDŁOWSKA, JACEK SZYDŁOWSKI**
ADRES: **PLAC WOLNOŚCI**
RODZAJ KUCHNI: **KUCHNIA ŚRÓDZIEMNOMORSKA**
ROK ZAŁOŻENIA: **2020**




JACEK SZYDŁOWSKI, BARBARA SZYDŁOWSKA, PAWEŁ BŁASZCZYK

**Jaka jest geneza powstania Forum Kulinarnego?**

**Barbara i Jacek Szydłowscy**: Kochamy podróże i z każdego takiego wyjazdu przywozimy mnóstwo inspiracji. Jednymi z naszych ulubionych kierunków zawsze były Bliski Wschód i basen Morza Śródziemnego. Uwielbiamy tamtejsze jedzenie, jest w nim wszystko to, co w kuchni lubimy najbardziej. Chcieliśmy tą miłością podzielić się z naszymi gośćmi. Udało nam się znaleźć wspaniałe miejsce na restaurację: w budynku Max Born Forum, przy Placu Wolności, na którym mieści się także Narodowe Forum Muzyki. Zdecydowaliśmy się na nawiązanie w nazwie do obu tych miejsc, zwłaszcza, że słowo forum kojarzy nam się z wolnością wyrażania swoich myśli i wymiany pomysłów.
W tym przypadku jest to swoboda do łączenia naszych ulubionych kulinarnych kultur na forum jednej restauracji.

**Czy tak samo chętnie, jak po świecie, podróżujecie też po Dolnym Śląsku? Czy z regionu również czerpiecie inspiracje i ciekawe produkty?**

**Barbara i Jacek Szydłowscy**: Uwielbiamy Dolny Śląsk i eksplorujemy go w każdej wolnej chwili. Oczywiście podczas tych wypraw szukamy świetnych lokalnych produktów. Fantastyczni są nasi producenci serów, na przykład ślubowskich i łomnickich. Ich sery pojawiają się czasami w naszej karcie jako ciekawostka. Interesują nas też lokalne wina.
Nasz manager wziął na siebie misję przekonania wszystkich do polskich win i wyszukiwania nowych ciekawych pozycji do karty. Według naszego znajomego Amerykanina Dolny Śląsk jest klimatycznie podobny do winiarskiego regionu Bordeaux we Francji, a więc szansa na wyprodukowanie świetnych win jest tu ogromna.

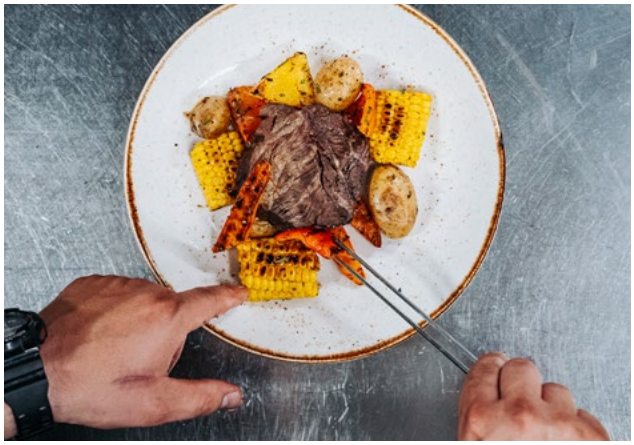
**Jak godzicie w swoim menu inspiracje śródziemnomorskie z lokalnymi produktami?**

**Paweł Błaszczyk**: Produkty z całego świata możemy teraz łatwo dostać w niemal każdym sklepie, ale kreatywne zadanie polega na tym, aby harmonijnie łączyć je z tym, co dostępne jest lokalnie. W naszym przypadku to głównie wspaniałe sezonowe warzywa i owoce.
Dużą rolę w planowaniu naszego menu odgrywa Hala Targowa. Kiedy jakiś produkt pojawi się na Hali, wiemy, że za chwilę dostępny będzie na każdym targowisku i bez problemu zamówimy go w większych ilościach przez dłuższy czas, co zapewni nam ciągłość dostaw. Dlatego, mimo nierynkowych w przypadku prowadzenia gastronomicznego biznesu cen, uwielbiam odwiedzać Halę Targową. Dzięki tym wizytom wiem, co już za chwilkę będę mógł podać moim gościom.

**Gdzie najczęściej zaopatrujecie się w jakościowe produkty?**

Po produkty do wykorzystania w restauracji wybieram się najczęściej do stałych dostawców albo na Targ Piast. Można spotkać na nim wystawców, którzy kilka godzin wcześniej własnymi rękami wyciągali warzywa







z ziemi, aby przywieźć je na targ. Są to produkty z pierwszej ręki i najwyższej jakości. Ślady ziemi na marchewce tylko zachęcają mnie do zakupu, bo to oznacza, że przyjechała prosto z pola. A to naprawdę zupełnie inny smak niż warzywa, które przeszły sortowanie, mycie, długie przechowywanie.

# FORUM KULINARNE




" Nie mamy się czego wstydzić w porównaniu do innych miast. Pozostaje nam tylko czekać na przewodnik Michelin we Wrocławiu. Jesteśmy gotowi "

**Jak wygląda współpraca z dostawcami? Czy poza samymi produktami możecie liczyć również na wsparcie w innych kwestiach?**

**Paweł Błaszczyk:** Mamy świetnych dostawców, z którymi przez lata zbudowaliśmy relacje pełne zaufania. Zawsze możemy liczyć na konkretny produkt i jego wybraną odmianę. Dzięki tej powtarzalności jakości wiem, że smakowo otrzymam na talerzu właśnie taki efekt, o jaki mi chodziło.
Poza lepszą ceną czy rabatem, w podziękowaniu za stałą współpracę otrzymujemy często także próbki nowości oraz podpowiedzi, co fajnego za chwilę się pojawi na rynku. Można dzięki takim radom nawet zaoszczędzić – dostawcy czasami podpowiadają, żeby jeszcze chwilę wstrzymać się z zakupem, bo za moment towar będzie nieco tańszy. A to pomaga nam lepiej zbilansować koszty.
Najlepsze w tej branży jest to, że praktycznie wszyscy się znają, pomagają sobie i współpracują. Jeśli mojemu dostawcy coś nagle się skończy, kontaktuje mnie z kolejnym. Nie ma niezdrowej konkurencji, wszyscy rozumieją, że w interesie każdego z nas jest budowanie silnego gastronomicznego rynku.

**Jak radzicie sobie z kwestią dostępności? Często te lepszej jakości produkty od rolnika występują w ograniczonej ilości.**

**Paweł Błaszczyk**: Z tego powodu nie można ograniczać się do jednego kontaktu, należy zawsze planować do przodu i rozpatrywać też najgorsze scenariusze – zawsze któremuś z naszych rolników pole może nie obrodzić tak, jak zakładał. Dlatego warto mieć przynajmniej dwa czy trzy sprawdzone alternatywne kontakty. W końcu menu mamy zaplanowane zazwyczaj na cały miesiąc.

**W swoim menu wyróżniacie zawsze produkty miesiąca. Dlaczego zdecydowaliście się na taki zabieg?**

**Paweł Błaszczyk**: Goście przez cały rok czekają na jesień czy lato i jego skarby. Trzeba im więc taką smaczną, uczciwą i bazującą na pełnych smaku, sezonowych produktach kuchnię zapewnić. Wyróżnienie takich warzyw czy owoców w menu od razu wskazuje, że stajemy naprzeciw oczekiwaniom gości. A oni, tak samo jak i my, nie znoszą monotonii. Zresztą cały czas, nawet na chwilę, pojawiają się u nas nowe produkty. Sezonowe ciekawostki dorzucamy często też do naszych dań lunchowych. W tym roku jestem szczególnie dumny ze zdobycia kwiatów selera naciowego, które kwitną zaledwie raz na 3 lata. To świetny produkt, którego nie uwzględniam w regularnej karcie ze względu na niewielką ilość, natomiast lubię zaskakiwać takimi niespodziankami w menu lunchowym.
Poza tym częste zmiany menu pozwalają mi i mojemu zespołowi rozwijać się kreatywnie. Poczucie, że ciągle uczymy się czegoś nowego, jest bardzo ważne i stymulujące.

**Jak oceniacie obecny stan wrocławskiej gastronomii?**

**Paweł Błaszczyk**: Jest takie założenie, że wszystkie trendy gastronomiczne wychodzą z Warszawy, ale wydaje mi się, że Wrocław ostatnio podnosi rękawicę. Pojawia się coraz więcej ciekawych restauracji i kreatywnych szefów kuchni. Mamy swoje własne tradycje, zaplecze świetnych dostawców i rolników, miłość do gotowania i super obsługę. Nie mamy się czego wstydzić w porównaniu do innych miast. Pozostaje nam tylko czekać na przewodnik Michelin we Wrocławiu, jesteśmy gotowi.

02

# RESTAURACJA FOOD THINK TANK

SZEF KUCHNI: **MICHAŁ CZEKAJŁO, TOMASZ HARTMAN**
MANAGER: **BARTOSZ BODEK**
WŁAŚCICIELE: **FUNDACJA FOOD THINK TANK**
ADRES: **KRZYCKA 29**
RODZAJ KUCHNI: **KUCHNIA SADU I OGRODU**
ROK ZAŁOŻENIA: **2023**

BARTOSZ BODEK, MICHAŁ CZEKAJŁO

**Restauracja Food Think Tank ulokowała się na parterze domu, w którym znajduje się Fundacja Olgi Tokarczuk. Ta współpraca pomiędzy Waszymi fundacjami na pewno nie jest przypadkowa. Jak to się stało, że do niej doszło?**

**Michał Czekajło**: Jeszcze przed powstaniem restauracji współorganizowaliśmy kilka kolacji dla Fundacji Olgi Tokarczuk (FOT) oraz Wrocławskiego Domu Literatury, czyli instytucji kulturalnej, w której radzie programowej zasiada Olga Tokarczuk. Okazało się, że mamy podobne podejście do jedzenia: oprócz tego, że musi być bardzo smaczne, powinno być też bardzo pożywne i przede wszystkim zdrowe. A także bezmięsne.

**Bartek Bodek**: I kiedy okazało się, że parter Willi Karpowiczów, w której znajduje się Fundacja Olgi Tokarczuk, już od dwóch lat jest wolny, zaczęliśmy rozmowy o urządzeniu tam restauracji.

Założeniem FOT było jeszcze większe otwarcie się na odwiedzających gości, wklejeniu się w lokalną społeczność. A co, jak nie restauracja, ma taką moc. Można odwiedzać nas codziennie, posiedzieć w ogrodzie, zjeść coś dobrego, uczestniczyć w różnych kulturalnych wydarzeniach, obejrzeć niektóre udostępnione dla gości wnętrza starej willi.

**Swoją kuchnię nazywacie „kuchnią sadu i ogrodu". Co to dokładnie oznacza?**

**Michał Czekajło**: Mimo że gotujemy bez użycia mięsa, nie chcieliśmy zamykać naszego stylu w sztywnych pojęciach, deklarować się jako kuchnia wegetariańska czy wegańska. Chcemy, aby nasza restauracja kojarzyła się tak, jak spędzanie czasu w ogrodzie: z przyjemnymi chwilami, luzem, otwartością, sezonowością i dobrym smakiem.
Poza tym lokal rzeczywiście otoczony jest pięknym ogrodem, jeszcze trochę dzikim, ale planujemy w przyszłości jeszcze bardziej z niego korzystać. Obecnie rosną w nim zioła i kwiatki, które znaleźć można na przykład w lemoniadach i innych napojach.

**W jaki inny sposób chcielibyście jeszcze korzystać ze swojego ogrodu?**

**Michał Czekajło**: W sezonie wiosennym i letnim planujemy rozbudować program zajęć na świeżym powietrzu, organizować zajęcia jogi lub medytacji.
Mamy nadzieję też wkrótce korzystać ze zbiorów z naszego ogrodu do produkcji różnych przetworów, syropów i lekkich dodatków do dań. Rosną tu czereśnie, brzoskwinie, winogrona, jabłka i gruszki, dzika róża, a nawet smardze.

**Bartek Bodek**: Zasadziliśmy też super zdrowe grzybki reishi, które dostaliśmy od znajomych. Wszystko to planujemy w przyszłości wykorzystywać w restauracji. Na razie jesteśmy jeszcze na samym początku naszej drogi, cały czas odkrywamy to miejsce i jego możliwości.

**Restauracja FTT jest dosyć mocno oddalona od centrum miasta, w związku z tym raczej nie odwiedzają Was przypadkowe osoby. Kim są Wasi goście?**





**Michał Czekajło**: Nasze otwarcie na Krzykach, czyli w dzielnicy, w której się znajdujemy, wywołało niemałe poruszenie, którego się nie spodziewaliśmy, ale oczywiście bardzo nas ucieszyło, ponieważ od początku mieliśmy nadzieję na zainteresowanie i odwiedziny okolicznych mieszkańców.

**Bartek Bodek**: Przekrój gości mamy dosyć spory, ale wydaje nam się, że „miasto" jeszcze do nas tłumnie nie dotarło. Na razie karmimy Krzyki, zarówno nowych mieszkańców, jak i tych, którzy są tu od lat.

# RESTAURACJA FTT




" Chcemy, aby nasza restauracja kojarzyła się tak, jak spędzanie czasu w ogrodzie: z przyjemnymi chwilami, luzem, otwartością, sezonowością i dobrym smakiem "

Często wpadają do nas starsze osoby, nasi sąsiedzi, posiedzieć sobie ze znajomymi przy kawce i szarlotce. Nasza lokalność polega więc bardziej na istnieniu dla okolicznych mieszkańców, niż na lokalnym produkcie.

**Ale z lokalnych produktów, poza tymi wyhodowanymi w Waszym ogródku, również korzystacie.**

**Michał Czekajło:** Staramy się szukać fajnych produktów pochodzących z okolic Wrocławia, ale musimy to powiedzieć: jakościowe, lokalne składniki, poza warzywami i owocami, są trudno dostępne i drogie. A my chcemy prowadzić restaurację przystępną cenowo. Dlatego głównie skupiamy się na stworzeniu u nas na miejscu super klimatu i robieniu samodzielnie tego, co potrafimy, na co mamy możliwości i czas.
Sami wytwarzamy na przykład sery twarogowe, pieczemy własne chałki. W przyszłości na pewno będziemy mieć jeszcze więcej dóbr wykonanych własnymi rękami.
Mamy też fajnego dostawcę warzyw, jest w stanie błyskawicznie załatwić wszystko, o co go poprosimy. Większość pochodzi od lokalnych producentów, co ma też względy praktyczne: im szybciej po zebraniu towar trafi do naszej kuchni, tym lepszy będzie w smaku. Poza burratą czy oliwą praktycznie nie korzystamy z zagranicznych produktów.

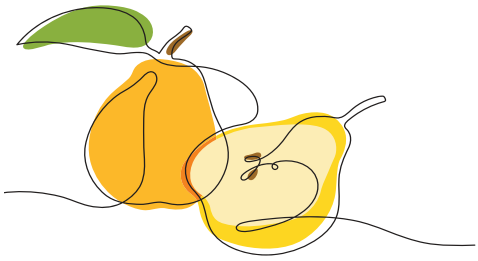
**Michał, byłeś szefem kuchni w miejscach, w których używało się sporo mięsa. Czy te doświadczenia przeszkadzają czy raczej inspirują do wymyślania i gotowania jedzenia bezmięsnego?**

**Michał Czekajło**: Rzeczywiście generalnie jestem mocno mięsny i inspiracje czerpię często z mięsnych dań. Do przygotowania wielu dań wykorzystuję wegański produkt z białka grochu, który tak dobrze imituje mięso, że goście czasami kilka razy upewniają się, czy to na pewno danie w wersji roślinnej. Niektóre osoby z kolei w ogóle nie zwracają na to uwagi, co oznacza, że jedzenie broni się smakiem.
To roślinne niemięso to taki nasz charakterystyczny składnik. Znamy ludzi, którzy je produkują i wiemy, że jest super jakości.
Poza tym korzystamy też z dużej ilości przeróżnych sosów, bo sosy to życie! Pojawiają się nie tylko w daniach głównych, ale też przystawkach, zupach, a nawet deserach.

**Jak oceniacie obecny wrocławski rynek gastronomiczny?**

**Bartek Bodek**: Ostatnie lata, ze względu na pandemię i inne kryzysy, były ciężkie dla gastronomii. Mnóstwo miejsc się pozamykało, zostają głównie te, które już zdążyły ugruntować swoją pozycję na rynku. Z przykrością patrzę na przykład na Nadodrze. Wcześniej świetnie się rozwijało gastronomicznie, mieliśmy tam w zeszłym roku swoje bistro, a także kilka zaprzyjaźnionych miejsc, które nie przetrwały niestety próby czasu. Ale na szczęście wygląda na to, że powoli odbijamy się od kryzysu

**Michał Czekajło**: Obecnie, aby otworzyć restaurację, trzeba przygotować znacznie więcej środków finansowych niż jeszcze 2 czy 3 lata temu. Dlatego myślę, że rozkwit będą przeżywać bardziej luźne, „garażowe" restauracje. Widać to po popularności takich miejsc, jak na przykład Nocny Targ Tęczowa, gdzie znajduje się wielu różnorodnych wystawców, jest muzyka, bary, impreza w każdy weekend.
Brakuje mi też jeszcze kilku konceptów z mniej popularnymi kuchniami, na przykład peruwiańską czy perską, która zrobiła się super popularna na Zachodzie. Albo ciekawych połączeń – ostatnio w Barcelonie odwiedziłem restaurację, która świetnie bawiła się miksowaniem kuchni katalońskiej z peruwiańską.
Wciąż jest też niewiele miejsc podobnych do naszego, czyli skupiających się na warzywach, wegetariańskich daniach i podaniem ich w wersji restauracyjnej, a nie barowej.
We Wrocławiu wciąż jest mnóstwo miejsca na nowe lokale i pomysły!





# 03 RESTAURACJA TARASOWA

EXECUTIVE CHEF: **KATARZYNA DANIŁOWICZ**
SZEF KUCHNI: **MICHAŁ WESTER**
WŁAŚCICIEL: **SPÓŁKA MIEJSKA**
ADRES: **HALA STULECIA, WYSTAWOWA 1**
ROK ZAŁOŻENIA: **2022**
RODZAJ KUCHNI: **KUCHNIA WROCŁAWSKA / POLSKA**

KATARZYNA DANIŁOWICZ

**Jaka jest historia restauracji Tarasowej i miejsca, w którym powstała?**

**Katarzyna Daniłowicz:** Tarasowa znajduje się w Hali Stulecia, ponad stuletnim budynku, który powstał z okazji wystawy światowej w 1913 roku. Już wtedy, dokładnie w tym samym miejscu, co obecnie, znajdowała się restauracja, najpierw zwana Główną, a później właśnie Tarasową.
Nazwę restauracji wymyślił Max Berg, jeden z projektantów kompleksu. Strefa gastronomiczna, uwzględniająca winiarnię i piwiarnię, była w tamtym czasie naprawdę ogromna, mogła pomieścić nawet 5000 gości, stoliki ciągnęły się do samej fontanny.

**Czy obecna forma restauracji w jakiś sposób nawiązuje do tej historycznej?**

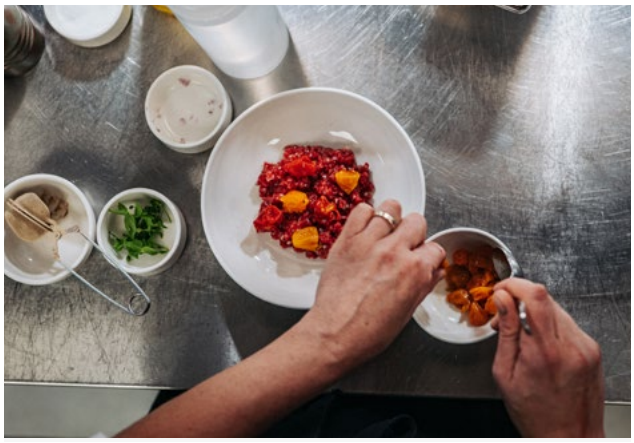
Pomysł na obecną Tarasową zrodził się około 2,5 roku temu, właśnie wtedy zostałam zaproszona do objęcia pieczy nad rozwojem gastronomii w całym kompleksie Hali Stulecia.

Na tamtym etapie musieliśmy podjąć decyzję nie tylko w sprawie nazwy, ale również rodzaju kuchni i wyglądu wnętrza. Projekt całości powstawał stopniowo, równolegle z innymi działaniami, m.in. otwarciem prostego bistro, cateringu i obsługą wielkich bankietów. Po dopracowaniu tych gałęzi, mieliśmy przestrzeń na zajęcie się restauracją.
Stało się dla nas oczywiste, że działając w tak unikatowym dla Wrocławia miejscu jak Hala Stulecia, musimy nawiązać do jego historii. Gdzie, jak nie tu, prezentować dawną kuchnię wrocławską? Nagle wszystkie te wątki zaczęły nam się splatać w spójną całość. O ile cała przestrzeń restauracji została gruntownie przeprojektowana i urządzona w nowoczesnym duchu, zdecydowaliśmy się na zachowanie dawnej nazwy.

**W jaki sposób czerpiecie z dawnej kuchni wrocławskiej? Gdzie poszukujecie inspiracji do dań?**

Opieramy się głównie na przepisach i książkach kucharskich, które powstawały w okresie ostatniego stulecia na Dolnym Śląsku. Zdarza się nam sięgać również po receptury z innych regionów.
Chociaż tak naprawdę sama kuchnia lokalna dostarcza nam mnóstwo inspiracji. Jest niezwykle różnorodna ze względu na ludność napływową m.in. z Kresów Wschodnich, a wcześniej też z Niemiec.
W obecnym oraz przeszłych menu mieliśmy mnóstwo potraw wzorowanych na dawnych recepturach. Korzystamy z tych samych składników, natomiast nasze dania mają oczywiście nowoczesną formę. Na przestrzeni roku naszej działalności w karcie pojawiły się m.in. botwina z ryb, czyli zimna rybna zupa, wspaniała kaszanka od lokalnego producenta, gołąbki z mózgiem w sosie chrzanowym, cepeliny z jagnięciną, rybny bigosik, sporo potraw mącznych i wszelkich klusek, które podajemy z sezonowymi warzywami, a czasami lokalnymi serami. Poza tym mieliśmy też gęsie pipki, ozory wołowe i inne podroby, które staramy się jak najczęściej uwzględniać w naszym menu. Często przygotowujemy również tatara, nie tylko wołowego, ale również z kaczki czy dziczyzny.
Jakiś czas temu ożywiliśmy również modę, która pojawiła się we wrocławskich kawiarniach ok. 200 lat temu wraz z wojskami napoleońskimi, czyli podawanie bulionu z pasztecikiem.







**Wspominałaś wcześniej o kaszance od lokalnego producenta. Jakie inne ciekawe, pozyskiwane w regionie produkty się u Was pojawiają?**

Kocham grzyby, więc w sezonie menu jest ich pełne. Pozyskujemy je najczęściej od naszego dostawcy z Hali Targowej. Można u niego zdobyć również te nietypowe grzyby, jak kozia broda, czyli siedzuń sosnowy, często spotykany w dolnośląskich lasach późnym latem i jesienią. Jest niemożliwy do pomylenia z żadnym innym, absolutnie przepyszny.

# RESTAURACJA TARASOWA


KATARZYNA DANIŁOWICZ

" Chcielibyśmy, aby każdy z dumą mógł zaprosić tu swoich znajomych z innych krajów i przedstawić im nowoczesne oblicze wrocławskiej kuchni "

Korzystamy również z ofert różnych lokalnych serowarni i producentów nabiału, jak Wańczykówka czy Sernica Dolnośląska. W menu miewamy na przykład sernik na bazie przepysznego twarogu, który przyjeżdża do nas w wielkich kręgach. W daniach pojawia się też często długodojrzewający ser kozi.

**W jaki sposób szukacie wyjątkowych składników do swojego menu?**

Sporo jeździmy po regionie w poszukiwaniu produktowych nowości. Lubimy poznawać ludzi, którzy za nimi stoją, próbować na miejscu wszystkiego, co mają do zaoferowania. Chcemy dowiedzieć się, jak każdy produkt został zrobiony.
Natomiast trudność polega na tym, że często im ktoś jest bardziej skupiony na wytwarzaniu swoich super produktów, tym mniej widać go w mediach społecznościowych czy w innych formach reklamy. W takich wypadkach najlepiej zdać się na pocztę pantoflową i wymianę informacji ze znajomymi szefami kuchni. Dlatego tak ważne jest utrzymywanie dobrych relacji w branży.
Ostatnio z polecenia odwiedziliśmy na przykład Pana Nowickiego, który wykonuje kiełbasy, wędliny i inne przetwory z lokalnie hodowanej świni złotnickiej. Uwielbiamy też odkrywać dolnośląskie winnice, których nie brakuje. Co ciekawe i przydatne w awaryjnych sytuacjach, lokalne wina znaleźć można czasami nawet na okolicznych stacjach benzynowych.

**Czy kuchnia wrocławska wyróżnia się obecnie czymś na tle Polski?**

Jest kilka potraw, jak maczanka wrocławska czy wrocławski bigos na czerwonej kapuście, które ze względu na „Wrocław" w nazwie naturalnie kojarzą się z miastem. Ale czymś, co znam już od czasów dzieciństwa, bo jestem rodowitą wrocławianką, jest nasz lokalny street food, czyli knysza. Byłoby wspaniale, gdyby ktoś wymyślił ją na nowo w rzemieślniczej wersji. Kto wie, może i nas w przyszłości coś zainspiruje do przygotowania jej w formie małej przystawki.

**Jak według Ciebie będzie wyglądać przyszłość wrocławskiej gastronomii? Czy obecnie wybijają się jakieś trendy, które prawdopodobnie zostaną z nami na dłużej?**

Wrocław, tak jak i cały świat, podąża w kierunku wegetarianizmu. Niekoniecznie chodzi o to, aby każdy stał się wegetarianinem z dnia dzień, ale zdecydowanie większy nacisk kładzie się na dania wegetariańskie w karcie. Obecnie nawet osoby jedzące mięso dla odmiany odwiedzają również restauracje z kuchnią wegetariańską, a nawet wegańską.
Sama również lubię odwiedzać restauracje podające wyłącznie kuchnię roślinną. Ciekawi mnie, w jaki sposób kucharze wydobywają smaki bez użycia dla mnie tak podstawowych produktów jak masło, mleko czy śmietanka.
Poza tym Wrocław jest miastem studenckim, młodzi ludzie lubią street food, więc związane z nim trendy zakotwiczają się u nas najszybciej.
Dlatego Tarasowa, jako miejsce o zupełnie innym profilu, jest pewnym wyzwaniem. Chcielibyśmy, aby każdy z dumą mógł zaprosić tu swoich znajomych z innych krajów i przedstawić im nowoczesne oblicze wrocławskiej kuchni. W całym kompleksie mamy też bardziej przystępne pod względem cen i oferty bistro, ale to właśnie Tarasowa jest naszą perłą, a zrobienie z niej kulinarnej wizytówki miasta naszym celem.

04




# PRZYSTAŃ & MARINA

SZEF KUCHNI: **KAROL SANKOWSKI**
WŁAŚCICIELE: **AGNIESZKA CHMIELEWSKA, MARCIN CHMIELEWSKI**
ADRES: **KSIĘCIA WITOLDA 2**
DATA ZAŁOŻENIA: **2008**
RODZAJ KUCHNI: **KUCHNIA ŚRÓDZIEMNOMORSKA**

**Przystań & Marina to restauracje z kuchnią śródziemnomorską. Jak łączycie ten rodzaj kuchni z lokalnymi składnikami?**

**Karol Sankowski:** W odpowiedzi przywołam przykład z naszej karty. Często podajemy doradę, naprawdę fantastyczny produkt, który praktycznie już 48 godzin po odłowieniu trafia do restauracji. Staramy się, aby większość dodatków, które towarzyszą jej na talerzu, odzwierciedlało sezon. Dlatego dorada, jako główny składnik dania, przez dłuższy czas dostępna jest w karcie, ale co chwilę występuje z nowymi dodatkami.

Poza tym warzywa, nabiał, a czasami również mięso, pozyskujemy lokalnie. Nie zamykamy się również na charakterystyczne dolnośląskie produkty. Zdarza nam się sięgać po znanego w regionie pstrąga kłodzkiego. Ze względu na niewielką dostępność nie możemy wprowadzić go do stałej karty, ale takie wyjątkowe produkty pojawiają się w sezonowych wkładkach albo jako weekendowe dania specjalne.

Wspomniany pstrąg z Doliny Kłodzkiej pojawił się u nas w ramach Tygodnia Pstrąga. Podobnie postępujemy, kiedy uda nam się zdobyć fantastyczne kiełbasy i wędliny od zaprzyjaźnionego Pana Józia spod Milicza lub ryby od naszego dostawcy węgorzy.

**Czy istnieją jakieś trudności wynikające ze współpracy z niewielkimi wytwórcami?**

**Marcin Chmielewski:** Lokalni producenci prowadzą działalność często na tak niewielką skalę, że zaopatrzenie jednej restauracji jest dla nich już szczytem możliwości sprzedażowych. Dlatego przyznajemy, że niektóre nasze kontakty utrzymujemy w tajemnicy.
Poza tym jeszcze 7 czy 8 lat temu znajomi restauratorzy wspominali często, że chcieliby bardzo zaopatrywać się w produkty prosto od rolnika, ale wówczas trudno było uzyskać atesty dotyczące bezpieczeństwa żywności albo faktury, niezbędne przecież dla każdego biznesu.
Ostatnio na szczęście zmienia się to coraz bardziej na lepsze – sami namówiliśmy kilku rolników, z którymi chcieliśmy rozpocząć współpracę, na dopełnienie niezbędnych formalności.

**Jak radzicie sobie w sytuacjach, kiedy nagle tego jedynego, najlepszego produktu u Waszego stałego dostawcy zabraknie?**

**Karol Sankowski:** Podam od razu przykład z ostatnich miesięcy: korzystamy wyłącznie z naszych dolnośląskich szparagów, które trafiają do nas prosto z pola. Niestety zaczęły kończyć się prędzej, niż się spodziewaliśmy, byliśmy więc zmuszeni szybko zmienić kartę. Wtedy wkroczyła właśnie nasza niezawodna Pani Ania z informacją, że właśnie wyrosły jej kwiaty cukinii i prawdopodobnie będzie w stanie dostarczać je nam przez kolejny miesiąc. Jeśli chce się mieć w karcie lokalne produkty, należy reagować na te zgodne z rytmem natury zmiany w elastyczny sposób, cały czas podmieniając kończące się produkty na inne.
Kolejny przykład: cały rok czekamy na pyszne, czerwcowe truskawki. Teoretycznie moglibyśmy podawać je przez cały rok, ale wówczas nie pochodziłyby z Dolnego Śląska, byłyby dużo droższe i co najważniejsze, nie dorównywałyby smakiem tym sezonowym z naszego regionu.





Znamy restauracje, które ze względu na zaplanowaną na określony okres kartę, uzupełniają produkty, na które minął już sezon, tymi pochodzącymi z zagranicy, ale nie jest to nasza droga.

**Podaliście kilka przykładów producentów i rolników, z którymi współpracujecie. Jak udało się Wam ich znaleźć?**

**Karol Sankowski:** Jeśli możemy znaleźć jakiś pozytywny aspekt pandemii, to byłby to właśnie czas na odkrywanie Dolnego Śląska. Zjeździłem cały region, zaglądając we wszystkie jego zakamarki

# PRZYSTAŃ & MARINA



AGNIESZKA CHMIELEWSKA, MARCIN CHMIELEWSKI



**" Często pojawiają się pytania od gości, co regionalnego znaleźć można w naszej karcie. Kiedyś takie zainteresowanie było marginalne "**

i próbując znaleźć lokalne skarby. Ciekawe miejsca znajdowaliśmy głównie pocztą pantoflową, podczas rozmów z producentami, którzy polecali swoich znajomych.
Okazało się, że mali wytwórcy bardzo mocno odczuli pandemiczne ograniczenia, ponieważ wcześniej sprzedawali swoje wyroby głównie na targach czy eko bazarach. Do tej pory nie mieli potrzeby nawiązywać relacji z restauracjami. Aż tu nagle ich kanały sprzedażowe zostały zamknięte. Ale gdzie zamykają się jedne drzwi, otwierają się często drugie.

**Marcin Chmielewski:** W pandemii sprzedawaliśmy wyłącznie dania na wynos, a do ich wytworzenia zaczęliśmy używać głównie produktów pozyskanych od nowych dostawców. Ze względu na walory smakowe, zostały docenione przez naszych gości. Natomiast szybko okazało się, że zazwyczaj wytwarza się je w bardzo niewielkich ilościach. Dlatego jak tylko restauracje uzyskały pozwolenie, aby ponownie się otworzyć, nawiązaliśmy wiele współprac na wyłączność.

**Karol Sankowski:** Tak właśnie stało się ze wspomnianą już Panią Anią z okolic Wałbrzycha, która przyjeżdża do nas raz w tygodniu z warzywami. Według mnie jej pomidory są najlepsze w Polsce i mamy to szczęście, że dostarcza je wyłącznie nam.

**Istniejecie we Wrocławiu już od 15 lat. Niewiele restauracji może poszczycić się tak imponującym stażem. Jak wygląda ścieżka, którą przeszliście do punktu, w którym znajdujecie się obecnie?**

**Marcin Chmielewski:** Wszystko zaczęło się od marzeń. Kiedyś mnóstwo podróżowaliśmy z dziećmi po campingach całej Europy. Byłem zachwycony, że wszędzie, nawet na stacjach benzynowych, można było się napić dobrej kawy. A ta we Włoszech charakteryzowała się niespotykaną wtedy w Polsce jakością. Dlatego zamarzyło mi się własne miejsce, jakaś mała trattoria z makaronami, prostym jedzeniem i przede wszystkim dobrą kawą.

**Agnieszka Chmielewska:** Zaczęliśmy od bardzo prostego jedzenia, ale kreatywność szefa kuchni i zainteresowanie gości sprawiły, że szybko zaczęliśmy rosnąć zarówno metrażem, jak i poziomem naszej kuchni. Kiedy zaczynaliśmy, Przystań była w stanie pomieścić ok. 30 osób, obecnie powiększyła się niemal dwukrotnie, a obok niej powstała Marina. Jakieś 4 lata temu do rodziny dołączyło również bistro Przystań Tu.
Przez te wszystkie lata ciągle pojawiają się u nas jakieś zmiany, poza jedną – praktycznie od początku tej drogi jest z nami ten sam szef kuchni.

**Czy obecnie widzicie jakiś wyróżniający się mocno trend we wrocławskiej gastronomii?**

**Agnieszka Chmielewska:** Przede wszystkim dobry produkt. Goście potrafią rozpoznać jakościowe składniki i chętniej przychodzą do miejsc, które kładą na nie nacisk. Często pojawiają się pytania od gości, co regionalnego znaleźć można w naszej karcie. Kiedyś takie zainteresowanie było marginalne.
Wyraźny jest również zwrot w kierunku wegetarianizmu i menu naszych restauracji również odzwierciedla to zjawisko. Kiedyś mieliśmy w karcie niemal wyłącznie dania mięsne i rybne, obecnie ten rozkład wegetariańskich, rybnych i mięsnych dań wygląda zupełnie inaczej. Słuchamy naszych gości uważnie i wychodzimy naprzeciw ich potrzebom. Chcemy, aby czuli się u nas jak najlepiej. Między innymi dlatego udało nam się z sukcesem wytrwać tych 15 lat.





05

# STÓŁ NA SZWEDZKIEJ

SZEF KUCHNI / WŁAŚCICIEL: **GRZEGORZ FIRKOWSKI**
ADRES: **SZWEDZKA 17A**
DATA ZAŁOŻENIA: **2015**
KUCHNIA: **AUTORSKA**

**W Twojej restauracji nie ma menu. Jak wygląda więc proces zamawiania dań?**

**Grzegorz Firkowski:** Przygotowując się do przyjęcia gości, tworzę sobie ogólny szkic tego, co ciekawego mogę przygotować ze składników, które aktualnie mam w kuchni. Oczywiście nie są to przypadkowe produkty, wybieram je starannie i w zgodzie z tym, co aktualnie jest najsmaczniejsze. Zatem pierwszym etapem, jeszcze przed rozpoczęciem serwisu, jest wybór produktów. Drugi etap odbywa się już przy stoliku, kiedy zbieram informacje od gości: na co mają ochotę, jakich składników nie lubią jeść, a które kochają. Ze zdobytym wywiadem wracam do tych moich wstępnych szkiców, sprawdzam, które z tych pomysłów mogę dopasować do upodobań gości.

Dzięki temu goście zawsze są podekscytowani czekającą ich niespodzianką, a my nie mamy czasu na nudę, możemy wciąż rozwijać swoją kreatywność. Takie działanie to także okazja do zaprezentowania swoich odkryć produktowych i aktualnych kulinarnych zajawek.

**Czy wśród tych odkryć znajdują się również regionalne produkty?**

Zdecydowanie! Natomiast w bliskiej przyszłości planuję jeszcze więcej korzystać z dostępnych lokalnie dóbr. Chciałbym móc z dumą mówić gościom, że tę rybę, ser czy wędlinę pozyskałem dla nich o tutaj, na Dolnym Śląsku. Zwłaszcza, że coraz więcej odwiedzających nas osób pyta, czy korzystamy z jakichś składników pochodzących z regionu.
Obecnie najczęściej używam ziół od Michała Dewódzkiego z Ogrodów Ziołowych na Bielanach. Michał ma ogromną wiedzę na temat botaniki, można u niego dostać z dwadzieścia rodzajów rozmarynu i z trzydzieści tymianku, mięty, szałwii.
Bardzo lubię również soki z Rezerwatu Jabłek. Dokładnie wiadomo, z jakiej odmiany przygotowany został każdy sok, a do tego rozlewane są do eleganckich butelek z pięknymi etykietami. To absolutnie najwyższa półka, można podawać je zamiast wina. Kiedyś z Rezerwatu Jabłek zamawiałem też cydry, latem były tak popularne, że szła do mnie praktycznie cała ich produkcja.
Mój teść jest myśliwym, mamy więc też dostęp do najlepszej dziczyzny i przetworów z niej, jak kiełbasy czy podsuszane polędwiczki z dzika.
Zdarza mi się również używać jesiotra oraz słynnego karpia ze Stawów Milickich.
Dolnośląskie propozycje znaleźć można również w naszej karcie win, bardzo lubię m.in. winnicę 55-100.

**Powiedziałeś, że chciałbyś więcej korzystać z regionalnych produktów. Natomiast czy są jakieś czynniki, które Cię przed tym powstrzymują?**

Ze względu na specyfikę mojej restauracji, brak stałego menu i niewielki zespół, nie mogę pozwolić sobie na zamawianie po kiladziesiąt kilogramów ryb, wędlin, serów i innych produktów. A to sprawia, że często nie spełniam ilościowego minimum, które zapewniłoby mi dostawę na miejsce do restauracji. A jak to bywa w restauracyjnej kuchni, zawsze ma się sporo do zrobienia i przygotowania przed serwisem, nie mamy zbyt wiele czasu na jeżdżenie po mieście i osobisty odbiór wszystkich zakupów.
Z tego samego względu często mamy problemy, aby znaleźć wartościowy, nowy produkt. Rzadko znajdujemy chwilę na podróże po regionie







i poszukiwanie ciekawych producentów. Przydałoby się też nieco więcej inicjatywy z ich strony, aby się pokazać i poszukać biznesowych partnerów. Ale prawda jest taka, że część z nich po prostu nie spodziewa się, że ktoś w restauracji we Wrocławiu byłby zainteresowany ich produktem. Dlatego ograniczają się do jeżdżenia po lokalnych jarmarkach i targach. Potrzebne jest jakieś wspólne forum, okazja do spotkania się restauratorów z rolnikami i wytwórcami.

# STÓŁ NA SZWEDZKIEJ


GRZEGORZ FIRKOWSKI



" Chciałbym móc z dumą mówić gościom,
że tę rybę, ser czy wędlinę pozyskałem dla nich
o tutaj, na Dolnym Śląsku "

**Chętnie korzystasz ze składników oraz technik znanych z różnych kuchni azjatyckich, na przykład tajskiej czy japońskiej. Brzmi trochę ryzykownie w połączeniu z tym, że do swoich dań planujesz stopniowo włączać jeszcze więcej inspiracji polskich i regionalnych.**

W mojej pracy właśnie najbardziej kocham to, że mogę bawić się łączeniem smaków i produktów. Metodą prób i błędów sprawdzać, co zdaje egzamin, a o czym najlepiej szybko zapomnieć. Ten proces kreatywnych poszukiwań to moja ulubiona część pracy nad nową koncepcją dań.
Nie chcę zamykać się w sztywnych ramach żadnej kuchni lokalnej. Jesli czuję, że do polskiej ryby będzie świetnie pasować jakaś przyprawa czy inny składnik z Azji, czemu miałbym z tego rezygnować.
Z drugiej strony mamy wokół coraz więcej świetnych lokalnych składników i super wytwórców, do których dostęp stopniowo staje się coraz łatwiejszy. To sprawiło, że zapragnąłem pogłębić ten temat polskości, sięgać po inspiracje na dania do lokalnych przepisów i produktów.

**Stół na Szwedzkiej jest przede wszystkim restauracją, ale prowadzisz tu również kulinarne warsztaty. Szczególną uwagę przykuwają te zatytułowane „kuchnia nowopolska".**
**Co to dokładnie oznacza, czego goście mogą nauczyć się na takich warsztatach?**

Na ostatnich warsztatach przygotowywaliśmy takie dania jak żurek na białych szparagach, zapiekankę z topinamburu czy tatara, ale oczywiście nie taki klasyczny, tylko z ciekawszymi dodatkami, jak puder z soplówki, która zresztą hodowana jest we Wrocławiu. Założeniem tych warsztatów nie jest to, aby tworzyć zupełnie nowe receptury. Raczej chcę pokazać, jak za pomocą świetnych produktów i odrobiny kreatywności można totalnie odświeżyć dobrze znane dania. Że czasami wystarczy wymienić klasycznie używany produkt na inny albo dołożyć składnik, który nie jest typowo używany w konkretnym przepisie, aby uzyskać coś nowego, świeżego, nowoczesnego.
A jednocześnie osadzonego wciąż w lokalnej kuchni. Chcę też propagować na takich spotkaniach szacunek do produktu, wybieranie najlepszych możliwych opcji. Kiedy udaje się zdobyć wyjątkowy produkt, nie musimy za bardzo kombinować, aby wydobyć jego smak. Masz wyjątkową, rzemieślniczo wykonaną, wędzoną szynkę? Wystarczy ukroić plaster, dodać do niego jakiś drobny element, na przykład majonez, sos, troszeczkę listków i koniec.
Takie rozwiązania zawsze popularne były we Włoszech czy Hiszpanii. Czas, żeby tak samo eksponować wyjątkowe sery czy wędliny i u nas.


GRZEGORZ FIRKOWSKI

# WSPÓŁCZESNA WROCŁAWSKA GASTRONOMIA

Agnieszka Szydziak



**Współczesna wrocławska gastronomia, to wielowątkowe i linearne zjawisko, które rozwija się dzięki przynależności do polskiego, europejskiego i światowego kontekstu kultury kulinarnej. Ale ma też swoiste przejawy, które wynikają z jej ludzkiego charakteru. Aby zrozumieć moment, w którym znajdujemy się dziś, poniżej przywołuję ostatnich naście lat wyjątkowych ideowych i biznesowych przedsięwzięć, które połączyły wrocławian z obydwu stron restauracyjnej wydawki.**



WROCŁAWSKI RYNEK, POCZĄTEK XXI w.

## Pierwsze jaskółki

Moją opowieść zacznę od nowego stulecia – dla wrocławskiej gastronomii jest to czas poszukiwania własnej drogi. Jeśli wtedy wybieraliśmy się do restauracji, to zwykle były to lokale skupione na Starym Mieście, w większości serwujące szeroko pojęte kuchnie europejskie. Nie bez znaczenia była ówczesna koncepcja, żeby serwować je tak, by były zrozumiałe dla polskiego podniebienia, a co za tym idzie, niezbyt charakternie czy autentycznie. Dopiero mniej więcej rok 2009 przynosi znamienne wydarzenia dla tutejszej gastronomii. 4 czerwca tego roku pierwszy raz na Wrocławskim Rynku odbyła się Europa na Widelcu. Wrocław świętował w ten sposób rocznicę pierwszych wolnych wyborów. Ten kilkudniowy festiwal kulinarny do czasów pandemii odbywał się rok rocznie.

Owe kilka dni łączyło ze sobą wrocławskie restauracje, lokalnych producentów i od niedawna również fanów street foodu. Dzięki ogromnemu zaangażowaniu pomysłodawców, Roberta Makłowicza i Piotra Bikonta, udało się ośmielić wrocławian i turystów do poznawania kuchni z europejskich krajów, ale również wypromować lokalne dolnośląskie produkty.

Również w tym czasie rozpoczęły swoją działalność trzy ważne restauracje, do dziś broniące (bo po pandemii COVID-19 ta działalność ma w sobie coś z bohaterstwa) dobrego imienia wrocławskiego fine diningu. W 2009 swoje podwoje otworzyły Przystań i Marina oraz restauracje w pięciogwiazdkowym Hotelu Monopol, a w 2011 na mapie Wrocławia pojawiła się La Maddalena. Do dziś to miejsca na szczególne okazje, serwujące menu à la carte i menu degustacyjne, posiadające wyjątkowy serwis i imponujące karty win. Przez lata mogliśmy obserwować zachodzące w nich zmiany i dziś, obok francuskich czy włoskich proweniencji, widać, że mocno podkreślają swoje związki z tym, co lokalnie polskie – od produktów, przez techniki kulinarne, po tradycyjne receptury.

## Nic o gastronomii bez gości

Początek drugiej dekady XXI przynosi znaczny wzrost zainteresowania kulinariami w naszym kraju. I choć zaczęłam z wysokiego C, to chciałabym teraz zwrócić Twoje oczy, Drogi Czytelniku, w stronę kucharzy amatorów i gości restauracyjnych, których droga rozwoju jest paralelą przemian wrocławskiej kultury gastronomicznej. Ich zainteresowanie, wręcz presja na odkrywanie nowych smaków, pozwoliły na symultaniczny rozwój wrocławskiej oferty gastronomicznej i uczynienie z jedzenia na mieście nowego stylu życia wrocławian.

Ci amatorzy wzięli sprawy w swoje ręce i dołączyli m.in. do inicjatywy Restaurant Day, powstałej w Finlandii. Na stronie projektu każdy mógł zarejestrować swoją restaurację, a w rozwijających się wtedy social mediach zaanonsować swój jednodniowy gastronomiczny pop-up. Pierwsza edycja Restaurant Day, którą jestem w stanie odnaleźć w pamięci i internetowej historii, odbyła się w dzisiejszym Pasażu Neonów. Przestrzeń tę na swoją restaurację zaadaptowali autorzy bloga o breslauerskich kulinariach – Michał i Łukasz z jedzeniadorzeczy.pl i miało to miejsce w sierpniu 2012 roku. Kolejne edycje coraz szerszym echem wpisywały się w tkankę naszego miasta – odbywały się m.in. na Wzgórzu Partyzantów, Ołbinie, w Browarze Mieszczańskim czy zamku w Leśnicy.

Sporo nazwisk skupionych wokół tej inicjatywy później związało się z wrocławską gastronomią m.in.: Tomasz Hartman i Michał Czekajło (Food Think Tank), Ania Grela i Krzysztof Witek (Sebu Sushi), Maks Krupa (pierwszy szef kuchni Warsztatu, obecnie Le Kock w Reykjaviku), swoją jednodniową restaurację otworzył też dr Grzegorz Sobel, od lat badający wrocławskie smaki i którego tekst możecie przeczytać w tym e-booku.

Lata od ok. 2013 roku to również gorący czas dla kucharzy amatorów, którzy odkryli swoją przestrzeń na wrocławskiej gastro mapie. Umożliwił im to niskobudżetowy, w porównaniu ze stacjonarną restauracją, food truck, czyli samochód, w którym przygotowywali i serwowali dania. W sierpniu 2014 roku na Wybrzeżu Słowackiego odbył się pierwszy zlot ciężarówek z jedzeniem. W październiku do Browaru Mieszczańskiego zjechały się food trucki na premierową edycję Wrocławskich Ulicożerców – imprezy ze street foodem, która do dziś (obecnie pod nazwą Ulicożercy) gości w różnych wrocławskich spotach. To w tym okresie pierwszy raz na ulice wyjechały takie legendy wrocławskiej gastronomii jak Pasibus, Happy Little Truck czy Osiem misek. Przeskoczmy nieco w przyszłość wrocławskiego street foodu – do 2017 roku – kiedy to po zachodzie słońca na scenę kulinarną wchodzą Gastro Nocki. Pierwszy raz wrocławianie stołują się na evencie w nieco bardziej imprezowym klimacie, z szerokim spektrum dodatkowych kulturalnych atrakcji i przy jedzeniu nie tylko ze street foodowych konceptów, ale również przy takim przygotowanym przez wrocławskie restauracje. Nie trzeba było długo czekać, bo już w następnym roku Gastro Nocki zyskują naśladowców, którzy pojawiają się w innych punktach miasta i do dziś karmią wrocławian – mowa o Nocnym Targu Tęczowa czy Gastro Miasto.



KATARZYNA DANIŁOWICZ, , EXECUTIVE CHEF, RESTAURACJA TARASOWA

## Jedzenie to medialny temat

Mniej więcej od 2012 roku media społecznościowe zaczynają być w Polsce traktowane poważnie, startuje Instagram, fotografia „smartfonowa" ma coraz lepsze narzędzia. Ten podatny grunt czyni jedzenie na mieście, podróżowanie kulinarne i zakupy produktów spożywczych w fajnych miejscach, czymś naprawdę modnym. Nie inaczej jest we Wrocławiu – dzielimy się zawartością talerza ze swoimi bliskimi przez social media, a z czasem kanały lokalnych smakoszy stają się coraz szerzej rozpoznawalne. W 2014 pierwszy wpis na blogu publikują Wrocławskie Podróże Kulinarne, potem pojawia się Z widelcem po Wrocławiu oraz lokalna redakcja serwisu Have a Bite. Nie bez wpływu na to medialne ujęcie jedzenia pozostają również wrocławianie, którzy stali się rozpoznawalni dzięki udziałowi w telewizyjnych programach kulinarnych. Do dziś wyznaczają trendy we wrocławskiej gastronomii i skupiają wokół siebie świetne internetowe społeczności. Mowa o Beacie Śniechowskiej, współwłaścicielce i szefowej kuchni Młodej Polski, która wygrała drugą edycję „Master Chefa", szefie kuchni w Menniczej Fusion Łukaszu Budziku i Executive Chef w Restauracji Tarasowej Katarzynie Daniłowicz – finalistach programu „Top Chef", Piotrze Kucharskim („Gotuj o wszystko"), Mateuszowi Zielonce („Master Chef") i Julce Cymbaluk („Master Chef Junior"), którzy działają w przestrzeni internetowej, wydają książki, prowadzą warsztaty kulinarne. Medialnego znaczenia gastronomii z pewnością dodają także takie festiwale filmowe jak Films For Food (ostatnia edycja miała miejsce w 2020 roku), które skupiają wokół siebie żądnych wiedzy o jedzeniu czy restauracyjne – Restaurant Week, który od wiosny 2015 roku odbywa się w stolicy Dolnego Śląska.

Kolejną inicjatywą, która przyszła do Wrocławia – tym razem z Włoch – i którą lokalni smakosze wzięli pod swoje skrzydła, jest Slow Food. W 2012 roku odbyło się pierwsze spotkanie wrocławskiego convivium (od łac. uczta, tutaj lokalna grupa aktywistów) Slow Food Youth Wrocław pod wodzą Piotra Andruszko.



MICHAŁ CZEKAJŁO, CHEF, RESTAURACJA FTT

Dolny Śląsk założone przez Annę Rumińską. Aktywiści Slow Food działają na rzecz ocalenia tradycyjnych metod uprawy, hodowli i przetwórstwa żywności, przypominają o zachwycie nad powolnym życiem w kontrze do współczesnych trendów fast food i fast life.

## Kucharze ekspresjoniści

Większa świadomość zrodziła większą potrzebę dostępu do jakościowych produktów spożywczych i właśnie w tym czasie rozpoczął się we Wrocławiu i na Dolnym Śląsku renesans lokalnych wytwórców. Niemałą rolę w ich upowszechnieniu odegrali kucharze. Nagle stało się dla nich ważne, by w menu zawrzeć informację dla gości, o tym, że "nasze dania powstają z produktów, które kupujemy u tego i tego rolnika czy przetwórcy". Pierwszym niezwykle wyrazistym i głośnym stanowiskiem w tej sprawie była inicjatywa, a później Fundacja Food Think Tank założona przez szefów kuchni Tomasza Hartmana i Michała Czekajło oraz moją skromną osobę. Ten silny manifest młodego pokolenia kucharzy, ale też rzemieślników, artystów, rolników i naukowców, miał duży wpływ na obraz ówczesnej gastronomii i zataczał coraz szersze kręgi wśród polskich aktywistów. Był też niezwykle unikalny: zrodził się tutaj, we Wrocławiu, nie w Stolicy lub za granicą. FTT głosiło refleksyjne podejście do jedzenia, badało granice smaku, balansowało między umiłowaniem tego, co tradycyjne i w anarchistyczny sposób podważało to, co próbował w nas wdrukować globalny świat. Czuliśmy, że jesteśmy gdzieś na pograniczu – za chwilę przeszłość zostanie bezpowrotnie utracona, a przyszłość jest zupełnie niepewna – musieliśmy wziąć sprawy w swoje ręce. Badając relacje między zmysłami, odbudowując porozumienie między ludźmi, staraliśmy się ocalić to, co cenne dla tu i teraz.

Food Think Tank wyeksponował silne nazwiska szefów kuchni, podobnie działo się w regularnej gastronomii. Pokryło się to również z czasem, kiedy pierwsi szefowie kuchni wracali do Wrocławia z emigracji z Zachodu i krajów Skandynawskich, przywożąc tu doświadczenia, jeśli nie gwiazdkowej, to przynajmniej wysoko rozwiniętej kultury gastronomicznej. Nie pozostało to bez wpływu na lokalną kulturę gastro – mniej więcej od roku 2012 zaczęły pojawiać się we Wrocławiu restauracje, które firmowane były nazwiskami szefów, za którymi szedł świadomy i wyrazisty styl gotowania. Zaczęto mówić o autorskich kuchniach. Myślę, że nastał wtedy zmierzch gwiazd rocka, bo zrodzili się nasi nowi idole. Pionierem tego trendu było Dinette, które pod wodzą Pawła Bieganowskiego (dziś Fundacja Mniej Więcej) otworzyło się w malutkim lokalu w Sky Tower i zaproponowało gościom, na ten czas, szokująco krótkie menu. Bieganowski opierał swoje gotowanie o sezonowe, polskie produkty, bawił się formą, urzekał lekkością i malarskimi kompozycjami.
W tym samym roku w bardzo nietypowej, jak na tamten czas, lokalizacji - ul. Oleśnicka - otworzyło się Bistro Od Koochni by Aneth, które swoją kuchenną scenę oddawało codziennie innemu chef on duty. Za każdym razem zestaw czterech dań autorskich zmieniał się i miało się wrażenie odwiedzania zupełnie innego miejsca. Czasem bywała to nawet gwiazdkowa przygoda.

Dwa lata później ze swoją działalnością wystartował Browar Stu Mostów wraz z Taproomem i szefem kuchni Michałem Czekajło (dziś Restauracja Food Think Tank) na czele. Od zawsze skupieni na produktach związanych z Wrocławiem, a nawet Breslau, zaproponowali menu, w którym od samego początku gości m.in. precel, różne formy klusek, polskie mięsa w pięknie zredukowanych sosach na piwie i w awangardowej, nieco nieokrzesanej formie, która doskonale sprawdziła się w kontekście kraftowego konceptu.

Do grona wyrazistych szefów kuchni i ciekawych otwarć w 2015 roku dołączył Warsztat Food & Garden pod wodzą szefa kuchni Maksymiliana Krupy. Zbudowany na gruzach przedwojennej karczmy, był jedną z najbardziej progresywnych restauracji tamtego czasu. W industrialnym wnętrzu z otwartą kuchnią można było podglądać pracę kucharzy, pod których rękami powstawało minimalistyczne menu złożone z lokalnych i sezonowych produktów.



EKIPA SOŁU NA SZWEDZKIEJ, CHEF/WŁASCICIEL GRZEGORZ FIRKOWSKI, PIOTR BIRKENMAYER, BARTEK GAWLIK

Jak dziś patrzę na ówczesne propozycje Krupy, to mam wrażenie, że były to pierwsze we Wrocławiu „talerzyki", czyli obecnie ulubiona przez szefów i gości wersja restauracyjnego posiłku zaprojektowana „do dzielenia się".

Kolejne mocne wejście w 2015 roku serwuje Wrocławiowi szef kuchni Grzegorz Firkowski, który postanowił, że w jego restauracji nie będzie menu. Ten wulkan energii stawia na maksymalnie bliski kontakt z gośćmi, którzy od spowiedzi na temat swoich ulubionych smaków, zachcianek i tego, czego nie wezmą do ust, zaczynają każde tutejsze posiedzenie. Konsekwentnie Stół na Szwedzkiej nie zmienił swojej formuły do dziś, a żeby nikt na pewno się tutaj nie nudził, oprócz wachlarza technik kulinarnych rodem z całego globu, można tu spróbować naprawdę wyjątkowych produktów, np. kraba, mięsa z kangura czy strusia.

## Belle Époque wrocławskiej gastronomii

Lata między 2016 do momentu wybuchu pandemii Covid-19, to moim zdaniem najlepiej nakręcona machina gastronomiczna, jaka działała we współczesnym Wrocławiu. Powstają wyraziste miejsca, które uczciwie myślą o produktach i technikach. Tak, to wtedy najmodniejszym słowem staje się rzemieślniczy / kraftowy. W ten oto sposób Wrocław zyskuje miano polskiej stolicy pizzy, a działające wciąż na rynku Happy Little Truck i jej stacjonarna odnoga Brusco, Iggy Pizza, VaffaNapoli czy Oliwa i Ogień, to do dziś klasa sama w sobie, jeśli chodzi o pizzę neapolitańską.

Również w tym czasie w naszym mieście wrze od pomysłów na nowoczesne ujęcie kuchni polskiej – jednocześnie widać, że dzieje się to w kontrze do nouvelle cuisine. Na scenę wchodzą puryści, którzy jej podstawy opierają o doskonałej jakości polskie produkty, także te dzikie i nieoczywiste, odkopują stare receptury, idą w tradycyjne techniki kulinarne i prostą prezentację dania, w końcu naturalnych rozmiarów. W oparciu o ten klucz powstają Restauracja Jadka dowodzona przez szefową kuchni Justynę Słupską-Kartaczowską czy Oda pod wodzą Adriana Bębna, później do tego składu dołącza Młoda Polska. Wysoki poziom ich dań połączony ze swobodniejszym serwisem, mniej tradycyjną kartą win czy niezobowiązującym wystrojem wnętrza restauracji, to wypisz wymaluj nurt neobistro, czy bliskoznaczna bistronomia, które od kilku lat świetnie sobie radzą na świecie.

## Już nic nie będzie takie samo

Ta smakowita machina gastronomiczna, która rytmicznie odzwierciedlała światowe trendy, 13 marca 2020 roku zamarła. Wraz z wprowadzeniem lockdownu podczas pandemii Covid-19, cała gastronomia musiała podporządkować się rządowym rozporządzeniom mówiącym o tym, że możliwe jest tylko jej działanie w ofercie na wynos i dowóz. W jeden dzień zmieniło się wszystko. Budowane od lat biznesy gastronomiczne przeszły najtrudniejszy test w swojej historii. Część z nich wzniosło się na wyżyny kreatywności i swoją formułę, nieprzystającą do tej pory do take away, z sukcesem

dostosowywały – tworząc menu na wynos czy proponując produkty do samodzielnego przygotowania przed podaniem na domowy stół. Tajemnicą poliszynela jest, że niektóre restauracje działały jako speakeasy – można się było do nich dostać będąc wprowadzonym czy znając sekretne hasło. Niestety część ważnych dla wrocławskiej kultury kulinarnej miejsc nie przetrwała, obnażając nierentowną stronę prowadzenia biznesu gastronomicznego.

Temu okresowi zawdzięczamy jednak też wspaniały rozkwit nowej fali rzemieślniczych piekarni – swoje pozycje ugruntował Plon, Pan Kłos, Dinette Bakery, Chleboteka, Pastel, Sąsiedzi. Widać ten wpływ również po roku 2022, kiedy w końcu temat pandemii przestał determinować naszą gastro rzeczywistość, świetnie rozwijają się we Wrocławiu bakery cafe i śniadaniownie. Obok wspomnianych powyżej, do większego lokalu przeprowadziło się W kontakcie, które wciąż rozwija swoją ofertę, otworzyło się designerskie WW Cafe. W okresie pandemii również jak grzyby po deszczu zaczęły wyrastać outdoorowe miejscówki, w których życie w dystansie społecznym zyskiwało trochę bardziej bezpieczny charakter.

## Dokąd zmierzamy?

Zbliżając się z rozważaniami do dziś, trzeba powiedzieć, że wciąż znajdujemy się w momencie pełnym wyzwań. Dużo lokali gastronomicznych czeka na wynajem, wysokie ceny dań i napojów powstrzymują od stołowania się na mieście równie często, jak przed pandemią, na rynku pracy brakuje specjalistów i gdyby nie ogromne wsparcie Ukraińców, znaczna część naszych ulubionych miejsc pewnie by się zamknęła. Jednocześnie czuć, że w 2023 roku branża gastronomiczna zaczęła podnosić się z kolan wraz z kilkoma otwarciami, które magnetyzują wrocławian. Mam tu na myśli Restaurację Tarasową – gastronomiczną wizytówkę Wrocławia reinterpretującą historyczne smaki naszego miasta, czy OdNowa i Bernard Bistro Wino z polskim sharing menu kultywujące idee bistronomii. W kuluarach mówi się, że inspektorzy Michelin już zawitali do stolicy Dolnego Śląska, aby wskazać wyjątkowe lokalizacje w edycji czerwonego przewodnika na 2024 rok.

Dobrze się mają kuchnie azjatyckie, szczególnie koreańska i szczególnie na południowych rubieżach miasta. I właśnie to wychodzenie z centralnej części Wrocławia i tworzenie nowych gastronomicznych enklaw jest dziś istotne. Pozwala na to, by nie wydrenować i tak napiętego już budżetu restauracji i dotrzeć z dobrą ofertą gastronomiczną tam, gdzie na co dzień żyją wrocławianie. Jedno jest pewne: nie tylko to, co zaproponują nam szefowie kuchni, ale również nasze – gości – wybory, mają ogromny wpływ na to, jak będzie wyglądać gastronomiczny Wrocław. Abyśmy wybierali mądrze i ze smakiem, tego nam życzę!



KUCHNIA BERNARD BISTRO I WINO

06

# DINETTE

SZEF KUCHNI: **LUIGI FIORE**
WŁAŚCICIELKA: **JOLANTA JURKOWLANIEC**
ROK ZAŁOŻENIA: **2012**
RODZAJ KUCHNI: **AUTORSKA / POLSKA**



JOLANTA JURKOWLANIEC, LUIGI FIORE

**Jaka doszło do otwarcia Dinette?**

**Jolanta Jurkowlaniec:** Dinette otworzyliśmy w 2012 jako pierwsze we Wrocławiu współczesne bistro, z często zmieniającą się kartą i świeżymi produktami. Powstało z potrzeby wypełnienia pustki na rynku, chęci sprawdzenia, czy można gastronomię robić inaczej niż dotychczas oraz tak po prostu – z radości tworzenia. Dinette jako pomysł, bez nazwy i wizerunku, ale jako energia, emocje i jedzenie, pojawiło się w mojej głowie w 2011 roku, a projektanci pomogli przełożyć moją wizję na prawdziwy, funkcjonujący lokal – maleńkie, mające ok. 80m2 bistro w budynku Sky Tower.

**Dinette obecne jest na lokalnym rynku gastronomicznym już od ponad dekady. Jak na przestrzeni lat zmieniała i rozbudowywała się cała „rodzina" Dinette?**

Rynek gastronomiczny we Wrocławiu w 2012 był naprawdę kompletnie inny niż dzisiaj.

Otwarcie takiego miejsca jak Dinette wymagało odwagi i gotowości do przełamania pewnego stereotypu. Tym, co na przestrzeni lat jest najbardziej fantastyczne, to obserwowanie jak wraz z potrzebami naszych gości (a czasem je wyprzedzając) rozwija się nasza marka.
W roku 2014 postanowiliśmy otworzyć kolejny lokal w Sky Tower, tym razem skupiający się na śniadaniach. Miała to być niejako młodsza siostra Bistro Dinette, czyli Di Cafe Deli. Tam, w najwyższym budynku w mieście, otworzyliśmy własną piekarnię i znowu okazało się to być strzałem w dziesiątkę, mimo że większość naszych gości wtedy twierdziła, że Wrocław nie jest gotowy na śniadania.

W 2016 roku wynajęliśmy nieruchomość na Placu Teatralnym, otworzyliśmy tym samym pierwszy lokal w centrum. Działamy w nim przez cały dzień, łącząc poranki z wieczorami i dokładając do oferty duży bar z koktajlami.
W roku 2020 przenieśliśmy Di cafe Deli ze Sky Tower na Odrzańską, a w 2022 postanowiliśmy przenieść cały wypiek pieczywa do osobnego lokalu, otwierając piekarnio-kawiarnię Di Bakery. Każdy lokal daje naszym gościom inne doświadczenie i inną ofertę, ale wszystkie łączy jakość i ta sama radość tworzenia, co na samym początku naszej działalności.

**Czy zauważyliście na przestrzeni czasu jakieś zmiany dotyczące upodobań odwiedzających Was gości?**

Nasi goście od samego początku to grupa ludzi nieokreślonych wiekowo ani majątkowo, natomiast tym, co ich łączy, jest otwartość na nowe smaki oraz szukanie jakości w rozsądnej cenie. To się raczej nie zmienia. Widzimy też docenianie stałości – rozumianej jako powtarzalność jakości i smaku, ale także obsługi. Ważne staje się to, że wchodzę do lokalu i czuję się jak u siebie, ktoś mnie wita, ktoś pamięta, co lubię, który stolik jest moim ulubionym. Zbudowanie tego poczucia przynależności i wspólnoty od samego początku było naszym celem. Cieszę się, że się to udało.





Na przestrzeni lat zmieniło się też podejście gości do jedzenia - nie szukają już ogromnych porcji, tylko mniejszych, zachęcających do próbowania, dzielenia się, testowania.

Często jedzenie jest tłem dla spotkania lub przyjemnością, na którą czekamy, a nie tylko i jedynie posiłkiem, którego celem jest zaspokojenie głodu. Wszyscy nasi goście doceniają autentyczność, prawdę na talerzu lub w produkcie.

# DINETTE




" jeśli nie możemy liczyć na regularne dostawy i stałą, powtarzalną jakość, to niestety nie jesteśmy w stanie tego użyć inaczej, niż jako specjał dnia, co też często robimy "

**Jakich produktów z Dolnego Śląska używacie w swojej restauracji?**

Nasze menu jest krótkie i zmienia się sezonowo. Nie zjecie u nas kurek w marcu ani szparagów w grudniu, choć w globalnej gospodarce też są wtedy dostępne.
Planując nowe menu zaglądamy na lokalne bazary, patrzymy, co się pojawia, często datę zmiany menu dopasowujemy do tempa wegetacji, bo pogoda potrafi płatać figle. Używamy jajek z lokalnej farmy, kupujemy masło w mleczarni, sery od małych producentów, a najwięcej pieniędzy wydajemy u naszego dostawcy warzyw, owoców i ziół.
Mąkę do naszych wypieków zamawiamy w dolnośląskim młynie z certyfikatem jakości, staramy się wspierać lokalnych producentów i dostawców. Natomiast nasze menu jest inspirowane kuchnią świata, więc oczywiście kupujemy też produkty włoskie, hiszpańskie czy francuskie - grunt to zachować równowagę i zdrowy rozsądek.

**Czy zawsze zamawiacie u tych samych lokalnych producentów?**

Lubimy długie i stałe relacje, z naszymi dostawcami współpracujemy latami. Jeśli szukamy nowych produktów, staramy się w pierwszej kolejności korzystać z naszych istniejących kontaktów. Czasami też zdarza się, że przychodzi do nas ktoś z ofertą na produkt, który jest na tyle dobry i ciekawy, że zostaje z nami na lata. Przy wybieraniu produktów, poza jakością, zwracamy również uwagę na stałość dostaw, a także cenę.

**Czy zdarza się Wam korzystać z oferty lokalnych targów?**

Zapotrzebowanie w restauracji jest duże, jeśli więc decydujemy się na jakiś produkt, to musimy go mieć wystarczająco dużo na cały okres trwania karty. W dodatku musi być regularnie dostarczany do lokalu, bo nie jeździmy sami po towar. Czasem znajdziemy coś ciekawego na lokalnym targu, ale jeśli nie możemy liczyć na regularne dostawy i stałą, powtarzalną jakość, to niestety nie jesteśmy w stanie tego użyć inaczej, niż jako specjał dnia, co też często robimy.

**Z czego Waszym zdaniem kulinarnie słynie Wrocław?**

Wrocław to miasto które chyba najbardziej słynie z otwartości, co widać w gastronomii. Nie ma czegoś, co by kulinarnie sławiło Wrocław: mamy świetne browary, doskonałe pizzerie, piekarnie i różne restauracje, ale myślę, że wciąż szukamy własnej tożsamości, próbując się zdefiniować. Wrocławianie to też ludzie młodzi, a bliskość zachodniej granicy i doskonałe połączenia ze światem sprawiają, że chętnie przywozimy nowości i eksperymentujemy. Myślę, że wciąż jest dużo miejsca na nowe lokale i koncepty, ale wszyscy działamy w oparciu o warunki makro i mikro ekonomiczne, które definiują tempo tego rozwoju.

**Lokalne produkty to również wina i piwa: czy chętnie włączacie je do swojego menu? Czy pytają o nie Wasi Goście z Polski i zagranicy?**

Ostatnie lata to bardzo intensywny rozwój browarnictwa i przetwórstwa winiarskiego w Polsce i na Dolnym Śląsku. Sami chętnie podajemy lokalne wina i piwa w naszych lokalach, bo wierzymy, że wspierając się jesteśmy w stanie wspólnie wpływać na rozwój regionu. Natomiast koszty pracy, energii i danin na rzecz państwa są w Polsce dużo wyższe niż w innych krajach, dlatego te lokalne produkty często są droższe niż importowane, co niestety przekłada się na cenę w menu.





07

# IDA

SZEFOWA KUCHNI: **MAŁGORZATA KARKOCHA**
WŁAŚCICIELE: **MAŁGORZATA KARKOCHA, RAFAŁ BORYS, KRZYSZTOF KUSAK I MARCIN WĘGLOWSKI**
ADRES: **ŁAZIENNA 4**
ROK ZAŁOŻENIA: **2021**
RODZAJ KUCHNI: **NOWOCZESNA KUCHNIA POLSKA**

**Za kuchnię Idy odpowiadają aż cztery osoby: Ty, Małgosiu, Rafał Borys, Krzysztof Kusak i Marcin Węglowski. Jak to się stało, że połączyliście siły?**

**Małgorzata Karkocha:** Marcin i Rafał poznali się w Anglii, gdzie pracowali w gwiazdkowych restauracjach. Wspólnie wylądowali też w podwrocławskim Zamku Topacz, w którym Rafał objął pozycję szefa kuchni, a Marcin wraz z Krzysiem zajmowali się organizowanymi w zamku weselami. Na końcu, jako zastępczyni szefa kuchni, do tej grupy dołączyłam ja. Wspólna praca okazała się dla nas bardzo komfortowa, stwierdziliśmy więc, że trzeba wykorzystać tę połączoną energię do stworzenia własnego miejsca, czyli Idy.

Co było dosyć szalone, otwarcie przypadło na czas pandemii. Wystartowaliśmy dokładnie 18 listopada 2021 roku.

I nie zwalniamy tempa – właśnie zakończyliśmy proces powiększania restauracji o dodatkową przestrzeń, dzięki której jesteśmy w stanie przyjmować większe rezerwacje grupowe.

**Jakich charakterystycznych produktów z Dolnego Śląska używacie w swojej kuchni?**

Zależy nam na produktach z pierwszej ręki. Mamy dostęp do fantastycznych ziemniaków od rolnika z Wiszni Małej. Sami je odbieramy w wielkich workach i przewozimy do naszego magazynu u Krzysia. Używamy mnóstwo ziemniaków, czy to do przystawek, czy to w postaci dodatków do dań głównych. W karcie mamy często kopytka i kluski śląskie, a wszystkie tego typu mączne i bazujące na ziemniakach dania przygotowujemy własnoręcznie. Dlatego tak ważna jest jakość produktu oraz zaufany producent, który zapewni nam ciągłość zakupu tej samej odmiany. Przy produkcji w restauracji, liczącej setki sztuk klusek czy pierogów, nie możemy pozwolić na to, że cała partia nam się rozpadnie czy w inny sposób się nie uda.
Te ziemniaki z Wiszni Małej są fantastyczne z jeszcze jednego względu: są zaskakująco uniwersalne i świetnie wychodzą z nich zarówno kluski, placki, puree, jak i farsz do pierogów.
W sezonie szparagowym w białe i zielone szparagi zaopatrujemy się w Magnicach – są tak pyszne, że zawsze z przykrością odnotowujemy koniec sezonu na nie. Podobnie z truskawkami – bierzemy je od zaprzyjaźnionego rolnika ze Smolca, skąd zresztą pochodzę i ja.
Lokalne dobra wybieramy, kiedy tylko mamy okazję i pozwala na to cena produktu.
Dotyczy to również win – w naszej rotującej karcie co chwilę pojawiają się jakieś wina z regionu. Czy to z Winnicy Jakubów, La Opery z Trzebnicy i innych.

**Wszyscy kochamy sezonowe produkty od małych producentów, ale bywają dosyć kłopotliwe, kiedy nagle się kończą. Jak radzicie sobie w takich sytuacjach, zwłaszcza gdy macie menu zaplanowane na konkretny okres?**

Latem jest łatwiej, bo jeden dodatek można wymienić po prostu na inny. Na przykład szparagi na fasolkę szparagową. Ale kiedy całe danie kręci się wokół danego produktu, jak na przykład nasz deser z kaszy manny z truskawkami, po prostu wymyślamy coś nowego. Moglibyśmy oczywiście wymienić truskawki na maliny albo rabarbar, ale ciekawiej jest stworzyć i zaproponować gościom coś świeżego.





**Jak udaje się Wam wyszukać spełniające Wasze oczekiwania lokalne produkty?**

Wszyscy pochodzimy z okolic Wrocławia, wokół którego uprawia się wiele jakościowych produktów spożywczych. Jak wspomniałam, pochodzę ze Smolca, który słynie z owoców. Mnóstwo osób sprzedaje tam maliny, borówki, truskawki i rabarbar.
Poza tym jeden z moich wspólników zna wielu pobliskich rolników. Wie, czym każdy się zajmuje i co można u niego kupić. Dzięki temu nie musimy na szczęście poświęcać zbyt dużo energii na poszukiwania, możemy zająć się w spokoju gotowaniem i rozwijaniem Idy.

# IDA




" Zależy nam na produktach z pierwszej ręki. Mamy dostęp do fantastycznych ziemniaków od rolnika z Wiszni Małej. Sami je odbieramy w wielkich workach i przewozimy do naszego magazynu "

**Czy macie sprawdzone miejsca na zakupy we Wrocławiu?**

Poza Halą Targową polecam zawsze zaglądanie do lokalnych warzywniaków. My mamy swój ulubiony na Ołtaszynie, zaopatrujemy się w nim w świetne warzywa. Co prawda nie jesteśmy w stanie określić, które z nich pozyskane są w regionie, natomiast jest to zdecydowanie lepsza jakość niż ta z hurtowni zaopatrujących duże hotele i restauracje.
Uwielbiam też targ warzywno-kwiatowy na Oporowie, robię tam większość moich domowych zakupów. Mnóstwo tam sezonowych produktów, również kwiatów, jak cięta lawenda, najpewniej pochodząca z pól lawendowych w Strzelinie lub Strzelcach Opolskich, które swoją drogą w pełni rozkwitu wyglądają bajecznie.
Taka lawenda ma szerokie zastosowanie, bo i pięknie wygląda w wazonie na stole w restauracji, można też zrobić z niej świetny lawendowy koktajl.

**Czy w ramach inspiracji zdarza się Wam wertować jakieś księgi z dolnośląskimi przepisami albo stare kajety z przepisami Waszych babć?**

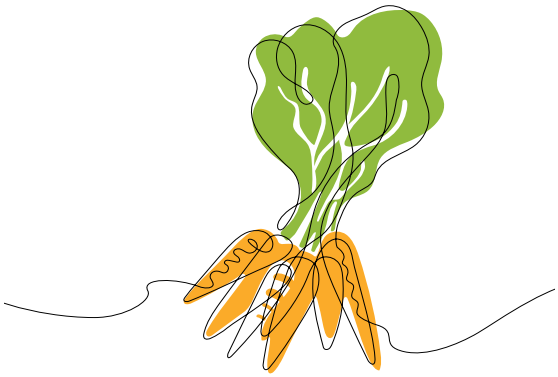
Wspomnienia z rodzinnego domu, kuchnia babci i mamy to dla mnie ważne źródło inspiracji. Mamy też w restauracji dużą i zniszczoną księgę kuchni polskiej, którą Marcin przyniósł z domu.
Jednak największą inspiracją są dla mnie podróże i odwiedziny w dobrych restauracjach. Lubimy wiedzieć, co dzieje się w lokalach naszych znajomych i generalnie w innych dobrych miejscach we Wrocławiu i poza nim. Obserwujemy, jakie panują trendy, jak kształtuje się cały rynek gastronomiczny. Oczywiście nie chodzi o kopiowanie pomysłów, jesteśmy skupieni na swojej jakości. Natomiast takie odwiedziny potrafią otworzyć głowę, skierować myśli na nowe tory. Na przykład podczas podróży po Hiszpanii czy Włoszech możemy obserwować, w jaki sposób eksponuje się tam rodzimą kuchnię i spróbować przenieść pewne schematy na nasze lokalne podwórko.

**Czy widzisz jakieś wspólne elementy pomiędzy czołowymi wrocławskimi restauracjami?**

Wrocław, jak każde duże miasto, jest zdecydowanie multikulturowy i rynek gastronomiczny odzwierciedla ten stan rzeczy. Natomiast oczywiście mogę znaleźć wspólne elementy pomiędzy restauracjami, które tak samo, jak nasza, opierają się na szeroko rozumianej kuchni polskiej. Bardzo podoba mi się to, że korzystamy z tych samych produktów, tworzymy żurki, pierogi czy kluski, ale każdemu z nas udaje się zinterpretować te klasyki zupełnie po swojemu.
Zwracają na to uwagę również goście, którzy dzielą się często z nami doświadczeniami z innych wrocławskich restauracji. Wspaniałe jest to, że nasi goście nie oceniają, czy ktoś robi coś lepiej czy gorzej, a po prostu doceniają kreatywność każdego szefa kuchni.

**Jak myślisz, jaka przyszłość czeka wrocławską gastronomię?**

Kiedy przyglądam się obecnym trendom, wydaje mi się, że przyszłość mają miejsca podobne do naszego. Uczciwe, bez białych obrusów i szeregiem sztućców, których nie wiadomo, w jakiej kolejności użyć. Do którego można przyjść na luzie, bez stresu, że jest się nieodpowiednio ubranym. Miejsce, które sprawdzi się niezależnie od okazji.
Mam też cichą nadzieję, że w końcu przewodnik Michelin dotrze do Wrocławia. Uważam, że w ostatnich latach poziom naszej gastronomii podniósł się ogromnie i zasługujemy jako miasto na uwagę inspektorów.





08

# AKSAMEET

SZEF KUCHNI: **DANIEL PARDO**
WŁAŚCICIELKA: **IZABELA PŁÓCIENNIK**
ADRES: **KRAKOWSKA 180**
DATA ZAŁOŻENIA: **2019**
RODZAJ KUCHNI: **FUSION**

**Jaka jest geneza powstania restauracji Aksameet?**

**Izabela Płóciennik:** Restauracja powstała w 2019 roku, inauguracja miała miejsce w Walentynki. Otworzyliśmy się w bardzo klimatycznym loftowym otoczeniu wrocławskiej Dawnej Pralni. Naszą ideą było stworzenie miejsca przytulnego, z dobrym, sezonowym jedzeniem, przyjemnym wnętrzem i muzyką.

Kuchnia to mieszanka smaków i produktów, zarówno tych regionalnych, jak i pochodzących z różnych zakątków świata. Obecnie szefuje u nas pochodzący z Meksyku Daniel Pardo. Dzięki niemu zdarzają się na naszych talerzach zaskakujące, nieoczywiste połączenia.

Aksameet to również mini galeria sztuki, udostępniamy naszą przestrzeń wrocławskim artystkom. Ich obrazy nie tylko zdobią nasze ściany, można je również zakupić, co niejednokrotnie ma miejsce.

**Jakich produktów z Dolnego Śląska używacie? Czy wplatacie do kuchni jakieś produkty regionalne?**

W naszej karcie zawsze uwzględniamy sery z dolnośląskich serowarni. Obecnie są to Sery Łomnickie, Wańczykówka oraz wrocławska Serotonina. Jaja dostarcza nam mały producent z Dolnego Śląska, podobnie zioła. W sezonie zamawiamy grzyby pochodzące z dolnośląskich lasów.

Jakość produktów jest dla nas najważniejsza, dlatego jeśli widzimy, że i dla dostawców jest ona priorytetem, chętnie nawiązujemy długotrwałe współprace. Obecnie aktywnie nie poszukujemy nowych kontaktów, ale oczywiście się na nie nie zamykamy.

Poza tym wszystko, co jesteśmy w stanie i na co mamy przestrzeń, robimy samodzielnie. W restauracji można zamówić deskę długo dojrzewających wędlin naszej produkcji: kiełbasę w stylu krakowskiej, polędwicę, coppę. Do ich produkcji nie używamy żadnych polepszaczy ani konserwantów. Wędliny, a zwłaszcza coppa, pojawiają się w karcie również jako dodatki do dań, na przykład makaronów, które również robimy własnoręcznie. W naszej kuchni pieczemy też chleby na zakwasie, robimy różne kiszonki.

**Czy szefowi kuchni zdarza się łączyć lokalne składniki i przepisy z tymi pochodzącymi z Meksyku albo z innych krajów?**

Jesteśmy trochę patchworkową restauracją, łączymy różne produkty, kuchnie i style, co jest naturalną koleją rzeczy, kiedy szef kuchni pochodzi z innego kraju. Daniel jest ciekawy naszej lokalnej kuchni i lubi z nią eksperymentować, ostatnio na przykład mnóstwo eksperymentuje z kiszonkami.
Natomiast równie chętnie sięga po produkty meksykańskie. Wychodzimy z założenia, że byłoby ogromną stratą, gdybyśmy nie czerpali z jego doświadczenia, a gości pozbawili niespodzianek w postaci intrygujących, rzadko spotykanych w polskich restauracjach składników. Jednym z nich jest na przykład huitlacoche, zwany meksykańską truflą albo azteckim kawiorem. To grzyb porastający kolby kukurydzy. Używamy go całkiem często: do lodów albo innych deserów, do puree ziemniaczanego,







któremu nadaje charakterystyczny, lekko brunatny kolor i grzybowy aromat. Wykorzystujemy też całą masę różnego rodzaju meksykańskich papryk, na przykład do produkcji oliwy chili.

W karcie pojawia się czasami też nietypowa wersja surf 'n' turf: krewetki w połączeniu nie ze stekiem, a z wołowym ozorem. Ciekawą polsko-meksykańską fuzją jest też chłodnik z aloesu, który świetnie smakuje z rabarbarem. Do dań dodajemy również często sos mole w wersji klasycznej lub białej.
Goście często mówią, że lubią do nas wracać, bo zawsze zaskoczymy ich jakimś nietypowym połączeniem.

# AKSAMEET


DANIEL PARDO



" Nasz szef kuchni wciąż poznaje polskie produkty, wynajduje i sprawdza coraz to nowe lokalne sery, grzyby, miody, tłoczone oleje "

**A czy jest jakiś składnik, którego szef Daniel unika jak ognia?**

Mimo że kocha chyba wszystkie ryby i owoce morza, i zje je w każdej postaci, śledź jest dla niego absolutnie nie do przejścia. Polskie bożonarodzeniowe menu na pewno nie należy do jego ulubionych.

**Czy w Waszym menu można znaleźć trunki pochodzące z Dolnego Śląska? Czy pytają o nie Wasi Goście z Polski i zagranicy?**

Lokalny rynek piw oraz win rozwija się bardzo dynamicznie i przyglądamy się mu z dużym zainteresowaniem. Także coraz więcej polskich, a nawet zagranicznych gości sięga po regionalne wina i piwa, dlatego nie mogło ich u nas zabraknąć. Obecnie współpracujemy z wrocławskim browarem Odra Barrels, w karcie win regularnie pojawiają się takie lokalne winnice, jak Silesian czy 55-100.

**Czy w przyszłości planujecie zwiększyć ilość lokalnych produktów w Waszej karcie? Może ostatnio coś ciekawego wpadło Wam w oko?**

Na pewno chętnie sięgniemy po pochodzące z regionalnych upraw warzywa oraz owoce.
Nasz szef kuchni wciąż poznaje polskie produkty, wynajduje i sprawdza coraz to nowe lokalne sery, grzyby, miody, tłoczone oleje. Obecnie jest w fazie testów z polską truflą – co prawda nie pochodzi z Dolnego Śląska, tylko z Jury Krakowsko-Częstochowskiej, ale można powiedzieć, że to po sąsiedzku i wciąż lokalnie. Świetnie komponuje się z tatarem z polędwicy wołowej.

**Gdzie we Wrocławiu wybrać się po lokalne produkty dobrej jakości? Z których miejsc korzystacie?**

W kompleksie Dawnej Pralni, w którym znajduje się Aksameet, codziennie otwiera się mały bazar, na którym dostępne są sezonowe warzywa. Chętnie korzystamy również z produktów dostępnych na Bazarze Smakosza oraz targu na terenie Browaru Mieszczanskiego.
W poszukiwaniach ciekawych produktów pomaga nam również internet. Czasami oferty otrzymujemy bezpośrednio od producentów.

**Jakie trendy na wrocławskim rynku gastronomicznym można obecnie zaobserwować?**

Naszym zdaniem szczególnie wybija się tak zwana kuchnia produktu. Czyli najważniejszy jest jakościowy produkt i pomysł, w jaki sposób najlepiej go wykorzystać.
Co z niego ugotować, jak wyeksponować jego walory smakowe, jak kreatywnie podać go gościom.

My również podążamy tą ścieżką. Jednocześnie wiemy, jak ważne jest znalezienie równowagi między stałym zaskakiwaniem gości, a pilnowaniem, aby forma podania nie zdominowała treści. Wierzymy, że zasada *less is more* nigdy nie wychodzi z mody.

Abstrahując od panujących trendów, uważamy, że każda restauracja powinna znaleźć swoją własną drogę i podkreślić wyróżniające ją cechy. Właśnie ten unikalny charakter, a nie ślepe podążanie za trendami, sprawia, że goście wracają.



09

# BERNARD BISTRO I WINO

SZEF KUCHNI: **MATEUSZ TOMASZEWSKI**
WŁAŚCICIELKA: **MONIKA PISKOZUB-OLEWIŃSKA**
ADRES: **RYNEK 36/37**
ROK ZAŁOŻENIA: **2023**
RODZAJ KUCHNI: **NOWOCZESNA KUCHNIA POLSKA**

MATEUSZ TOMASZEWSKI

**Bernard bistro i wino to zupełnie nowe miejsce na wrocławskiej mapie. Dlaczego zdecydowaliście się je otworzyć?**

**Mateusz Tomaszewski:** Bernard bistro i wino jest częścią restauracyjnej rodziny, której historia trwa od kilkunastu lat. Ja sam dołączyłem do niej już 13 lat temu. Pomiędzy pierwszym Bernardem, który jest czeską restauracją i piwiarnią, a nowym bistro, w międzyczasie otworzyliśmy jeszcze lokal z kuchnią azjatycką oraz amerykańską.
Bernard bistro i wino miał dołączyć do tego grona jako restauracja odpowiadająca na obecnie powszechne zainteresowanie gości rzemieślniczymi produktami oraz nowoczesną kuchnią polską.

Bistro jest też okazją dla kucharzy, którzy są już z nami nawet po dziesięć lat, aby kreatywnie poszaleli, zmienili na trochę otoczenie. Dbanie o pracowników i ich rozwój zawsze było celem naszej działalności.

**Jak rozumiecie termin "nowoczesna kuchnia polska"?**

Chcemy kultywować tradycje polskiej kuchni, podawać kojarzone z nią dania, ale zależy nam na tym, aby było nowocześnie i prosto. Może nie tak prosto, jak w domu, bo jedzenie w restauracji powinno wyglądać elegancko. Nawet jeśli są to pierogi czy kluski, od których nie stronimy, powinny zostać podane w przemyślany sposób. Natomiast zrezygnowaliśmy ze zbyt wielu dodatków, dekoracji czy kolorów. Ozdobą ma być ładny, odpowiednio dobrany do jedzenia talerz. Takie trendy panują obecnie w wielu podobnych, nowoczesnych bistrach we Wrocławiu, Warszawie czy innych polskich miastach i my również świadomie wybraliśmy ten kierunek.

**Wspomniałeś o rzemieślniczych produktach. Używaniem jakich dolnośląskich dóbr możecie się pochwalić?**

Z tego względu, że Bernard bistro i wino to wciąż miejsce bardzo świeże, jesteśmy w trakcie nawiązywania relacji z nowymi ciekawymi dostawcami. Oczywiście chętnie korzystamy i w przyszłości również wdrożymy wiele produktów, których używamy w restauracji Bernard.

Są to między innymi produkty mleczarskie z dolnośląskiej spółdzielni OSM Międzybórz. W ich maśle, twarogu, kefirze czy maślance czuć prawdziwy, naturalny smak. Szczególnie zachwycony jestem jednak kwaśną śmietaną 18%, którą zawsze dodaję do pierogów.

Regularnie przez 6 miesięcy w roku korzystamy też z kozich serów z Koziej Łąki. Mają obecnie bardzo szeroki asortyment, natomiast my zazwyczaj decydujemy się na dwa flagowe sery. Świetnie pasują do naszych dań i sałatek.

Zależało nam też zawsze na tym, aby na talerzach naszych restauracji pojawiała się zawsze jakaś polska ryba. Ze względu na wielkość produkcji odpowiadającą naszym potrzebom, zamawiamy często pochodzącego z zachodniopomorskiego pstrąga z Zielenicy. Kiedyś w karcie pojawiał się również dolnośląski pstrąg kłodzki, natomiast pochodzi z niewielkiej hodowli, ciągłości dostaw nie są zachowane, dlatego jeśli uda się go zdobyć, podajemy go na przykład jako weekendowe danie specjalne.





Podobnie jest z rybami ze Stawów Milickich: po słynne karpie sięgamy w grudniu z myślą o firmowych śledzikach, jesiotra natomiast wrzuciliśmy jakiś czas temu do szafy do sezonowania na sucho i ogłaszaliśmy jako limitowane danie specjalne. Po sezonowaniu i związanej z nim utracie masy, był to produkt bardzo drogi, ale zdecydowanie wybitny w smaku.

Poza tym nasz sommelier bardzo dba o to, aby w naszej karcie win zawsze znalazły się pozycje nie tylko z polski, ale również z regionu.

# BERNARD BISTRO I WINO


MATEUSZ TOMASZEWSKI



" Nasz sommelier bardzo dba o to, aby w naszej karcie win zawsze znalazły się pozycje nie tylko z polski, ale również z regionu "

**Z Twoich wypowiedzi wynika, że jesteście wierni Waszym sprawdzonym producentom i dostawcom. Zdarza się Wam jednak czasami poszukiwać nowości?**

Jestem otwarty na nowości, ale przyznam, że najczęściej bazujemy już na dobrach od producentów, których znamy, bo wiemy, jakiej jakości możemy się po nich spodziewać. Ale jest to spowodowane również tym, że wcale nie jest łatwo dotrzeć do małych wytwórców, a praca szefa kuchni nie obfituje jakoś szczególnie w wolny czas.
Brakuje okazji do spotkania producentów, spróbowania wytwarzanych przez nich wyrobów bez konieczności podróżowania po całym regionie. Dlatego doceniam wydarzenia, takie jak to zorganizowane przez Biuro Rozwoju Gospodarczego Miasta Wrocław z okazji inauguracji projektu „Od pola po wrocławski stół". Umożliwiają zawarcie nowych kontaktów i odkrycie świetnych składników.

**Czy poza trudnością w poznaniu nowych, potencjalnych dostawców istnieją jeszcze jakieś powody, które utrudniają Wam zawarcie współpracy z nimi?**

Problemem jest często wspomniana wcześniej niewielka ilość i dostępność takich rzemieślniczych produktów. Kiedyś zmienialiśmy menu co pół roku, później co trzy miesiące, obecnie, ze względu na nacisk na sezonowość, co miesiąc, a nawet przy tak częstych aktualizacjach karty możliwa do zamówienia ilość często nie wystarczyłaby na pokrycie całego naszego zapotrzebowania. Ale staramy się rozwiązywać takie kwestie za pomocą sezonowych czy weekendowych wkładek.
Zależy nam zawsze na nawiązaniu długotrwałej współpracy z producentami i uważam, że jest to korzystne dla obu stron. My mamy pewność ciągłości dostaw i otrzymania super produktu, z kolei wytwórca nie musi się martwić, czy uda mu się wszystko sprzedać. Może dzięki temu też lepiej planować produkcję, a przy stałych spodziewanych dochodach, także rozwój swojego przedsięwzięcia.

**Czy w ostatnich latach Wasi goście również zaczęli zwracać uwagę na lokalne i sezonowe produkty?**

Część naszych gości wraca na wciąż te same ulubione dania, jednak zauważalnie coraz więcej osób po dostrzeżeniu w karcie dopiska „dolnośląski", nie zastanawia się już dłużej, tylko od razu zamawia dania z oznaczonymi w ten sposób składnikami.

**Jakie miejsce na zakupy we Wrocławiu poleciłbyś osobom, które chcą kupić ciekawe spożywcze produkty z Dolnego Śląska?**

Nowoczesne produkty regionalne znaleźć można na Bazarze Dawna Pralnia. Co prawda czasami trzeba uzbroić się w cierpliwość stojąc w kolejce na kilkanaście osób, w mgnieniu oka można wydać też fortunę, ale jednocześnie dostępne są tam prawdziwe perełki.
Ostatnio złowiłem tam między innymi jeszcze ciepłą kiełbasę i kaszankę, dostępnych jest też mnóstwo pysznych serów zagrodowych. Bardzo lubię tam zaglądać.





10

# BROWAR STU MOSTÓW NA ŚWIDNICKIEJ

WŁAŚCICIELE: **ARLETTA ZIEMIAN, GRZEGORZ ZIEMIAN, BEATA ZIAJKA-NOWACZYK, MACIEJ NOWACZYK**
ADRES: **ŚWIDNICKA 4**
DATA ZAŁOŻENIA: **2021**
RODZAJ KUCHNI: **COMFORT FOOD**

**Jaka jest geneza powstania Browaru Stu Mostów?**

Browar Stu Mostów powstał, by wskrzesić najstarsze w Polsce tradycje browarnicze, a także z naszej tęsknoty za jakością piwa, za satysfakcją z tego, co się robi, za lepszym, prostszym życiem. Świadomość smaku odgrywa istotną rolę, dlatego gastronomia od początku stanowi dla nas ważny filar naszej działalności. Na początku powstał Taproom, w którym z antresoli można obserwować cały proces warzenia piwa, następnie sklep i piekarnia. Potem do tego grona dołączył Browar Stu Mostów na Świdnickiej, restauracja, którą założyliśmy wraz z właścicielami wrocławskiej restauracji La Maddalena.

Piwo i jedzenie jest z nami od samego początku. W naszym Browarze kucharze i piwowarzy współpracują codziennie każdego dnia, wymieniając się doświadczeniem i pomysłami. Dzięki temu tworzymy wyjątkowe dania nawet dla najbardziej wymagających smakoszy. W każdym z naszych miejsc można spróbować piwnego precla czy pieczywa z dodatkiem młóta. Nie ma takiego konceptu na skalę Polski, a może nawet i Europy, a to dopiero początek.

**Czym lokal na Świdnickiej różni się od pierwszego Browaru Stu Mostów na Jana Długosza?**

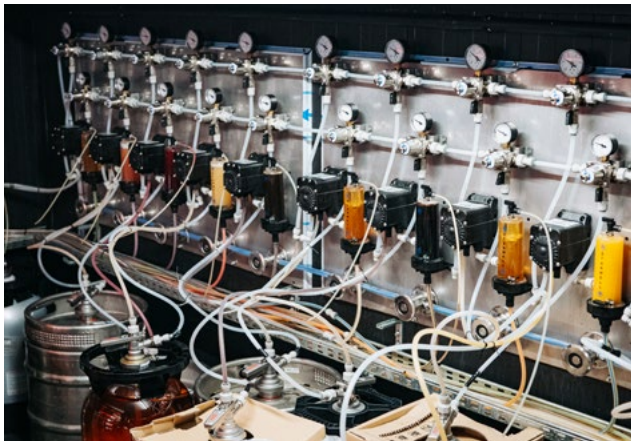
Te dwa lokale, zarówno na Długosza, jak i na Świdnickiej, łączy Browar. Wierzymy, że na piwo chodzi się zawsze w dobrym towarzystwie. Oba miejsca mają świetną, luźną atmosferę. Dzięki temu, że ulokowane zostały pod różnymi adresami, nasi goście mają większy wybór: lokal na Długosza mieści się na antresoli z widokiem na piwną produkcję i serwuje piwo z 10 kranów, Świdnicka z kolei znajduje się w samym sercu Wrocławia, jest tu więcej przestrzeni i aż 20 piwnych kranów.
Natomiast myśląc o Świdnickiej, chcieliśmy przede wszystkim stworzyć miejsce, w którym Browar spotyka się z kuchnią Miasta Stu Mostów. Na Świdnickiej gościmy różne grupy smakoszy, organizujemy imprezy firmowe, urodziny, wieczory panieńskie i inne okolicznościowe imprezy. Samodzielnie skomponowana paczka naszych produktów lub czas u nas spędzony mogą być wspaniałym prezentem dla bliskich.

**Jesteście znani z tego, że mnóstwo półproduktów do Waszych dań wytwarzacie sami.**

Dla nas czymś naturalnym jest wykorzystywanie surowców, z których produkujemy piwo, jak słody, drożdże piwowarskie, młóto, a także samo piwo – kuchnia obu naszych lokali się wokół niego kręci. Sami wytwarzamy np. musztardę z brzeczką, sezonujemy steki, wypiekamy pieczywo na drożdżach piwowarskich, w tym nasze słynne precle, wędzimy, robimy własne sosy.

**Czy zawsze zamawiacie u tych samych producentów?**

Jesteśmy wierni naszym dostawcom. Ciekawostką może być to, że nasze jakościowo świetne młóto, z którego sami korzystamy, przekazujemy rolnikom na paszę dla zwierząt. Później od tych samych rolników bierzemy mięso, sery czy mleko. Korzystamy też z sezonowych warzyw, owoców, ziół, dlatego też nasze menu zmienia się kilka razy w roku. To samo dotyczy produkcji piwa: latem warzymy dużo owocowych, lekkich smaków, a zimą cięższe, np. stouty czekoladowe czy kawowe. Doskonałą okazją do poszukiwania nowości i inspiracji jest zawsze praca nad nową kartą.





Przykładem niech będzie potrzeba znalezienia odpowiedniej odmiany brzoskwini do naszego owocowego, dzikiego piwa. Szukaliśmy na targach, jeździliśmy od rolnika do rolnika, spróbowaliśmy mnóstwo owoców, zanim znaleźliśmy te idealne. Ale jak już znajdziemy coś idealnego, współprace najczęściej zawieramy na lata, a takie produkty znajdują również zastosowanie w naszej kuchni czy piekarni.

# BROWAR STU MOSTÓW



" Odbudowywanie tożsamości Wrocławia i całego regionu była i jest dla nas ważna. Sięgamy do starych receptur nie tylko w przypadku jedzenia, ale i w piwa "

**Jakie warunki musi spełnić produkt, abyście użyli go w swojej restauracji?**

Musi być przede wszystkim świetny jakościowo, możliwie najmniej przetworzony, nigdy z produkcji przemysłowej. Musi pochodzić od zaufanego dostawcy, najczęściej ekologicznego i lokalnego. Staramy się korzystać tylko z tych produktów, które mamy pod rękę, a nie tych, które aby trafić na stół, muszą najpierw przebyć tysiące kilometrów. Cenimy lokalność i sezonowość. Aby móc korzystać z produktów sezonowych, iść w zgodzie z naturą i porami roku, cztery razy do roku zmieniamy menu.
W świecie, w którym wszystko zaczyna być jednorodne i niezmienne, gdzie dostępność produktu nie zna żadnych granic (mango czy awokado można zjeść pod każdą szerokością geograficzną), warto pielęgnować odmienność, tak ważną dziś unikatowość i lokalność.

**Czy jesteście w stanie wyróżnić jakieś charakterystyczne elementy wrocławskiej kuchni? A może czas już na nowe tradycje?**

We Wrocławiu, jak zresztą na całym Dolnym Śląsku, mamy duży kłopot z naszą kuchnią lokalną. Wynika on przede wszystkim z burzliwej historii Wrocławia, który wielokrotnie zmieniał swoje powiązania polityczne i kulturowe. Miasto zawiera w sobie esencję rozmaitych doświadczeń kształtujących Europę Środkową, bogatą mieszankę narodowości i kultur. Niemiecki *Drang nach Osten*, następnie powrót Słowian, znaczącą rolę Żydów, burzliwe losy władców imperialnych, a wreszcie złowieszczą obecność zarówno hitlerowców, jak i stalinowców. Słowem, miasta doświadczonego, w którym cały czas mieszały się regionalizmy, które komunizm postanowił wyciąć w pień.
Efekt jest taki, że dzięki szarym czasom komunizmu i pstrokatym latom 90. wrocławskim daniem regionalnym stała się owiana już legendą knysza z Dworca Głównego. A przecież miasto o europejskich aspiracjach, pretendujące do bycia ważnym ośrodkiem gospodarczym tej części Starego Kontynentu, musi mieć znacznie większe ambicje. Czas więc na powrót np. raków do wrocławskiej kuchni – w zupie bądź choćby w pierogach, pączków z nadzieniem śliwkowym czy pamiętnego z lat dziecięcych prawdziwego ciasta z kruszonką.

**Czym kierujecie się tworząc nowości do Waszej karty dań i piw? Zdarza się Wam inspirować jakimiś starymi recepturami?**

Odbudowywanie tożsamości Wrocławia i całego regionu, była i jest dla nas ważna. Sięgamy do starych receptur bardzo chętnie nie tylko w przypadku jedzenia, ale i w piwa. Doskonałym tego przykładem jest wrocławskie piwo WRCLW Schöps warzone we Wrocławiu w XVI – XVIII wieku, które odtworzyliśmy, a wrocławianie je pokochali.
Inspirują nas również kolaboracje piwne z zagranicznymi i polskimi browarami, podczas których wspólnie wymyślamy recepturę, wymieniamy się doświadczeniami.
Podobnie jest z jedzeniem. Uwielbiamy odwiedzać targi, piwne festiwale i inne gastronomiczne wydarzenia w kraju i zagranicą. To niesamowite, móc wymieniać doświadczenia z innymi. Ludzie zawsze byli, są i będą dla nas najważniejsi, to właśnie dzięki relacjom tworzy się niezwykłe rzeczy.






# DELICJE REGIONÓW FESTIWAL KULINARNY

# Festiwal kulinarny Delicje Regionów na wrocławskim Rynku

**W weekend 7-9 lipca Rynek we Wrocławiu wypełnił się stoiskami aż 60 różnorodnych wystawców oferujących regionalne produkty oraz stworzone z nich dania. Degustacjom i zakupom towarzyszyły liczne kulinarne pokazy.**

Organizatorzy debiutującego festiwalu Delicje Regionów za główny cel obrali „skracanie drogi od pola do stołu" poprzez popularyzowanie lokalnych produktów i dań. W końcu kierowanie na nie uwagi konsumentów wspiera zarówno pochodzących z Dolnego Śląska producentów, jak i rozwój kulinarnej turystyki.

Podczas trwającego trzy dni wydarzenia odwiedzający je goście mogli zaopatrzyć się m.in. w regionalne sery, miody, piwa, pstrągi, wędliny, słodkości, soki, wina, nalewki i moc innych dolnośląskich wyrobów, a także spróbować dań kuchni regionalnej i wziąć udział w licznych kulinarnych pokazach, degustacjach oraz warsztatach.

**Delicje Regionów należą do międzynarodowej Sieci Delice, w której znajduje się obecnie ponad 30 miast z pięciu kontynentów. Organizacja inspiruje zrzeszone w niej Urzędy Miast do uczestniczenia w różnych kulinarnych inicjatywach – poza tymi związanymi z lokalnością, promującymi również m.in. postawy less waste. Wrocław do Sieci Delice przystąpił jako pierwsze miasto w Polsce.**

DELICJE REGIONÓW



REGIONALNE PRODUKTY



POKAZY KULINARNE

# producenci



NOTKI Z WIZYT
U DOLNOŚLĄSKICH
PRODUCENTÓW
LOKALNYCH SPECJAŁÓW

*od* pola *na* wrocławski stół

# producenci


Wrocław
1 STAWY MILICKIE
2 WINNICA SILESIAN
3 PIEKARNIA PLON
4 KISZONKI SZNAJDERÓW
5 BROWAR WIELKA SOWA
6 PAŁAC MOJĘCICE
7 PASIEKA ZIĘBÓW
8 MACIEJOWY SAD
9 WINNICA 55-100
10 OLEOWITA



# STAWY MILICKIE

01

notka

**W malowniczej Dolinie Baryczy, na terenie największego krajobrazowego parku w Polsce, ulokowały się słynące z hodowli karpia Stawy Milickie. To chyba najpiękniej położone przedsiębiorstwo w kraju: otoczone rozległą siecią stawów połączonych z Rzeką Barycz, przytulone do bogatego w starodrzew rezerwatu, będące idealnym miejscem do obserwacji dzikiej przyrody.**

Historia Stawów Milickich sięga XII wieku, kiedy to cystersi zrobili pożytek z rozległych rozlewisk i bagien Baryczy, groblując je i tworząc tym samym pierwsze hodowlane stawy. W tamtych czasach przez około 140 dni w roku obowiązywał post, ryby były zatem cennym zastępstwem dla mięsa. Co ciekawe, już wtedy najchętniej hodowanym w Dolinie Baryczy gatunkiem był karp.

Także współcześnie hodowla karpia stanowi większość, bo średnio 85% całej produkcji. Pozostała część rozdziela się między gatunki takie jak amur, tołpyga, szczupak, sum czy lin. Hodowla nastawiona jest na ekologię: pobierana z Baryczy woda, po przepłynięciu przez cały misterny system

BRANŻA: **RYBOŁÓWSTWO**
ROK ZAŁOŻENIA: **2010**
ADRES: **RUDA SUŁOWSKA 20**
**56-300 MILICZ**

stawów, powraca do rzeki, ryby odławiane są sezonowo po osiągnięciu odpowiedniego wieku i wielkości, a karmi się je wyłącznie naturalnymi zbożami: pszenicą i kukurydzą.

Tym, co poza powyższymi czynnikami wpłynęło jednak na wyjątkową renomę Karpia milickiego i wyróżnienie go jako tradycyjnego produktu regionalnego, wpisanego na listę Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, jest jednak jego wyjątkowy smak. Chyba każdy po spróbowaniu dania z tutejszego karpia stwierdza, że dobre imię tej ryby zostało właśnie przywrócone. Białe, zwarte mięso pozbawione jest charakterystycznego i określanego jako „mulisty" posmaku. Odpowiedzialny za ten czysty smak jest proces płukania żywej ryby w specjalnych zbiornikach zwanych płuczką.

Jednakże niestety nie tylko człowiek docenia hodowane tu karpie i inne ryby. Stawy to naturalny bufet dla zamieszkującego rezerwat dzikiego ptactwa. Głównymi amatorami ryb są występujące tu licznie czaple i kormorany, natomiast nurogęsi oraz perkozy dwuczube gustują głównie w narybku, z którego dopiero wyrosnąć ma ryba handlowa. Na rzecz dzikiego ptactwa, chronionego w okresie lęgowym ze względu na znajdujący się tu rezerwat, gospodarstwo traci rocznie kilkaset ton ryb. Niemal tyle samo, ile udaje się ich wyhodować.

To jednak nie jedyne związane z ptactwem problemy, którym trudno zaradzić. Łabędzie i kaczki chętnie podbierają przeznaczoną dla ryb karmę, co utrudnia pracę karmiącym karpie rybakom stawowym i powoduje spore finansowe straty.

Cały teren Stawów Milickich zajmuje 77 km² i liczy 285 stawów rozciągniętych pomiędzy pięć zakładów: Krośnice, Potasznia, Radziądz, Ruda Sułowska i Stawno. Jeszcze w latach 70. i 80., przy bardziej niż obecnie ekstensywnej hodowli, do pełnej obsługi przedsiębiorstwa zatrudniano niemal 800 pracowników, część z nich aż do lat 90. była nawet zakwaterowana na terenie poszczególnych zakładów. Obecnie w całym przedsiębiorstwie pracuje 150 osób, a zajmowane przez nie wcześniej domy zyskały inne przeznaczenie. Jeden z nich, urządzony na wzór dawnego mieszkania rybaka, można odwiedzić podczas wizyty w hodowli w Centrum Edukacyjno-Turystycznym w Rudzie Sułowskiej.

Ruda Sułowska to także idealne miejsce na rozpoczęcie zwiedzania Stawów Milickich. Można tu zarezerwować FotoSafari, czyli wyprawę rowerem lub meleksem po przedsiębiorstwie oraz rezerwacie, do którego wstęp możliwy jest wyłącznie z przewodnikiem.





DAMIAN ŻUBER

Podczas wycieczki zwiedzający poznają historię miejsca, przekonają się, w jakich warunkach hoduje się milickie ryby, zobaczą rozległe, założone jeszcze przez cystersów stawy. Z bliska lub przez pożyczoną od przewodnika lornetkę poobserwują wspomniane wcześniej dzikie ptactwo. Szczęśliwcy może dojrzą gdzieś również inną zwierzynę, np. bobry, wydry, piżmaki, dziki czy jelenie.

Goście poszukujący kulinarnych wrażeń na listę atrakcji zdecydowanie powinni wpisać odwiedziny w Gospodzie 8 Ryb, w której spróbują dań ze słynnym milickim karpiem, a także i innymi rybami hodowanymi w gospodarstwie.

# STAWY MILICKIE



Co szczególnie ucieszy wędkarzy, na terenie zakładu znajduje się również zmodernizowane łowisko komercyjne.
Jest i część edukacyjna w postaci pokazowego stawu do odłowów, muzeum składającego się z Domu Rybaka oraz skansenu z bogatą wystawą narzędzi i urządzeń wykorzystywanych dawniej i obecnie w gospodarstwie stawowym.
Najmłodszych z kolei zainteresuje rozległy plac zabaw i zamieszkiwany przez zwierzęta hodowlane zwierzyniec.
W Rudzie Sułowskiej znajduje się również hotel, będący wygodną bazą pod dalsze zwiedzanie naturalnych bogactw Doliny Baryczy.

Restauracja zdobywa zresztą regularnie odznaczenia w konkursach organizowanych od kilku lat z okazji Dni Karpia Milickiego. Festiwal odbywa się co roku na przełomie lata i jesieni. Ze względu na liczne atrakcje kulinarno-kulturalne, warto wziąć pod uwagę ten termin, planując odwiedziny Stawów Milickich i Doliny Baryczy.
W Gospodzie 8 Ryb, w miarę dostępności związanej z aktualnym sezonem, można również zakupić świeżego karpia i inne ryby, a także rybny paprykarz lub pasztet.






# WINNICA SILESIAN

02 notka



**Kiedy klasyczne rolnictwo po wielu latach działalności przestało przynosić mu satysfakcję, Jarosław Mazurek swoje gospodarstwo postanowił „uszlachetnić" nową pasją. Taką, która skłoni Sonię i Marysię, ukochane córki, do powrotu do domu, a przy okazji stanie się pretekstem do wspólnego zbudowania czegoś zupełnie od zera.**

Inspiracja pojawiła się w 2015 roku w postaci kursu w Podkarpackiej Akademii Wina w Jaśle, podczas którego realnych kształtów zaczął nabierać pomysł na założenie własnej winnicy.

Po roku zdobywania wiedzy Jarosław był gotowy do działania. W wyznaczeniu idealnej pod uprawę winorośli ziemi pomógł mu uznawany za ojca polskiego winiarstwa Roman Myśliwiec, jeden z wykładowców z Jasła.

Co ciekawe, wybrane siedlisko znajdowało się w odległości krótkiego spaceru od gospodarstwa w Bagieńcu, w którym od końca lat 90. mieszka rodzina Mazurków.

Dawniej, kiedy znajdujący się we wsi zamek jeszcze tętnił życiem, folwark był częścią dworskiego majątku: z domem zarządcy, budynkami gospodarczymi i stajniami.

BRANŻA: **WINIARSTWO**
ROK ZAŁOŻENIA: **2016**
ADRES: **BAGIENIEC 20**
**58-140 BAGIENIEC**



MARIA MAZUREK, ESBEN MADSEN, SONIA MAZUREK-MADSEN



ESBEN MADSEN

Te ostatnie zresztą nie zmieniły swojego przeznaczenia do dzisiaj, ponieważ Mazurkowie tak samo, jak z rolnictwem, związani są z hodowlą koni. Te bliskie relacje zostały odzwierciedlone również na pięknych projektach pierwszych winnych etykiet, wykorzystujących fotografie członków rodziny w otoczeniu koni.

Po założeniu winnicy zwierzęta musiały jednak podzielić się częścią swojego schronienia z powstającą w gospodarstwie winiarnią. Stare, solidne, wzbogacone granitem i utrzymujące wewnątrz stałą, niską temperaturę mury okazały się idealnym miejscem do ukrycia w nich całego procesu winifikacji. Stajnie do nowej roli zaadoptowały się tak dobrze, że wizytujący Bagieniec zagraniczni goście nie mogą uwierzyć, że wina nie produkuje się tu od pokoleń, a zaledwie kilku lat.

Premierowych pięć win przedstawiono światu w 2019 roku i od razu zyskały uznanie również na winiarskich konkursach, takich jak prestiżowe Polskie Korki w Poznaniu. Przedstawiony wtedy światu nietypowy, pomarańczowy Roter Riesling do tej pory pozostaje jednym ze znaków rozpoznawczych Silesiana.

Od tamtej pory winne portfolio wciąż rozrasta się o nowe pozycje. Obok tych bardziej klasycznych pojawiła się seria Szato Bagno, odpowiadająca na żywą obecnie modę na wina naturalne i pomarańczowe, ale również na osobiste preferencje zwłaszcza młodego pokolenia Winnicy Silesian.

Sonia, Esben i Marysia chcą wytwarzać wina takie, jakie sami lubią pić. A że szybko okazało się, że to, co smakuje im, zachwyca i innych, zaczęli ufać swoim instynktom i gustom coraz bardziej.

O ile nad uprawą winorośli i zbiorami czuwają głównie tata Jarek, kwestie związane ze sprzedażą, marketingiem i rozwojem oferty należą głównie do obowiązków sióstr. Sonia dodatkowo wspiera swojego męża Esbena, silesianowego specjalisty od winifikacji, we wszelkich sprawach związanych z produkcją.

Równie ciepło, jak przez winnych krytyków, tutejsze wina zostały przyjęte przez konsumentów. Od początku działalności udało się nawiązać również wiele współprac z przedstawicielami branży gastronomicznej, zarówno na Dolnym Śląsku, jak i w innych miastach Polski. Dynamiczny rozwój debiutującej winnicy, po zaledwie kilku miesiącach od startu, miał przerwać koronawirus. Wstrzymanie restauracyjnych i hotelowych zamówień zbiło rodzinę z tropu jednak tylko na chwilę, bo – jak mówi Sonia – nic tak dobrze nie działa na winorośle, jak stres. Błyskawicznie ruszył internetowy sklep z dostawą zamówień w całym kraju, wsparty przez marketing szeptany wśród nowo zdobytych fanów winnicy.

Pandemia stała się również przyczynkiem do wyruszenia silesianowych win za granicę. Pracujący w gwiazdkowej restauracji w Wielkiej Brytanii Adam Michocki, po utracie pracy przez kowidowe obostrzenia, postanowił otworzyć firmę importującą wina, również te polskie.

# WINNICA SILESIAN



A że przed pandemią miał okazję odwiedzić Bagieniec i zachwycić się jakością win, włączył je do swojej oferty. Dzięki tej znajomości Silesian podbił karty i kieliszki wielu londyńskich restauracji, także tych trzy, dwu i jednogwiazdkowych. Ostatnio wyruszył również do Danii i Niemiec.

Poza dalszą ekspansją na rodzimy i zagraniczny rynek, rodzina ma w planach także rozwój winnicy. Jednak inwestując nie w hektary, a odmiany. W przyszłości ma się tu pojawić jeszcze więcej nasadzeń pierwszego endemicznego szczepu polskiego, czyli wyhodowanej w latach 80. Jutrzenki. W Polsce wciąż jest jej jeszcze bardzo niewiele, prawdopodobnie właśnie w Silesianie znajduje się jej największa na Dolnym Śląsku uprawa.

W sferze marzeń do szybkiego zrealizowania znajduje się także wino musujące przygotowane metodą szampańską z odmian Riesling i Sauvignier Gris.

Wkrótce na terenie gospodarstwa w Bagieńcu otworzyć się ma wine bar dostępny dla wszystkich gości. Obecnie Sonia poszukuje polskich rzemieślniczych serów oraz wędlin, które towarzyszyć będą winnym degustacjom. Na zwiedzanie winiarni, winnicy lub zakupy na miejscu wszyscy chętni mogą umówić się mailowo lub telefonicznie.

Już wkrótce goście będą mogli wziąć udział w zdalnej komentowanej degustacji połączonej ze zwiedzaniem winnicy. Odwiedzający otrzymają mapkę Silesiana z zaznaczonymi stacjami z kodami QR, które umożliwią odsłuchanie nagranych głosem Jarka (wersja polska) i Esbena (wersja angielska) opowieści o historii winnicy, uprawianych tu szczepach i oczywiście winach – tej ostatniej części towarzyszyć będzie degustacja pięciu wybranych próbek win. Takie całościowe doświadczenie winnicy Silesian każdy chętny zakupi na miejscu w wine barze lub za pomocą strony internetowej na 24 godziny przed przyjazdem. W sezonie letnim warto natomiast mieć na oku kalendarz kulinarnych pikników, na które zjeżdżają do Bagieńca kucharze z całej Polski. W dni imprez pomiędzy winnicą a stacją kolejową kursuje nawet silesianowy bus, aby wszyscy goście mogli na miejscu w spokoju oddać się degustacji tutejszych win.

Na terenie gospodarstwa działalność prowadzi również Fundacja "Spichlerz Kultury" Violetty, mamy Sonii i Marysi, która organizuje artystyczne warsztaty oraz wydarzenia.



**W sezonie letnim warto natomiast mieć na oku kalendarz kulinarnych pikników, na które zjeżdżają do Bagieńca kucharze z całej Polski.**




# PIEKARNIA PLON

03 notka

**Mimo że Plon jest piekarnią, wszystko zaczęło się od restauracji. A dokładniej od współprac, które Paweł Dudała nawiązał z szefami kuchni i restauratorami, pukając od drzwi do drzwi i prezentując swój pierwszy oficjalny wypiek: pszenny chleb Klasyk.**

Pięknie wyrośnięty, z chrupiącą, apetycznie przypieczoną skórką i lekkim jak chmurka miąższem. Nie minęło wiele czasu, nim pieczywo Pawła dotarło do najlepszych wrocławskich restauracji, a on sam zaczął rozglądać się za przestrzenią na piekarnię. Zwłaszcza, że każdy, kto próbował chleba w Młodej Polsce, Ragu czy Culto, chciał wiedzieć, gdzie można go kupić.

Pierwszy lokal powstał na ul. Przyjaźni we współpracy z właścicielami Krasnolóda, wytwórcami rzemieślniczych lodów. Glutenowa produkcja zaczęła rosnąć w takim tempie, że po niecałym roku trzeba było zacząć szukać punktu z większą przestrzenią produkcyjną.

Miejsce na odległym od centrum osiedlu Klecina znalazło się tak naprawdę przypadkiem. Ktoś podrzucił Pawłowi informację, że na Buraczanej od dawna stoi pusty lokal po społemowskim sklepie.

BRANŻA: **PIECZYWO**
ROK ZAŁOŻENIA: **2020**
ADRES: **BURACZANA 2E, MRĄGOWSKA 80B WROCŁAW**

Narożny, ze sporymi oknami i zachęcający możliwościami aranżacyjnymi, jednak i trochę przerażający wielkością oraz odległością od centrum. Były obawy, czy komuś poza mieszkańcami osiedla będzie chciało się tu pofatygować.

Rzeczywistość obawy te zweryfikowała już w weekend otwarcia, kiedy to długa kolejka fanów plonowego chleba ustawiła się pod drzwiami chwilę po starcie. Obecnie po wypieki zjeżdżają tu ludzie nie tylko z drugiego końca Wrocławia, ale nawet Legnicy, Jeleniej Góry i wielu innych miast Dolnego Śląska. Zdarza się, że ktoś z daleka zgarnia podczas wizyty w piekarni 10 bochenków, a następnie mrozi je sobie w domu zachowując przyjemność na dłużej.

Plon współpracuje też z małymi sklepikami znajdującymi się w regionie. Ich właściciele raz w tygodniu wpadają po umówione wcześniej ilości i sprzedają je u siebie.

Najważniejszym elementem oferty wciąż jest pszenny Klasyk na zakwasie. Jego recepturę zainspirował chleb ze słynnej Tartine Bakery w San Francisco, czyli miejsca, które zapoczątkowało nową falę piekarniczą na świecie.

Wypracowana tam metoda polega na długiej fermentacji ciasta w niskich temperaturach, dzięki czemu otrzymuje się wyrośnięty bochen o napowietrzonym, lekkim wnętrzu z pięknie przyrumienioną i chrupiącą skórką.

W ciągu kilku lat od pierwszego sprzedanego Klasyka, glutenowa siatka oferty zdążyła się imponująco rozrosnąć. Bagietki, chleby żytnie, pszenno-żytnie, kusząco tłuszcząca palce focaccia i śniadaniowe bułeczki. Są i gotowe do schrupania opcje na słono, jak pizzerki i kanapki. A do tego oczywiście wypieki słodkie: głównie pachnące masłem croissanty, pain au chocolat, różne ciastka z sezonowymi owocami czy obowiązkowa w lipcu jagodzianka.

Praca nad ofertą i nowościami to kolektywny wysiłek. Paweł nadaje kierunek, w jakim piekarnia ma podążać, na kreatywność oddaje często przestrzeń swojej załodze. Zaufanie zbiera plon w postaci niezwykłego zaangażowania i nowych wypieków, czego świetnym przykładem jest ostatni hitowy croissantorożek do włoskich lodów.



DAWID TWARDOŃ

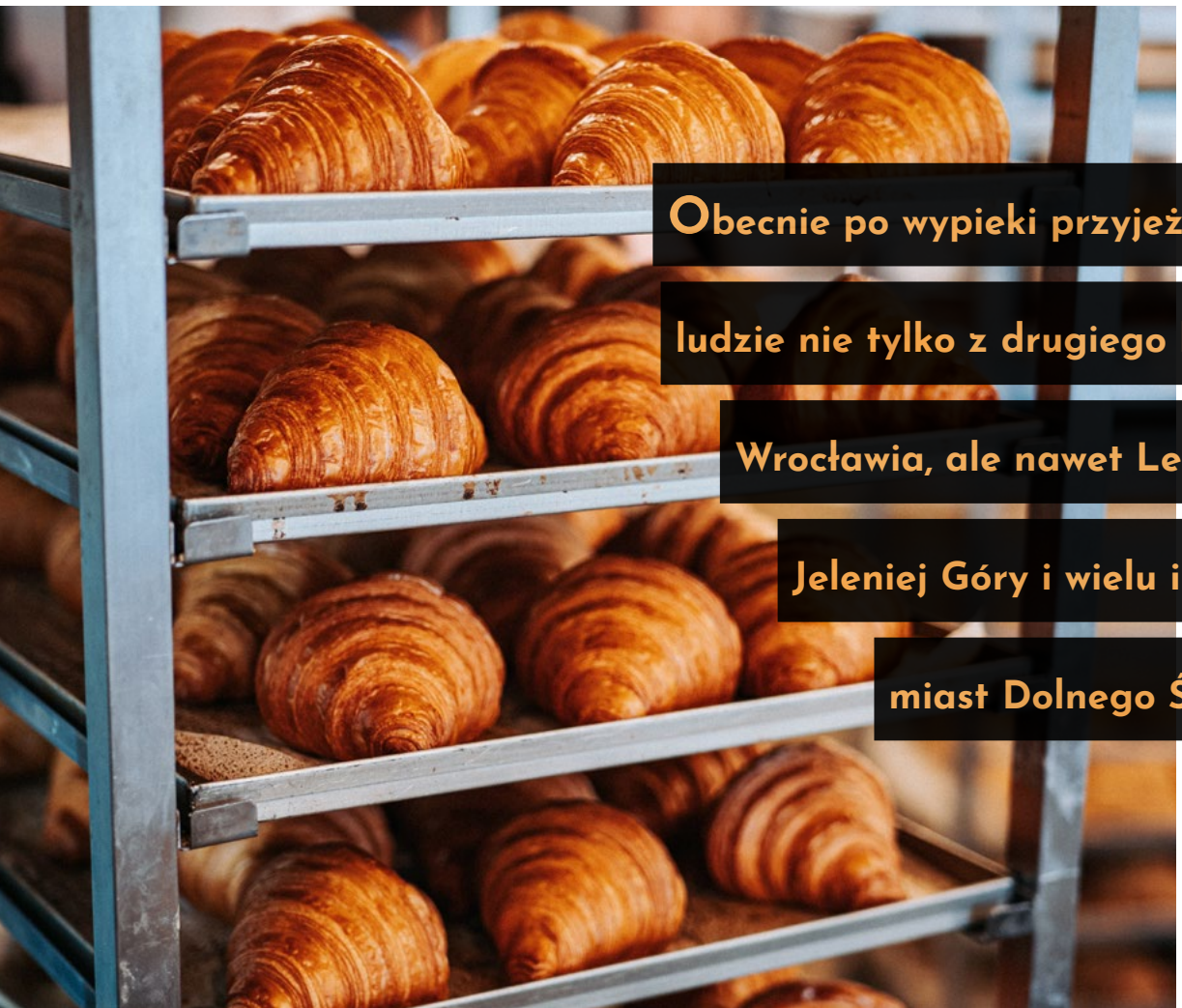


# PIEKARNIA PLON




Tak samo uważnie, jak o dopracowanie pieczywa i deserów, Paweł we współpracy z projektantką Natalią Adamczyk zadbał o wnętrze. Pierwszym, co po wejściu do piekarni zwraca uwagę, jest zaokrąglona, minimalistyczna lada, na której eksponuje się wszystkie słodkości dostępne danego dnia. Przypomina to bardziej butikowy sklep z biżuterią niż piekarnię, trochę, jak w australijskich Lune Croissanterie, które Paweł zawsze chciał odwiedzić. Następnie wzrok pada na równie biżuteryjną, szklaną gablotę z pieczywem oraz zastawione świeżo upieczonymi bochenkami stalowe piekarnicze wózki. Na koniec zatrzymuje się na produkcyjnej części piekarni – cały proces powstawania maślanych croissantów i pieczywa widać jak na dłoni. Przywiązanie do detali widać nawet na obudowie znajdującego się przy stacji croissantów pieca, która oblepiona została dekoracją z naturalnych ziaren pszenicy. Otwarta przestrzeń wiele mówi również o otwartości na kontakt z gośćmi jej właściciela. Brak oddzielających strefy obsługowej od produkcyjnej szyb czy ścian likwiduje dystans, zaprasza do zadawania pytań, śmiało pokazuje, że nie ma tu nic do ukrycia.

Poza pracownią i piekarnią na Buraczanej, która wkrótce być może zwiększy się o dodatkową przestrzeń dostosowaną wyłącznie pod słodkie wypieki, Plon posiada również nieco eksperymentalny punkt na Maślicach. Powstał, aby przetestować codzienną logistykę dostaw i sprawdzić, jak poradzi sobie lokal położony po drugiej stronie miasta, bez własnej strefy produkcyjnej na miejscu. Jak do tej pory testy chyba przebiegają w zadowalający sposób, bo Paweł już rozważa otwarcie kolejnego punktu.






# KISZONKI SZNAJDERÓW



**Ta historia zaczęła się tuż po wojnie od dębowych beczek, które wykonywał dziadek i kapusty, którą w tych beczkach kisiła babcia. Cała Dolina Baryczy podobno kisiła zresztą wtedy na potęgę. Dzisiaj w okolicy została tylko jedna rodzina, które te tradycje kultywuje. Niewielu jest w regionie fanów dobrego jedzenia, którzy nie słyszeli nigdy o Kiszonkach Sznajderów.**

Emilia Sznajder jako dziecko nigdy nie musiała martwić się o świadectwo z czerwonym paskiem. Ani nawet o skończenie szkoły. Tata ciągle powtarzał, że w gospodarstwie przecież ciągle jest co robić i praca dla niej zawsze się znajdzie. W końcu ogórków na polu do zebrania czy kapusty do wycięcia było co sezon jak okiem sięgnąć.
Niekoniecznie jednak zachwycała ją wizja pracy w gospodarstwie, uczyła się więc pilnie i po skończeniu Finansów na Uniwersytecie Ekonomicznym we Wrocławiu uciekła do warszawskiej korporacji. Po latach budowania kariery i pracy od wschodu do zachodu słońca poczuła jednak, że życie ucieka jej przez palce i nie jest szczęśliwa.

04 notka

BRANŻA: **PRZETWÓRSTWO WARZYW**
ROK ZAŁOŻENIA: **1962**
ADRES: **KARNICE 17**
**55-140 KARNICE**

Tęskniła za zielonymi łąkami, niebem tak niebieskim, jakiego w Warszawie nigdy się nie widuje. A nawet trochę za tym pełnej ciężkiej pracy polem. Postanowiła więc wrócić, ale na swoich zasadach.

Kiedy wraz z bratem Michałem przejmowała rządy nad gospodarstwem od przechodzącego na emeryturę taty, ten trochę nie wierzył, że te połączone panowanie zapewni długowieczność rodzinnego biznesu. Wkrótce jednak Emilia, Michał i ich małżonkowie umocnili i roznieśli sławę kiszonkowego królestwa Sznajderów na cały Dolny Śląsk.

Kluczem okazał się podział obowiązków zgodny z pasjami i zainteresowaniami każdej osoby. „To nie ma być nudne tyranie, w pracy musi być wesoło" mawia Emilia Sznajder. W natłoku codziennych obowiązków każdy powinien mieć chwilę na zadania, które przynoszą mu najwięcej radości i satysfakcji. Sama najmocniej ładuje baterie na kiszonkowych warsztatach organizowanych głównie dla szkół, lokalnych społeczności lub firm.

Kiedy Emilia i Michał przejmowali gospodarstwo od rodziców, na polu i w słoikach panowały wyłącznie kapusta i ogórki. W roli dodatków towarzyszyła im marchewka, czosnek oraz koper. Obecnie, poza wspomnianymi wyżej klasykami, kiszonymi dzisiaj w taki sam sposób, w jaki robiła to babcia, półeczki spiżarni Sznajderów uginają się pod ciężarem i innych kapustnych oraz korzeniowych warzyw. W lokalnych i wrocławskich warzywniakach i sklepach ze zdrową żywnością, a nawet czterech marketach wielkiej sieci znajdujących się we Wrocławiu (ich właściciel zakochał się w sznajderowych zakwasach) można zaopatrzyć się obecnie w kiszone rzodkiewki, marchewki, kalafiory, buraki, selery, a także buraczane zakwasy, soki z kiszonej czerwonej kapusty lub selera i inne zasłoikowane bomby zdrowia. Kreatywność nowego pokolenia nie ma końca, praktycznie co roku w ofercie pojawia się coś nowego.

Po Kiszonki Sznajderów sięga również wiele szefów kuchni i restauratorów, którym zależy na jakości



ZDJĘCIE Z RODZINNEGO ALBUMU




Z kolei Michał uwielbia renowację i dawanie nowego życia starym samochodom i traktorom. Zdarza mu się wyjeżdżać na pole samodzielnie odnowioną, starą karetką.

Chwile odskoczni są o tyle ważne, że praca w gospodarstwie tak naprawdę nigdy się nie kończy. Wiosną trzeba posiać, latem i jesienią zebrać, w międzyczasie kisić. Zimą może i nie ma obowiązków na polu, ale za to sprzedaż jest najsilniejsza w roku. To też idealny okres na wymyślanie nowych produktów na nadchodzący sezon.

oraz zaprezentowaniu swoim gościom kulinarnego bogactwa regionu. Zaznaczają wówczas często w karcie czy mediach społecznościowych, skąd pochodzą użyte składniki.

Gospodarstwo odwdzięcza im się umieszczając restauracje i sklepy na listach miejsc, w których dostępne w sprzedaży i w roli restauracyjnych składników są ich kiszonki.

Emilia Sznajder uważa, że właśnie tak powinny wyglądać relacje między małymi wytwórcami a restauratorami i innymi biznesami.

# KISZONKI SZNAJDERÓW



W końcu jeśli chce się jeść zdrowo, ekologicznie i smacznie, należy zaopatrywać się lokalnie, tworzyć wokół siebie slow foodową sieć. Dzięki temu rynek jakościowych produktów będzie rósł w siłę, a kolejne pokolenia rolników i małych producentów żywności będą widziały sens w przejmowaniu pałeczki po rodzicach i rozwijaniu rodzinnego biznesu.
Aby przekonać się, jaką przyszłość wybiorą dzieci z czwartego pokolenia Sznajderów, przyjdzie nam jeszcze poczekać, ale wygląda na to, że jeśli zdecydują się zostać w kiszonkowym biznesie, również będą miały ręce pełne roboty.

Obecnie trwa remont około 120 letnich zabudowań, w których powstaje kiszonkowy skansen. Poza ekspozycją złożoną ze starych sprzętów używanych w gospodarstwie i oryginalnych dziadkowych beczek, znajdzie się tam również przestrzeń warsztatowa. Wokół niej pojawi się ogród, z którego własnoręcznie zebrane plony wykorzysta się podczas warsztatów. A po czasie spędzonym na edukacji, uczestnicy będą mogli wypocząć wylegując się na belach słomy z widokiem na pole.
Natomiast tym, co za rządów Emilii i Michała na pewno się nie wydarzy, jest wytwarzanie kiszonek dla innej firmy, która sprzedawałaby je pod własnym logo. Są dumni ze wszystkiego, co razem osiągnęli i każdy wyprodukowany wspólnie kilogram kapusty czy ogórków będzie opuszczał ich gospodarstwo podpisany wyłącznie jednym nazwiskiem: Sznajder.





ŁUKASZ SZWED

# BROWAR WIELKA SOWA

05 notka



**Słód, chmiel, drożdże, woda. Tylko te cztery składniki potrzebne są do uwarzenia piwa. Ale to, jakie ich rodzaje zostaną wykorzystane i w jaką recepturę zamienione, decyduje o stylu i charakterze każdego piwa.**

Browar Wielka Sowa działa od niespełna 6 lat w przytulonej do Gór Sowich, niewielkiej Bielawie, a już warzone w nim piwa dostępne są na całym Dolnym Śląsku i w wielu krańcach kraju.

Od czasu otwarcia sporo zmieniło się w skali i systemie samej produkcji. Kiedyś ci sami pracownicy przechodzili codziennie pomiędzy stanowiskami, aby realizować każdy niezbędny etap warzenia. Jednego dnia mielono ziarna słodu, filtrowano zacier, gotowano brzeczkę, a w innych dniach rozlewano gotowe piwa do butelek.

Dzisiaj każdy etap odbywa się równocześnie i realizowany jest przez załogi wyspecjalizowane w konkretnych zadaniach. Dzięki temu proces znacznie się skrócił, a produkcyjny potencjał warzelniczej instalacji został osiągnięty. W ostatnim roku z magazynu browaru w świat wyjechało ponad 3 miliony butelek.

BRANŻA: **PIWOWARSTWO**
ROK ZAŁOŻENIA: **2017**
ADRES: **STEFANA ŻEROMSKIEGO 9**
**58-260 BIELAWA**





A to podobno jeszcze nie wszystko, na co Wielką Sowę stać – właściciele zostawili sobie jeszcze margines na rozwój i zwiększenie ilości rozlewanego tu codziennie piwa.

Gdyby podjęto ten krok, piwowarzy mogliby nawet zdecydować się na pełną automatyzację procesu produkcji. W końcu Browar Wielka Sowa może się pochwalić jednym z najnowocześniejszych systemów do warzenia piwa w Polsce. Mimo to wciąż stawia się tu na czynnik ludzki – nadzorujący proces operator cały czas sprawdza, czy wszystko przebiega, jak powinno.

Kiedy zapyta się głównego piwowara, z którego z uwarzonych piw jest najbardziej dumny, odpowiada, że wszystkie dzieci kocha się przecież tak samo. Nie ważne, czy to piwo klasyczne czy nowofalowe, w rozwój każdej receptury włożono tyle samo wysiłku. Starania te zostały zauważone przez jury różnych konkursów, zarówno branżowych, jak i promujących smaki regionalne. A do browarniczych, wywodzących się z Niemiec tradycji regionu zdarza się tutejszym piwowarom odnosić.

Pierwsze piwo, jakie w Wielkiej Sowie uwarzono, czyli Sowie Pils, nagrodzone zostało m.in. złotym medalem w kategorii German Pils i rzeczywiście przypomina w smaku piwa, jakie tradycyjnie się na terenie Dolnego Śląska wytwarzało. Do historii regionu i niemieckich koneksji odnosi się również piwo Marcowe, które przy okazji jest ciekawym przykładem dawnego *zero waste*, niemarnowania zasobów.

Jedna z teorii na temat powstania tego piwa mówi o tym, że ponieważ w marcu zaczynał się zawsze nowy sezon wegetacyjny, nie chciano, aby surowce z poprzedniego roku zalegały w magazynach i się marnowały. Robiło się więc z nich piwo, które leżakowało całą wiosnę i lato aż do września, a więc gotowe było na chwilę przed rozpoczęciem warzenia trunków ze świeżych zbiorów. A że zazwyczaj Marcowego było w nadmiarze, ktoś wpadł na genialny sposób pozbycia się go szybko i przyjemnie organizując *Oktoberfest*. Do tej pory piwa te nazywa się czasami mianem *Oktoberfestbier*. Dawni browarnicy całkiem dobrze poradzili sobie z marketingowym zadaniem na wygenerowanie popytu na produkt, który w normalnych okolicznościach byłby dla konsumenta mniej atrakcyjny.

Poza klasycznymi opcjami, w stałej ofercie znalazło się również miejsce na te nowofalowe, jak IPA czy APA. Zresztą nic w tym dziwnego, skoro Wielka Sowa wzniosła się do lotu w samym środku piwnej rewolucji w Polsce. Co ciekawe, piwa nowej fali doczekały się swojej odrębnej serii Elektrycznej, która nawiązuje do pierwszego biznesu właściciela browaru, sąsiadującej z Wielką Sową drzwi w drzwi firmy elektrycznej.

Poza tym, że piwa z Browaru Wielka Sowa rozjeżdżają się po całej Polsce, można oczywiście spotkać je również w różnych restauracjach i hotelach znajdujących się w Górach Sowich, z czego przedstawiciele browaru są szczególnie zadowoleni.

# BROWAR WIELKA SOWA





W końcu hasło przewodnie brzmi: „dusza regionu zamknięta w piwie."
Mają nadzieję, że w Polsce, tak samo, jak w Niemczech, wśród rodzimych turystów umocni się tradycja próbowania piw z lokalnych browarów podczas urlopowych podróży, a rzemieślnicze piwa coraz częściej wybierane będą ponad te koncernowe lub importowane z sąsiednich Czech.

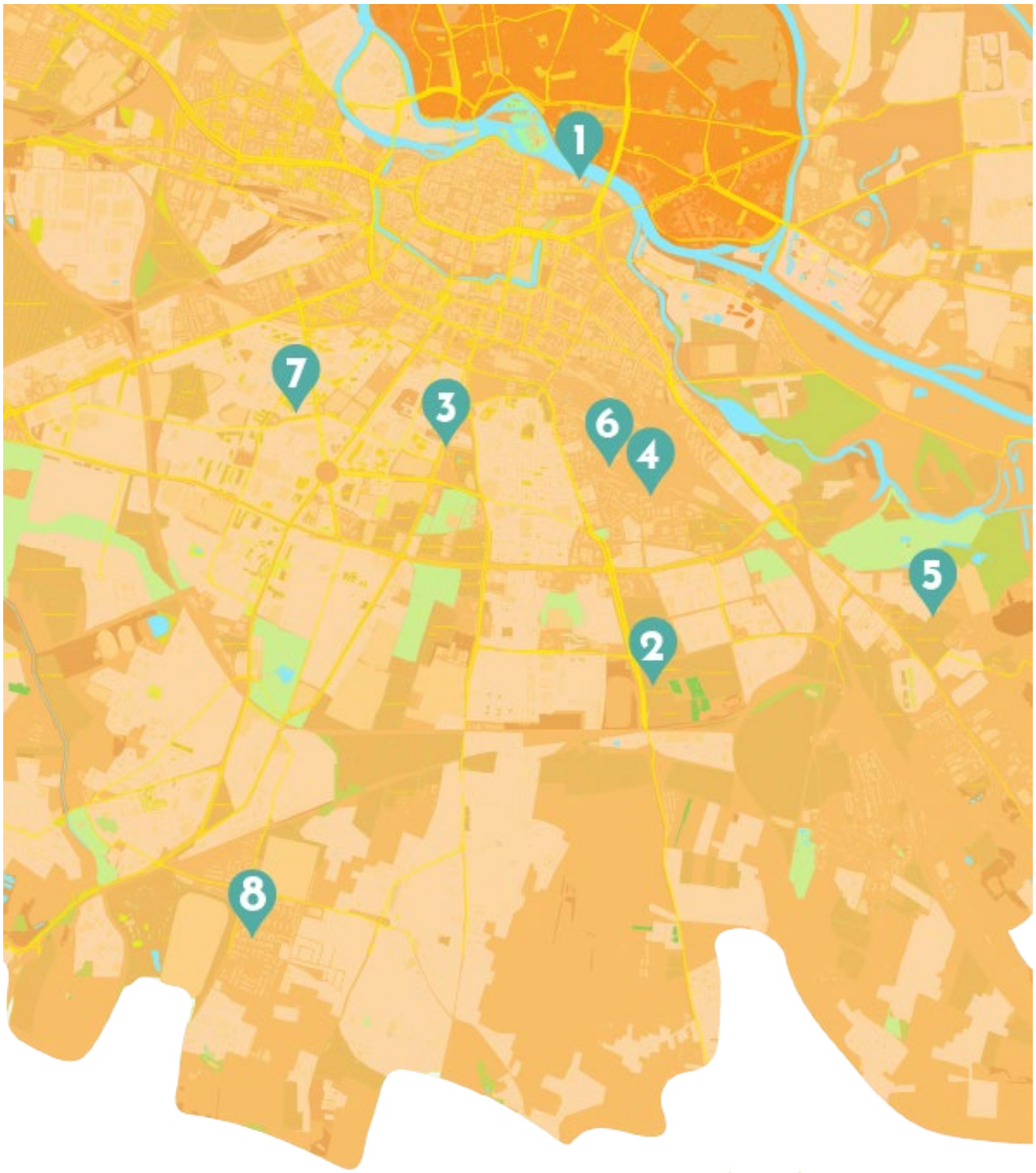


# GDZIE NA ŻAKUPY WE WROCŁAWIU?

Agnieszka Szydziak



# wrocławskie targowiska




1. HALA TARGOWA
2. CENTRUM HANDLOWE GAJ
3. BAZAR KOMANDOR
4. WROCŁAWSKI BAZAR SMAKOSZY
5. BAZAR DAWNA PRALNIA
6. EKOBAZAR
7. RYNECZEK JEMIOŁOWA
8. DOLNOŚLĄSKI TARG ROLNY

## HALA TARGOWA

*ADRES:* ***PIASKOWA 17***
*GODZINY OTWARCIA:* ***8 - 18:30***
*HASHTAGI:* ***#MUSTSEE #NEOGOTYK #GASTRO***

*To ikoniczny punkt na mapie wrocławskich zakupów – raj nie tylko dla fanów świeżych produktów, ale także architektury. Halę zbudowano na początku XX wieku i była pierwszą na świecie konstrukcją opartą o paraboliczne łuki żelbetowe. Przetrwała zawieruchę II wojny światowej i do dziś pełni swoją pierwotną rolę. Warto wybrać się tutaj po wyszukane owoce i warzywa z całego świata, mięso od rzeźnika czy ryby. W Hali działają też punkty z wysokiej jakości produktami sprowadzanymi z różnych krajów Europy (portugalskie obrigado.pl, Turecki Market). Tutaj trzeba napić się kawy u mistrza świata aeropressu (Cafe Targowa) z widokiem na stoiska kwiaciarek albo wpaść ze znajomymi na piwo do Targowa Craft beer & food.*

## BAZAR KOMANDOR

*ADRES:* ***RADOSNA 38***
*GODZINY OTWARCIA:* ***7 - 17:30***
*HASHTAGI:* ***#TRADYCYJNE #ŚWIEŻE #WDOBREJCENIE***

*Klasyczne pełne życia targowisko zaopatrujące lokalną społeczność. Każdego dnia można tutaj wpaść do kilkunastu sprzedawców po świeże warzywa, owoce, jaja, ryby oraz mięso i zapłacić za nie naprawdę konkurencyjne ceny. Stragany, szczególnie w sobotę, uginają się pod ciężarem polskich i importowanych produktów. Pojawiają się też dodatkowi sprzedawcy: z wędlinami, serami i chlebem, m.in. Smakowita Wieś z Doliny Baryczy, u której zaopatrzyć można się w wyroby ze świni rasy Mangalica, pszczelarze, rolnicy z ekologicznymi warzywami i ziołami, a także pan z kiszonkami, które nie mają nawet swoich etykiet, ale za to smakiem deklasują większość konkurencji.*

## CENTRUM HANDLOWE GAJ

*ADRES:* ***ŚWIERADOWSKA 70***
*GODZINY OTWARCIA:* ***7 - 19***
*HASHTAGI:* ***#CODZIENNIE #NAWYCIĄGNIĘCIERĘKI #WSZYSTKOCOPOTRZEBNE***

*Hala kupców powstała na podwalinach klasycznego targowiska. Lokalni mieszkańcy znajdą tu wszystkie najpotrzebniejsze stoiska spożywcze, przemysłowe i usługowe. Na szczególną uwagę zasługują kramy ze świetnej jakości serami i wędlinami z Włoch, Francji, Grecji czy Hiszpanii (nr 8-9, 37). Warto tu też odwiedzić aromatyczne stoisko z przyprawami ze wszystkich stron świata (nr 34). W „Gaju" znajdziemy też wiele punktów z ze zdrową żywnością, ziołami czy kraftowymi alkoholami.*

## WROCŁAWSKI BAZAR SMAKOSZY

*ADRES:* ***PACZKOWSKA 26***
*GODZINY OTWARCIA:* ***SOBOTA I NIEDZIELA, 9 - 14***
*HASHTAGI:* ***#RZEMIEŚLNICZE #JESTWCZYMWYBIERAĆ #NAWEEKEND***

*To pierwszy z nowofalowych bazarów powstałych we Wrocławiu. W soboty i niedziele skupia pod swoim dachem rolników, przetwórców, kucharzy, importerów, którzy stwarzają szansę na zrobienie jakościowych i kompletnych zakupów. Sery, dziczyzna, matiasy, wyroby z aloesu, kawa w ziarnach, grzyby o bajecznych kształtach i wiele innych. To również rekomendowane miejsce na weekendowy lunch (często w nieoczywistej odsłonie) czy kawę ze słodkim ciachem w gwarnej targowej atmosferze.*

## BAZAR DAWNA PRALNIA

ADRES: **KRAKOWSKA 80**
GODZINY OTWARCIA: **10 - 19**
HASHTAGI: **#CODZIENNIE #ŚWIADOMEZAKUPY #ZMIŁOŚCIDOŻYWNOŚCI**

*To właściwie bardzo szeroko zaopatrzony sklep i przestrzeń eventowa animująca społeczność Księża. Można tu zamówić wędliny prosto z wędzarni, kupić pieczywo bez polepszaczy, produkty z gospodarstw mlecznych, kraftowe piwa z lokalnych browarów, nalewki z destylarni Smarduch czy Wódki Regionalne. Codziennie przyjeżdżają tu sezonowe i regionalne warzywa oraz owoce. Warto zwrócić uwagę na obszerny wybór niestandaryzowanych mąk i jakościowych makaronów. Wiele tutejszych produktów posiada certyfikaty ekologiczne.*

## EKOBAZAR

ADRES: **HUBSKA 44**
GODZINY OTWARCIA: **SOBOTA, 8 - 15**
HASHTAGI: **#GASTROLOVERS #SOBOTA #KLIMATYCZNIE**

*Sobotnie przedpołudnie to dobry plan na kameralny, ale tętniący życiem Ekobazar. Kupicie tutaj między innymi ekologiczne warzywa i owoce, kiszonki Zdrowy Ferment, tłoczone na zimno oleje, Kozie Sery Honoraty i nabiał z Wańczykówki, mięso i wędliny od Farmy Roztocza, pieczywo od Pana Kłosa. Ten bazar to też rarytas dla fanów gastronomii – gospodarze zbudowali tutaj kuchnię, w której w każdy weekend gości jakiś ambasador wrocławskiego gastro ze swoimi autorskimi daniami, często są to rzeczy nie do złapania w innych punktach miasta.*

## RYNECZEK JEMIOŁOWA

ADRES: **JEMIOŁOWA**
GODZINY OTWARCIA: **8 - 16**
HASHTAGI: **#EKO #ODROLNIKA #DOLNOŚLĄSKIPRODUKT**

*Ryneczek Jemiołowa działa przez 6 dni w tygodniu, a w soboty obok regularnych wystawców gości tutaj bazar Krótka Droga. Jej organizatorzy od lat skupiają we Wrocławiu ekologicznych rolników i przetwórców żywności. Jak nazwa wskazuje, produkty pochodzą z najbliższego regionu, a przez to wpisują się w dolnośląski kalendarz sezonowości. Oprócz bajecznie kształtnych, pełnych smaku warzyw i owoców, kupicie tu przetwory, a także sery (Wańczykówka, Gospodarstwo Koźlarskie Forysiak, Serotonina), jaja, oleje, miody (Smak Natury), zioła i przyprawy, a także gotowe dania. Zakupy warto zakończyć w Cafe Plac i śledzić też wydarzenia, które organizuje tutaj Rada Osiedla Gajowice.*

## DOLNOŚLĄSKI TARG ROLNY

ADRES: **ZWYCIĘSKA 8**
GODZINY OTWARCIA: **7 - 15**
HASHTAGI: **#ODROLNIKA #NATURALNE #DOLNOŚLĄSKIPRODUKT**

*Mniej więcej w dwie soboty każdego miesiąca jest szansa na zakupy na pop-upowym targu rozkładającym się przy Dolnośląskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego. Najświeższe produkty od rolników z okolicy i coraz szersza oferta obecnie blisko czterdziestu wystawców! Nie bądźci zdziwieni, jeśli spotkacie tutaj mocno sprofilowane stoiska skupione tylko na jednym produkcie – tym lepiej, ich jakość będzie rewelacyjna. Tutaj sezon wyznacza trendy na stoiskach, dlatego warto być na bieżąco z targowymi wydarzeniami na Facebooku Dolnośląskiego Targu Rolnego.*



# PAŁAC MOJĘCICE

06

notka



**Czasami wielkie trudności wyzwalają w ludziach równie wielkie pokłady kreatywności. Niedawno zakończona pandemia wiele biznesów pogrążyła, na innych wymusiła poszukiwanie nowych pól działalności. Właśnie ten drugi przypadek dotyczy Pałacu Mojęcice.**

Przemierzając Dolny Śląsk palcem po mapie, nietrudno pominąć niewielkie Mojęcice. Góra tysiąc mieszkańców mieści się pomiędzy trzema głównymi arteriami wioski, a przejście z jednego jej końca na drugi zajmuje nie więcej niż 20 minut. Chyba, że po drodze wstąpimy do otoczonego zielenią pałacu. Wtedy łatwo przepaść tu na nieco dłużej.

Historia mojęcickiego pałacu sięga XIV wieku, kiedy to rycerski gród został przekształcony w obronną wieżę, która trzy wieki później zamieniła się w renesansowy dwór, rozbudowany ponownie w XIX wieku. Niestety dzieje pałacu w jego wzniosłej formie zakończyły się po wojnie i przejęciu budynku przez państwo – jak to w tamtych czasach bywało, wnętrza przeorganizowano na przedszkole i biura PGR-u.

BRANŻA: **SEROWARSTWO**
ROK ZAŁOŻENIA: **2019**
ADRES: **GŁÓWNA 5, MOJĘCICE**
**56-100 WOŁÓW**

W końcu, po wielu latach zaniedbań, pałac trafił w prywatne ręce i został otoczony opieką konserwatora zabytków. Obecni właściciele starali się odratować jak najwięcej oryginalnych elementów architektonicznych i dekoracyjnych. Nad wejściem zachował się XVII wieczny portal, w środku: efektowny hol, część posadzki, stiuków i sklepień. Niektóre dekoracje odtworzono według odnalezionych rycin, ukazujących pałac w różnych etapach jego istnienia, pustki po innych wypełniono harmonijnie uzupełniającymi resztę elementami współczesnymi.

Nowe na każdym kroku miesza się tu zatem ze starym, opowiadając wnikliwym oczom historię mojęcickich zmian.

Pierwszym biznesem obecnych właścicieli była hodowla bydła, które do 2015 roku trzymano w folwarcznych budynkach zaraz obok. Po przeniesieniu krów w nieco bardziej oddalone miejsce, wraz ze zmianą pałacu w hotel w 2019 roku, pozostałe po zwierzętach puste przestrzenie częściowo zagospodarowano pod produkcję serów.

Sprawcą serowej rewolucji w mojęcickiej kuchni jest Marek Mazurkiewicz, szef hotelowej restauracji.

Zawsze pasjonowało go tworzenie jedzenia od podstaw, szczególnie serów. Do czasu pandemii niewielką ich ilość na potrzeby restauracji wytwarzał samodzielnie. Kiedy jednak, ze względu na kowidowe obostrzenia, hotel i restauracja stały boleśnie puste, Marek na dobre oddał się produkcji. Właśnie wtedy postanowiono, że dzieło jego rąk powinno się sprzedawać wszystkim zainteresowanym. Zwłaszcza, że niezbędnego do produkcji serów wysokiej jakości mleka, w dodatku od własnych krów, mieli przecież pod dostatkiem.

Obecnie w wytwarzaniu sera Markowi na stałe pomaga jedna osoba. Cały proces produkcji to ręczna praca, kluczem jest więc odpowiednie planowanie działań. Dla utrzymania wydajności każdy dzień poświęcony jest jednemu rodzajowi sera.

Wytwarza się tu zarówno sery krótko dojrzewające, jak klasyczne mojęckie, dostępne także z dodatkami takimi jak czosnek niedźwiedzi, czarnuszka czy kozieradka. Są również wymagające odpowiednich warunków sery dojrzewające minimum miesiąc, jak gouda i popielnik lub minimum 4 miesiące, jak alpejski czy szwajcarski. Marek nie potrafi wskazać swojego ulubieńca, natomiast najbardziej dumny jest z tego, który przysporzył mu najwięcej kłopotów



MAREK MAZURKIEWICZ



# PAŁAC MOJĘCICE



podczas opracowywania idealnej receptury, czyli dojrzewającego twardego sera typu alpejskiego.
Wszystkie aktualnie dostępne w ofercie sery można zakupić na wynos. Natomiast przed podjęciem decyzji warto udać się do hotelowej restauracji 4 Pory, w której jedną z najpopularniejszych opcji jest deska stworzonych na miejscu serów.
Oczywiście spróbować można ich także w sałatkach, przystawkach i innych daniach. Podobno goście szczególnie upodobali sobie pieczony na mojęcickim twarogu sernik.

Serom towarzyszą też inne wykonane na miejscu dobra: domowy chleb, konfitury, przetwory, masło czy smakowe oleje. Ambicją szefa kuchni jest wykonywanie na miejscu wszystkiego, na co pozwoli czas i warunki. W przyszłości do oferty restauracji mają trafić również steki z wołowiny z własnej hodowli, powiększony ma zostać też restauracyjny warzywnik i zielnik.
W karcie zawsze znajdują się też wina, piwa, a nawet soki ze zlokalizowanych na Dolnym Śląsku winnic, browarów i sadów.
Tak, jak restauracja 4 Pory uwzględnia w karcie dolnośląskie trunki i napoje, inne restauracje we Wrocławiu czy regionie mogą już korzystać z wytwarzanych tu serów. Ostatnio możliwości produkcyjne mojęcickich serowarów zwiększyły się na tyle, że po zaspokojeniu potrzeb własnej restauracji i gości kupujących sery na wynos, zostaje im jeszcze przestrzeń na nawiązanie nowych współprac z lokalną gastronomią. „Przestrzeń" w tym przypadku możemy odczytywać również dosłownie – tutejsza serowarnia ma wkrótce zająć kolejne przylegające do niej pomieszczenia. W planach szef Marek ma także rozszerzenie oferty o miękkie sery podpuszczkowe i pleśniowe.
Kto wie, być może już wkrótce coraz więcej dolnośląskich restauracji będzie mogło pochwalić się w karcie serami pochodzącymi z Pałacu Mojęcice.



**Wszystkie aktualnie dostępne w ofercie sery można zakupić na wynos. Natomiast przed podjęciem decyzji warto udać się do hotelowej restauracji 4 Pory, w której jedną z najpopularniejszych opcji jest deska stworzonych na miejscu serów**



SANDRA OLSZEWSKA-ZIĘBA

# PASIEKA ZIĘBÓW

07

notka



**Ciężko powiedzieć, czy powstanie rodzinnej Pasieki Ziębów na Dolnym Śląsku było przypadkiem czy przeznaczeniem. Dziadkowie Bartłomieja Zięby, obecnego właściciela słodkiego biznesu, bynajmniej nigdy nie planowali przeprowadzać się z spod Lwowa do Lipnicy. Po wojnie podzielili po prostu los setek tysięcy innych repatriantów, którzy z Kresów Wschodnich zostali przesiedleni na tzw. Ziemie Odzyskane.**

Przypadkiem nie było natomiast postawienie przez dziadka przy nowym domu uli – pszczelarstwem zajmował się również jego ojciec i dziadek. Rodzinna tradycja kontynuowana była na Dolnym Śląsku przez męską część Ziębów przez kolejne długie lata, aż do momentu, w którym intensywne opryski pestycydami w pobliskich PGR-ach doprowadziły do wytrucia pszczół i wymusiły zamknięcie pasieki na kilkanaście lat.

Jednak bez bzyczenia pszczół i własnego miodu Ziębowie nie mogli obejść się zbyt długo. Pod koniec lat 90. ojciec Zenon oraz syn Bartłomiej postanowili przywrócić do życia pszczelarskie tradycje.

BRANŻA: **PSZCZELARSTWO**
ROK ZAŁOŻENIA: **1996**
ADRES: **LIPNICA 6**
**55-300 ŚRODA ŚLĄSKA**

Zadanie nie było jednak łatwe – po latach przerwy ponownie trzeba było zaczynać zupełnie od zera.
Dzisiaj słodkim królestwem z pomocą żony Sandry samodzielnie zarządza Bartłomiej i naturalnie to nie jedyna zmiana, jaka się dokonała. Po niemal trzydziestu latach, z jednego ula wyrosło 17 pasiek, składając się na jedną z największych pszczelich hodowli na Dolnym Śląsku. Same ule ciężko dokładnie policzyć, chociaż najwytrwalsi doliczyli się ich około 700.
Przy tak ogromnej skali, pracy jest co niemiara, a pszczoły, mimo długiego obcowania z ludźmi, jakoś wcale nie chcą przyswoić sobie pojęcia weekendu. Dlatego od wiosny do jesieni Bartłomiej codziennie spędza dzień w rozjazdach od pasieki do pasieki, zwłaszcza, że w terenie pomagają mu zaledwie trzy osoby. Zazwyczaj każde miejsce uda mu się odwiedzić dwa razy w miesiącu. Chyba, że akurat zacznie się miodobranie, wtedy na każdą pasiekę poświęcić trzeba i dwa dni pod rząd.

O ile plan dnia pszczelarza ustalić jest łatwo, znacznie trudniej zaplanować z wyprzedzeniem cały kalendarz działań. Każdy rok jest inny, a pogoda, jak w każdym związanym z ruchami natury biznesie, ma ogromne znaczenie dla pracy w pasiece. Jeśli wiosną jest zbyt zimno, pszczele zbieraczki nie będą ryzykować lotów poza ul, pozostanie również zbyt mało czasu, aby zgodnie z hodowlanym kalendarzem wychować pszczele matki. Również zbyt wysoka temperatura jest dla pszczół niebezpieczna, a utrzymująca się susza może znacząco skrócić sezon zapylania. Wszyscy pamiętają lato sprzed kilku lat, które zaowocowało najniższą produkcją lipowego miodu w historii. Utrzymujące się 40 stopniowe upały sprawiły, że pięknie kwitnące kwiaty lipy uschły już po czterech dniach od rozkwitu.
Wśród pszczelich rodzin niemałe kłopoty wywołują również choroby, w tym pasożytnicza zwana warrozą. Na szczęście jest coraz więcej również naturalnych sposobów, aby z nimi walczyć, jak na przykład kwas szczawiowy czy mrówkowy.







Z miodobraniem wiąże się najsłodsza część pracy: kręcenie miodu i rozlewanie gotowego, słodkiego złota do słoiczków, których to obowiązków najczęściej dogląda Sandra.
Zaglądać regularnie trzeba również do hodowli pszczelich matek, których królewskiej obecności wymaga każdy ul. Co ciekawe, dorastające tu do swoich dostojnych ról matki, dostępne są również na sprzedaż. Okazuje się, że pszczele królowe bezpiecznie docierają za pomocą poczty w każdy zakątek kraju, pasieka ma więc spore zasługi w rozwoju pszczelarstwa w całej Polsce.

Najtrudniejsze jednak dla pszczelarzy i wytwórców miodu, którzy w pracę wkładają cały swój czas i serce, jest trudna konkurencja tanich miodów z zagranicy i sztucznych miodów słabej jakości dostępnych często w supermarketach. Bartłomiej Zięba przewiduje, że ze względu na ogromną ilość tego rodzaju produktów na rynku i ich dumpingowych cen, przyszłość rodzimych pasiek jest zagrożona. Zaznacza też, że jeśli chcemy wspierać polskich producentów, warto zawsze popytać w okolicy swojego miejsca zamieszkania, kto ma ule i poszukać prawdziwej, lokalnej pasieki.

# PASIEKA ZIĘBÓW



BARTŁOMIEJ ZIĘBA, SANDRA OLSZEWSKA-ZIĘBA

W obecnych czasach naszym sprzymierzeńcem w poszukiwaniach jest oczywiście internet. Także po miody z Pasieki Ziębów nie musimy osobiście wybierać się do Lipnicy, kilkoma kliknięciami zamówimy je w dowolną część Polski. Na stronie znajdziemy również stale uzupełnianą listę dolnośląskich sklepów oferujących produkty wytwarzane przez połączone siły pracowitych pszczółek i pszczelarzy. Dostępne są głównie miody lipowe, rzepakowe, wrzosowe czy wielokwiatowe, a także znane z prozdrowotnych właściwości propolis i pierzga.

Natomiast w ciepłe wiosenne, letnie i jesienne dni zdecydowanie warto odwiedzić pasiekę osobiście. Można wziąć tu bowiem udział w nietypowej sesji relaksacyjnej, którą urządzą nam... pszczoły.

Uloterapia to odpoczynek w wybudowanych specjalnie do tego celu domkach, pod którymi znajdują się czynne ule. Każdy domek wyposażony jest w dwie leżanki i zabezpieczone siatkami otwory, które pozwalają na zachowanie bezpiecznej odległości od pszczół. Można je jednak zobaczyć, a przede wszystkim poczuć zapach miodu i powdychać mikroklimat ula. Sesja uloterapii działa niezwykle relaksująco, pomaga też w walce z chorobami układu oddechowego i bólami głowy. Są podejrzenia, że pszczoły bzyczą też piękne kołysanki – osoby cierpiące na bezsenność podobno świetnie się tu wysypiają.

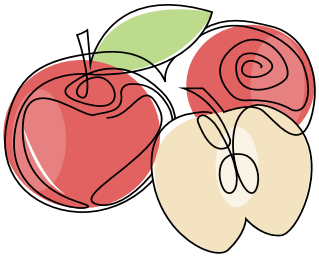
W przyszłości w pasiece pojawi się również skansen, w którym obejrzeć będzie można między innymi używane kiedyś w rodzinie pszczelarskie urządzenia i stare ule.




**Najtrudniejsze dla pszczelarzy i wytwórców miodu, którzy w pracę wkładają cały swój czas i serce, jest trudna konkurencja tanich miodów z zagranicy i sztucznych miodów słabej jakości dostępnych często w supermarketach**




# MACIEJOWY SAD



**Od września do listopada przez znajdujący się w podwrocławskiej Lutyni Maciejowy Sad przewija się kilka tysięcy przedszkolaków i dzieci w wieku szkolnym. Wszystkie przyjeżdżają zobaczyć, jak wygląda prawdziwy sad. Spacerują, zbierają jabłka, próbują, jak smakuje zerwany z drzewka owoc. Później czas na mały wykład, degustację soków, zabawę i grilla. Na koniec każdy maluch własnoręcznie zebrane jabłka może zabrać do domu i swoimi łupami pochwalić się rodzicom.**

Maciej Karczewski, właściciel sadu, z którym podzielił się zresztą nie tylko swoim życiem, ale i imieniem, wierzy, że taka edukacja ma sens. Po pierwsze, zachęceni smakiem jabłek i opowieściami podekscytowanych dzieci rodzice często wracają wraz z nimi na zakupy. A kiedy tu przyjadą raz, zawsze wracają. Po drugie, maluchy uczą się, jak powinno smakować zdrowe, prawdziwe jedzenie. Po takich doświadczeniach, kiedy dorosną, już zawsze będą szukać tej jakości, dzięki czemu mali producenci wciąż będą mieli dla kogo codziennie trudzić się na polach i w sadach.

BRANŻA: **SADOWNICTWO**
ROK ZAŁOŻENIA: **1976**
ADRES: **WIŚNIOWA 4**
**LUTYNIA K/WROCŁAWIA**
**55-330 LUTYNIA**

08 notka





Rodzice Macieja pierwsze sady założyli już w latach 70. Zaczęło się od wiśni, po nich dla odmiany zainteresowanie przeniosło się kolejno na szkółki drzew i rośliny ozdobne. Aż w końcu przyszła pora na jabłonki, które stopniowo przejmowały kolejne hektary ziemi. Obecnie całe gospodarstwo podzielone jest na kilka sadów, które łącznie osiągają powierzchnię około 30 hektarów.

Jak wszystkie inne owoce i warzywa, także jabłka dzielą się na różne odmiany, a każda lubi nieco inny klimat i glebę. Na dolnośląskiej wyspie ciepła świetnie przyjęły się między innymi znane na całym świecie Gala, Golden Delicious i Red Delicious, popularne w całej Polsce Jonagold i Szampion, a także nieco rzadsze odmiany jak Mutsu czy Sanders.

Jabłkowe zbiory zaczynają się w sierpniu i – mimo trwających wakacji – w sadzie aż do końca października nie ma czasu na żadne urlopy. Owoce należy codziennie obserwować, wystarczy na przykład kilka zimnych nocy, aby wybarwiły się pięknie na czerwono sygnalizując gotowość do zerwania. Wtedy trzeba rzucać wszystko i ruszać na zbiory. Jedynie niekończące się deszcze mogą nieco pokrzyżować plany. W takich przypadkach decyzję o wyjściu po jabłka, z nadzieją na poprawę pogody, odciąga się do ostatniej możliwej chwili. Jednak zasady pracy w „fabryce pod chmurką", jak nazywa ją Maciej, są nieubłagane: niezależnie od pogody owoce trzeba w końcu zebrać.

Jabłka różnych odmian można oczywiście sprzedawać na tony w skupach i do sklepów. Dla rodziny Karczewskich naturalnym etapem rozwoju był jednak rozwój tłoczni i produkcja własnych owocowych soków. Co roku na ten cel przeznacza się około 500-600 ton jabłek. Soki tłoczy się na zimno, a następnie pasteryzuje, dzięki czemu zachowują wartości odżywcze i smak, w ten sposób przedłuża się też ich trwałość. Są naturalnie mętne i w stu procentach naturalne – nie dodaje się do nich wody, przecierów czy cukru. Najpopularniejszy jest oczywiście wieloodmianowy sok jabłkowy. Co roku proporcje użytych rodzajów jabłek nieco się różnią, co sprawia, że każdy rocznik ma swój własny charakter.

Poza jabłkami w Maciejowym Sadzie uprawia się także wiśnie, morele, brzoskwinie, gruszki, śliwki, porzeczki, jeżyny, a nawet morwę, marchewkę i miętę. One również lądują w sokach w roli dodatków.

Z kolei w maliny i truskawki Maciej zaopatruje się na zaprzyjaźnionych pobliskich plantacjach. Wierzy, że lokalni producenci powinni się wzajemnie wspierać. Dlatego w warzywa, kiszonki i inne dobra wytwarzane przez sąsiadów można się zaopatrzyć w firmowym sklepiku Maciejowego Sadu w Lutyni. Oczywiście główne role grają tu jednak własnej produkcji soki, jabłka i moc innych owoców.

Na szczególną uwagę zasługują również jabłkowe oraz wiśniowe octy. Znajdują zastosowanie w kuchni, na przykład jako składniki marynat czy sałatkowych

# MACIEJOWY SAD



sosów, a ich regularne spożywanie niesie szereg prozdrowotnych korzyści.

Poza firmowym sklepem w Lutyni, soków spróbować można w wielu dolnośląskich restauracjach, a zakupić w kilku poważnie podchodzących do jakości sprzedawanych produktów sklepach we Wrocławiu.

Maciej Karczewski mówi, że jego soki na stałe nie zagoszczą raczej w sieciowych supermarketach, bo nie interesuje go cenowa walka z przemysłowymi producentami.

Zna jakość owoców swojej pracy i wierzy, że zawsze znajdzie się konsument, który doceni wysokiej klasy produkt.



**Poza jabłkami w Maciejowym Sadzie uprawia się także wiśnie, morele, brzoskwinie, gruszki, śliwki, porzeczki, jeżyny, a nawet morwę, marchewkę i miętę. One również lądują w sokach w roli dodatków**



DORIAN ZIĘBA, TOMASZ PILAWKA

# WINNICA 55-100

09

notka

**Wystarczy krótka wycieczka na północ od Wrocławia w kierunku Trzebnicy, aby znaleźć się w niezwykle malowniczym rejonie Wzgórz Trzebnickich.**

Pochodzące z czasów zlodowacenia wzniesienia pokryte są lasami, poprzecinane polami i łąkami, a także siecią pieszych i rowerowych szlaków. Rozciągają się z nich piękne widoki na całą okolicę: dolinę Baryczy, Ślężę, z niektórych punktów w pogodny dzień widać nawet Karkonosze.

To także kraina wyróżniająca się wyjątkowym mikroklimatem oraz najdłuższym okresem wegetacyjnym w Polsce. Nic więc dziwnego, że Wzgórza Trzebnickie upodobali sobie właściciele licznych winnic, w tym także Dorian i Tomek, właściciele Winnicy 55-100.

Pomysł na nazwę zaczerpnęli z kodu pocztowego działki w Rzeptowicach, na którą trafili po długich poszukiwaniach. Była dokładnie tym, czego szukali: południowo-zachodnie stoki, cisza, spokój, piękne widoki, idealna dla winnicy topografia terenu.

BRANŻA: **WINIARSTWO**
ROK ZAŁOŻENIA: **2015**
ADRES: **RZEPOTOWICE 17**
**55-100 TRZEBNICA**

Kluczowa okazała się również bliskość Wrocławia, w którym Tomek i Dorian wciąż mieli inne prace i obowiązki.

Pomysł na założenie winnicy zrodził się z pragnienia posiadania czegoś własnego, co przyniesie im satysfakcję, a w perspektywie czasu również zyski. Na początku miała być odskocznią od codzienności i co prawda czasochłonnym, ale jednak hobby. Sami nie wiedzą, kiedy stała się pomysłem na życie i pierwszoplanowym zajęciem.

Od samego początku angażowali się w praktycznie każdy aspekt pracy w winnicy: sadzenie, budowanie szpalerów, remontowanie budynku pod winiarnię. Wszystko to wymagało ogromnego wysiłku, jednak dzisiaj napawa ich dumą i w trudnych chwilach przypomina, że nawet idąc po wyboistym szlaku, w końcu na każde wzniesienie uda się wspiąć.

A trzeba przyznać, że górek i ciężkich przepraw w pracy winiarza nie brakuje. Niełatwo znaleźć zmotywowanych pracowników, a wiosenne przymrozki, grad, burza czy inne niespodziewane zjawiska pogodowe mogą zniszczyć cenne plony lub uszkodzić winnicę. Z naturalnymi żywiołami nie ma negocjacji.

Zresztą natura w winnicy dyktuje również inne warunki – te dotyczące wyboru winnych szczepów. Dorian i Tomek postawili na hybrydowe, lepiej dopasowane do naszego klimatu, wykazujące wyższą wydajność i odporność na choroby grzybowe, charakteryzujące się lepszym wzrostem i adaptacją w stosunku do odmian szlachetnych. Tak więc główna uprawa opiera się na Solarisie, Muscarisie i Regencie, co nie oznacza, że nie ma planów eksperymentowania w przyszłości na posadzonych na niewielkiej parceli winoroślach Dornfelder, Pinot Gris, Scheurebe czy Sauvignon Blanc.

Tomek i Dorian zawsze chcieli trafiać do osób o różnych preferencjach. Zauważają, że kultura picia wina w Polsce dynamicznie się rozwija, tak samo, jak upodobania konsumentów. Dlatego poza wytrawnymi winami stworzyli również szereg propozycji o zróżnicowanej słodkości.

Ciężka praca szybko przyniosła Tomkowi i Dorianowi uznanie w postaci rozpoznawalności win wśród winnych koneserów, restauratorów i sommelierów na Dolnym Śląsku i poza nim. Wina z 55-100 dostępne są obecnie w wielu restauracjach i hotelach,



DORIAN ZIĘBA, TOMASZ PILAWKA

DAWID TWARDOŃ



DORIAN ZIĘBA

# WINNICA 55-100




Podczas oprowadzania goście dowiedzą się, jak powstaje wino, poznają różne odmiany winorośli i ciekawostki związane z tym trunkiem. Na koniec wszyscy zainteresowani mogą już indywidualnie zamówić degustację win w połączeniu z lokalnymi serami czy pieczoną na miejscu focaccią podawaną ze smakowymi oliwami.

Mimo napiętego kalendarza działań Dorian i Tomek nie mają zamiaru zwalniać tempa. W plany na najbliższą przyszłość wpisany został rozwój infrastruktury winnicy, a także podjęcie wyzwania produkcji win musujących.

a także sklepach specjalizujących się w sprzedaży win oraz ekologicznych produktów.

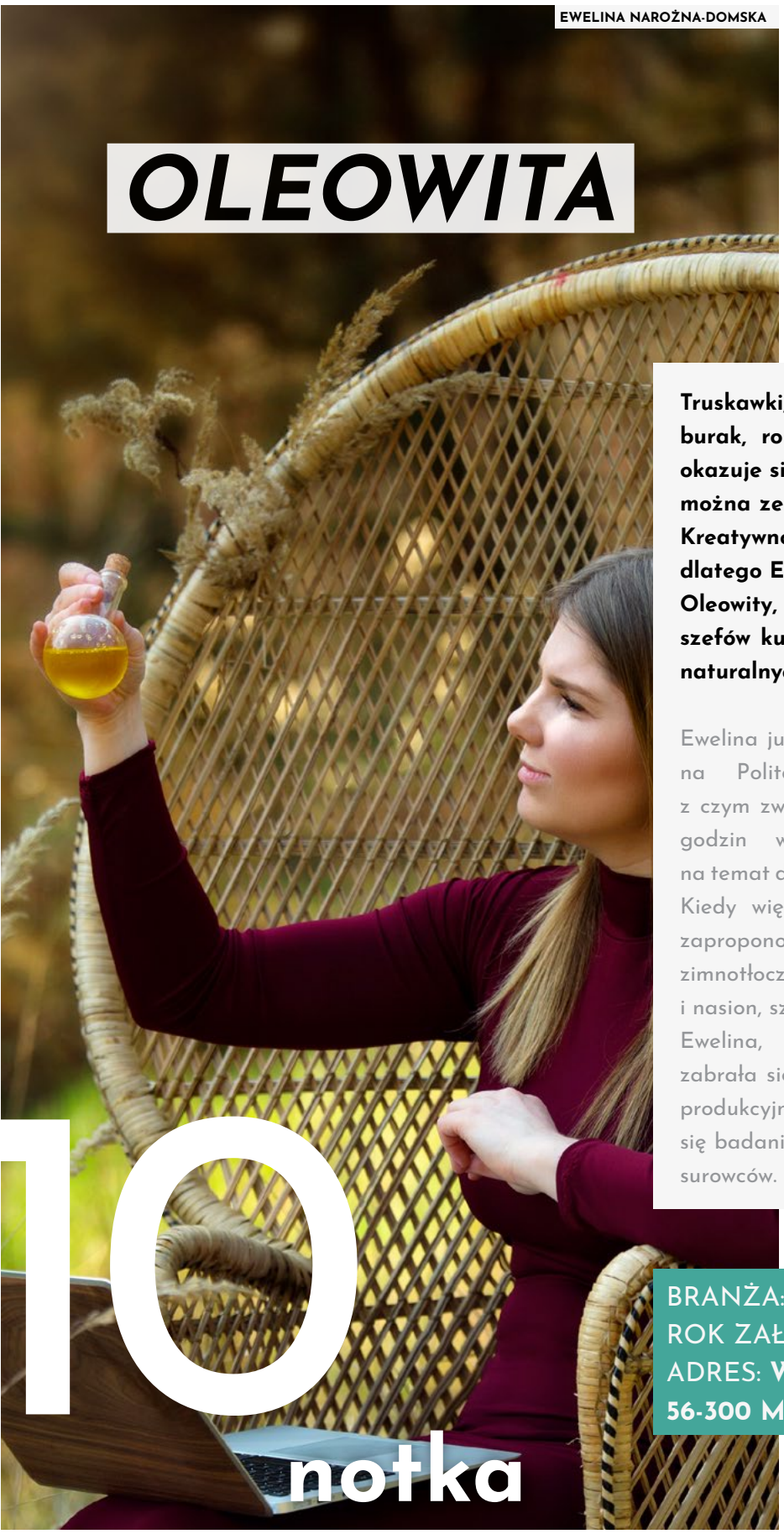
Jednak niewątpliwie najlepszą przygodą będzie wybranie się po wina prosto do miejsca, w którym powstają i połączyć zakupy ze zwiedzaniem. Do wycieczki po winnicy przyłączyć może się każdy i to bezpłatnie, wystarczy pojawić się w 55-100 na miejscu w sobotę lub niedzielę o wyznaczonej godzinie.




**Wina z 55-100 dostępne są obecnie w wielu restauracjach i hotelach, a także sklepach specjalizujących się w sprzedaży win oraz ekologicznych produktów**

EWELINA NAROŻNA-DOMSKA

# OLEOWITA



10 notka

**Truskawki, dzika róża, granat, wiesiołek, burak, rokitnik, cebula, chia czy gorczyca – okazuje się, że tłoczony na zimno olej wycisnąć można ze wszystkiego, co ma nasiona i pestki. Kreatywności i zastosowaniom nie ma końca, dlatego Ewelina Narożna-Domska, właścicielka Oleowity, do współpracy zachęca szczególnie szefów kuchni i restauratorów oraz wytwórców naturalnych kosmetyków.**

Ewelina już podczas biotechnologicznych studiów na Politechnice Wrocławskiej zdecydowała, z czym zwiąże swoją przyszłość. Podczas długich godzin w laboratorium zdobywała wiedzę na temat działania różnych naturalnych substancji. Kiedy więc pewnego dnia Waldemar, jej mąż, zaproponował, aby zacząć wspólnie wytwarzać zimnotłoczony olej, w dodatku z owocowych pestek i nasion, szybko temu pomysłowi przyklasnęła.
Ewelina, zgodnie ze swoim wykształceniem, zabrała się za planowanie działalności od strony produkcyjnej i jakościowej, Waldemar z kolei zajął się badaniami rynku i poszukiwaniem najlepszych surowców.

BRANŻA: **OLEJARSTWO**
ROK ZAŁOŻENIA: **2010**
ADRES: **WOJSKA POLSKIEGO 54**
**56-300 MILICZ**

Z perspektywy czasu wystartowanie z własnym biznesem zaraz po studiach ocenia jako czyste szaleństwo. Początki nie były łatwe, zwłaszcza, że jak to w młodej firmie bywa, marketing, księgowość, sprzedaż oraz produkcja, i wszystkie związane z nimi obowiązki, rozdzielone zostać musiały pomiędzy zaledwie dwie osoby. Co gorsza, popyt na nową na rynku kategorię produktową trzeba było dopiero stworzyć.

Kiedy startowali, potencjalni konsumenci jeszcze nie bardzo wiedzieli, w jaki sposób używać tłoczonych na zimno olejów. Trzeba zatem było podjąć zakrojoną na szeroką skalę akcję edukacyjną oraz promocyjną. Na jej efekty nie trzeba było czekać długo, zwłaszcza, że pierwsi klienci od razu zaczęli polecać Oleowitę swoim kontrahentom i gościom. A ci roznosili wieści o dobroczynnych olejach do kolejnych i kolejnych osób.

Sieć sprzedaży rozrosła się tak bardzo, że dzisiaj duża część produkcji wartkim strumieniem płynie granice kraju. Podobno szczególną popularnością



EWELINA NAROŻNA-DOMSKA

za granice kraju. Podobno szczególną popularnością eksportową cieszy się olej z pestek malin.

Obecnie Oleowita może pochwalić się aż 13-letnim stażem na dolnośląskim rynku. Zgodnie z zainteresowaniem właścicielki zdrowym stylem życia, produkcja poszerzyła się także o kolejne produkty, mające zastosowanie zarówno w gastronomii i przemyśle spożywczym, jak i kosmetycznym. Do olejowej oferty dołączyły z jednej strony owocowe octy, bezglutenowe mąki, oleje ziołowe, z drugiej peelingi i powstające zgodnie z ideą *zero waste* naturalne mydła. Oleowita pomaga ograniczać odpady również innym zakładom. Skupuje pozostałe po procesie produkcji owocowe pestki i po przetworzeniu używa ich do produkcji własnych olejów.

Tym, co wyróżnia Oleowitę na tle konkurencji, jest odważne, innowacyjne podejście. Od początku właścicielom zależało na pozyskaniu za pomocą tradycyjnych metod czegoś zupełnie nowego. Trzonem działalności są więc zimnotłoczone oleje powstające z owocowych pestek, ziaren i nasion, jak wspomniana już wcześniej hitowa malina. Korzysta się również z nasion: figi, jabłka, szpinaku, pomidora czy pachnotki oraz pestek m.in. jeżyny, wiśni, moreli.

Obecnie wszystkich olejów w ofercie jest ponad 70. Niektóre z nich, zwłaszcza warzywne, jak ten z nasion kapusty czy szpinaku, Oleowita produkuje nie tylko jako jedyna w Polsce, ale też na świecie. Oczywiście dostępne są również najbardziej znane na polskim rynku oleje rzepakowe czy lniane, jednak to właśnie te owocowo-warzywne przyniosły właścicielom najwięcej satysfakcji. Poza walorami smakowymi, każda kropla napakowana jest wartościowymi substancjami, jak antyoksydanty, witaminy, nienasycone kwasy. Regularnie stosowane zwiększają odporność, obniżają cholesterol, poprawiają jędrność skóry, wzmacniają mózg i wiele więcej. Świetnie sprawdzają się również w przemyśle kosmetycznym – nawet niepozorny olej z nasion cebuli potrafi zdziałać cuda, wspomagając walkę z trądzikiem, przebarwieniami, podrażnieniami czy rozstępami.

Po 13 latach Ewelina wciąż prowadzi firmę z mężem, wspólnie odnosząc coraz większe sukcesy. Wspierają się codziennie we wszystkich decyzjach

# OLEOWITA



Aby jak najlepiej wykorzystać potencjał firmy, współpracują nawet z wieloma uczelniami wyższymi z Wrocławia i innych miast. Przy takim wsparciu kto wie, jakie innowacje czekają Oleowitę za kilka lat.

i świetnie się uzupełniają. Ewelina, jako analityczny umysł, rozbiera każdy pomysł na czynniki pierwsze, musi wszystko przemyśleć i policzyć. Waldemar w tym samym czasie rusza na produkcję i planuje strategię sprzedaży.

Przy tak wysoko funkcjonującym biznesie wiele osób już dawno pozwoliłoby sobie na dłuższy urlop od wymyślania nowości. Właściciele Oleowity kochają jednak swoją pracę, a poszukiwanie kolejnych surowców i rozwijanie oferty cały czas przynosi im mnóstwo satysfakcji.



**Sieć sprzedaży rozrosła się tak bardzo, że dzisiaj duża część produkcji wartkim strumieniem płynie za granice kraju. Podobno szczególną popularnością eksportową cieszy się olej z pestek malin**

# przepisy



PRZEPISY
WROCŁAWSKICH
SZEFÓW KUCHNI

*od* pola
*na* wrocławski stół

# GAZPACHO Z UŻYCIEM CHLEBA Z LOKALNEJ PIEKARNI, DOLNOŚLĄSKICH POMIDORÓW, MORELI I KOZIEGO SERA Z GOSPODARSTWA KOZIA ŁĄKA






## SKŁADNIKI:

Przepis na 4 porcje

GAZPACHO:
- 300 g dojrzałych żółtych pomidorów
- 200 g dojrzałych moreli
- 50 g żółtej papryki bez nasion
- 50 g szalotki
- 5 g czosnku
- 200 ml wody
- 50 g białego chleba na zakwasie bez skórki
- 40 g octu z białego wina
- 80 g oliwy z oliwek
- 10 g soli
- 5 g chilli (opcjonalnie)

GRZANKI:
- 4 kromki grillowanego chleba
- 250 g świeżego koziego sera
- 8 pieczonych moreli

liście mięty

## WYKONANIE:

**1.** Pomidory, morele, szalotkę i paprykę myjemy i kroimy.
**2.** Obieramy i siekamy czosnek.
**3.** Wszystkie składniki wkładamy do pojemnika lub garnka, wstawiamy do lodówki na 24 godziny.
**4.** Następnie wyjmujemy i blendujemy całość aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
**5.** 4 kromki chleba wkładamy do tostera lub na patelnię grillową, na wierzch każdej grzanki kładziemy kozi ser, grillowaną morelę i liście mięty.
**6.** Gazpacho przelewamy do szklanek (najlepiej schłodzonych) i podajemy z grzankami.
liście mięty

# PIEROGI Z KURKAMI




## SKŁADNIKI:

SKŁADNIKI NA CIASTO DO PIEROGÓW:
- 225g bardzo ciepłej wody
- 40g oleju
- 2 łyżki soli
- 1 żółtko

SKŁADNIKI NA FARSZ:
- 500g twaróg krowi z Serotoniny
- 250g twarożek kozi z Serotoniny
- 400g kurki smażone
- 200g cebulki smażonej na maśle
- 100g ugotowanej kaszy gryczanej
- 250g ugotowanych ziemniaków
- 1 pęczek natki pietruszki
- sól
- pieprz
- liście mięty



## WYKONANIE:

**1.** Ugotowane ziemniaki przeciskamy przez praskę.
**2.** Kurki podsmażamy na maśle i siekamy.
**3.** W jednym naczyniu mieszamy wszystkie składniki farszu. Doprawiamy solą, pieprzem i natką pietruszki.
**4.** Zagniatamy ciasto na pierogi. Zawijamy w folię spożywczą, pozwalamy mu odpocząć ok. 20 minut.
**5.** Po upłynięciu wskazanego czasu ciasto wałkujemy, wycinamy z niego kółka, nakładamy na środek każdego kółka odpowiednią ilość farszu.
**6.** Następnie formujemy pierogi składając ciasto na pół i zlepiając dokładnie brzegi. Uważamy, aby nadzienie nie dostało się pomiędzy sklejane krawędzie.
**7.** Gotujemy w osolonej wodzie przez 3 minuty. Podajemy z palonym masłem i kozim jogurtem, najlepiej z wrocławskiej Serotoniny.

# PRECEL PIWNY

## SKŁADNIKI:

- 1 kg mąki 550
- piwo żytnie lub pils
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 100 g drożdży
- waga kuchenna
- liście mięty

## WYKONANIE:

**1.** Mąkę pszenną z drożdżami, cukrem, solą i piwem łączymy w jednym naczyniu, wyrabiamy ciasto.
**2.** Po wyrobieniu ciasto odkładamy do odpoczęcia na ok. 15-20 minut.
**3.** Po upłynięciu odpowiedniego czasu dzielimy ciasto na ważące ok. 180g części.
**4.** Każdy kawałek ciasta formujemy w kształt precla i wsadzamy do rozgrzanego na 200 stopni piekarnika.

Produkt został wyróżniony w konkursie „Najlepszy Smak Dolnego Śląska 2017.






# PODPŁOMYK RZEPAKOWY




## SKŁADNIKI:

Przepis na 4 -5 podpłomyków o średnicy około 15-20 cm)

- 300 g mąki pszennej 500
- 50 g ziarna rzepaku
- 120 ml gorącej wody 120 ml
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka cukru
- 40 ml oleju rzepakowego zimnotłoczonego (od naszego partnera)
- liście mięty

## WYKONANIE:

**1.** Rzepak prażymy na suchej patelni aż zacznie strzelać - od tego momentu prażymy jeszcze przez około minutę na średnim ogniu (możemy przykryć patelnię pokrywką, aby uniknąć trafienia). Dobrze uprażone ziarna mają orzechowy, a nie oleisty, posmak i złotobrązowy kolor po przekrojeniu. Gdy rzepak jest uprażony, od razu ściągamy go z patelni i mielimy (np. w thermomixie lub młynku do kawy).



**2.** Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy rzepak, sól, cukier, mieszamy. Wodę gotujemy, wrzącą wlewamy do ciasta, dodajemy olej, mieszamy najpierw łyżką do aż do połączenia składników, następnie, gdy ciasto nieco ostygnie, ręką. Im bardziej zaparzona mąka, tym delikatniejsze będą podpłomyki.

**3.** Gdy ciasto będzie już jednolite (wciąż może być ciepłe!), dzielimy je na 5-6 równych części. Wałkujemy cienkie placuszki, podsypujemy mąką, pieczemy na dobrze rozgrzanej, ale nie dymiącej, suchej patelni po około 30 sekund z każdej strony, aż pojawią się małe brązowe pęcherzyki.

**4.** Najlepiej smakują na ciepło. Mają super intensywny smak rzepaku, warto zadbać o to, by rzepak był z dobrego, sprawdzonego źródła.

# SAŁATKA Z SEREM POPIELNIK




## SKŁADNIKI:

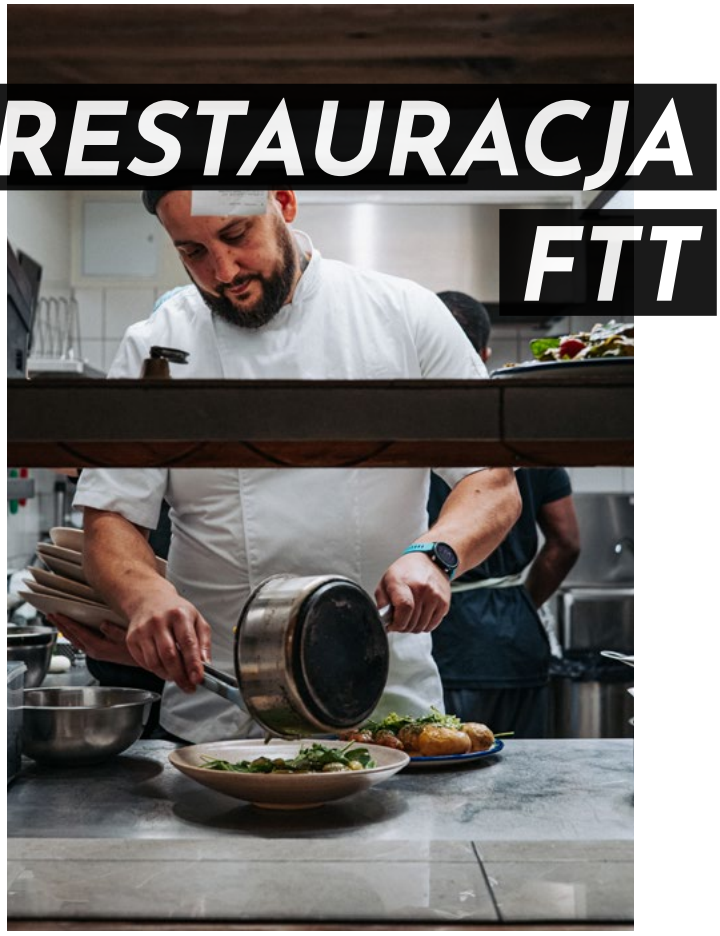
- mini-sałata rzymska
- ser dojrzewający (najlepiej ser popielnik z Pałacu Mojęcice)
- pomidory koktajlowe
- seler naciowy
- ogórek
- prażone pestki dyni
- macerat olejowy z kwiatów lawendy (na przykład Oleowita)
- czerwone porzeczki
- liście mięty

## WYKONANIE:

**1.** Warzywa dokładnie myjemy. Liście sałaty rwiemy na mniejsze kawałki i układamy na talerzu.
**2.** Seler naciowy kroimy w paski pod kątem 45 stopni. Wraz z pokrojonym ogórkiem i pomidorami koktajlowymi układamy na sałacie.
**3.** Przygotowane warzywa polewamy olejem z kwiatów lawendy. Doprawiamy solą i pieprzem.
**4.** Na końcu dodajemy ser popielnik lub inny ser dojrzewający ścierając go na tarce.



# KOPYTKA Z MAŚLANYMI KURKAMI NA SOSIE PIETRUSZKOWYM POLANE OLEJEM RZEPAKOWYM




## SKŁADNIKI:

KOPYTKA:
- 1 kg ziemniaków
- 200 g mąki
- 1 jajko
- 1 łyżeczka soli

SOS:
- 200 ml śmietany 30%
- 100 ml wina Chardonnay
- 30 ml sosu sojowego
- 100 g masła
- 1 pęczek natki pietruszki
- 10 g drożdży
- 300 g kurek
- Olej rzepakowy
- 100 g szpinaku baby

## WYKONANIE:

KOPYTKA:
**1.** Ziemniaki obieramy i gotujemy w osolonej wodzie.
**2.** Ugotowane ziemniaki odcedzamy, a następnie rozgniatamy praską na idealnie gładkie puree. Przekładamy do miski i całkowicie studzimy.
**3.** Do ziemniaków dodajemy mąkę, jajko oraz szczyptę soli. Łączymy składniki w jednolite ciasto.
**4.** Ciasto wykładamy na posypaną mąką stolnicę i dzielimy je na 6 części. Z każdej części formujemy wałeczek o grubości kciuka, obtaczamy go w mące.
**5.** Wałek lekko spłaszczamy i tniemy nożem na kawałki o szerokości ok. 1,5 - 2 cm.
**6.** Kopytka gotujemy partiami: wkładamy na gotującą się i osoloną wodę w dużym garnku, gotujemy przez ok. 3 minuty licząc od czasu wypłynięcia na powierzchnię lub do miękkości.
**7.** W trakcie gotowania delikatnie mieszamy wodę drewnianą łyżką, sprawdzając, czy kopytka nie przykleiły się do dna. Wyławiamy łyżką cedzakową i wykładamy na talerze.

SOS:
**1.** Kurki zalewamy zimną wodą i odstawiamy na bok.
**2.** Wino wlewamy do rondelka i dodajemy pokrojone w kostkę masło. Redukujemy i odparowujemy alkohol.
**3.** Po zredukowaniu dodajemy wszystkie pozostałe składniki do rondelka i ponownie redukujemy całość o ok. 20%.
**4.** Kurki odcedzamy z wody i przemywamy, a następnie osuszamy ręcznikiem papierowym. Smażymy na maśle i solimy.
**5.** Ugotowane kopytka wrzucamy do sosu i gotujemy razem przez około 2-3 minuty. Na sam koniec dodajemy kurki.
**6.** Gotowe kopytka w sosie polewamy w celu podbicia smaku oraz dekoracji dolnośląskim olejem rzepakowym. Dekorujemy liśćmi szpinaku.

# SANDACZ Z KUSKUSEM I KURKAMI




## SKŁADNIKI:

Przepis na 4 porcje

SANDACZ
- 800 g filet z sandacza milickiego

KUSKUS
- 300 g kuskusu
- 200 ml zakwasu buraczanego

MAJONEZ Z ESTRAGONEM
- 200 ml oleju estragonowego
- 2 żółtka
- 15 g musztardy Dijon

DO PODANIA
- 200 g kurek
- 200 g zielonych warzyw

## WYKONANIE:

SANDACZ
**1.** Filet z sandacza wrzucamy do 3% solanki na 2 godziny.
**2.** Następnie osuszamy go i smażymy na oleju od strony skóry.
**3.** Dodajemy tymianek, czosnek, masło i bastujemy.

KUKSUS

**1.** Gotujemy kuskus.
**2.** Odcedzamy z wody i dodajemy zakwas buraczany.

MAJONEZ Z ESTRAGONEM

Żółtka ucieramy z musztardą, dodajemy powoli olej, dalej ucierając.



SPOSÓB PODANIA

Sandacza układamy na talerzu na kuskusie, posypujemy podsmażonymi kurkami. Obok podajemy majonez estragonowy i zblanszowane zielone warzywa.

# CHLEB W JAJKU Z KONFITOWANYM POMIDOREM I TWAROGIEM WĘDZONYM




## SKŁADNIKI:

- 1 kromka rzemieślniczego chleba pszennego
- 1 jajko
- 1 pomidor malinowy średniej wielkości
- 50 g kwaśnej śmietany
- 1 żółtko (w temperaturze pokojowej)
- sok z połówki cytryny
- 25 g rozpuszczonego masła
- 10 pomidorków koktajlowych
- sól
- pieprz
- czosnek w łupinie
- oliwa



## WYKONANIE:

**1.** Kromkę pieczywa smażymy w osolonym, roztrzepanym jajku z obydwóch stron.
**2.** Pomidora kroimy w kostkę, usuwając gniazda nasienne. Kwaśną śmietanę doprawiamy odrobiną soli i pieprzu, łączymy z pomidorami.
**3.** Przygotowujemy sos holenderski:
Jedno żółtko ubijamy na puszysto nad kąpielą wodną w dużej misce. Dodajemy odrobinę soku z cytryny. Do tak zrobionej mieszaniny stopniowo dodajemy roztopione masło, jednocześnie mieszając do uzyskania pożądanej konsystencji.
**4.** Pomidory koktajlowe parzymy we wrzątku i obieramy ze skórki. Doprawiamy solą, pieprzem i czosnkiem. Posypujemy cukrem pudrem i polewamy odrobiną oliwy. Pieczemy w 92 stopniach Celsjusza około godziny.
**5.** Na spód talerza kruszymy dobrej jakości twaróg wędzony. Kładziemy na niego usmażoną kromkę chleba, na chlebie układamy pomidory w śmietanie i pomidory koktajlowe. Dekorujemy ziołami i polewamy sosem holenderskim.

# GAZPACHO Z UŻYCIEM CHLEBA Z LOKALNEJ PIEKARNI, DOLNOŚLĄSKICH POMIDORÓW, MORELI I KOZIEGO SERA Z GOSPODARSTWA KOZIA ŁĄKA




## SKŁADNIKI:

Przepis na 4 porcje

GAZPACHO:
- 300 g dojrzałych żółtych pomidorów
- 200 g dojrzałych moreli
- 50 g żółtej papryki bez nasion
- 50 g szalotki
- 5 g czosnku
- 200 ml wody
- 50 g białego chleba na zakwasie bez skórki
- 40 g octu z białego wina
- 80 g oliwy z oliwek
- 10 g soli
- 5 g chilli (opcjonalnie)

GRZANKI:
- 4 kromki grillowanego chleba
- 250 g świeżego koziego sera
- 8 pieczonych moreli

liście mięty



## WYKONANIE:

**1.** Pomidory, morele, szalotkę i paprykę myjemy i kroimy.
**2.** Obieramy i siekamy czosnek.
**3.** Wszystkie składniki wkładamy do pojemnika lub garnka, wstawiamy do lodówki na 24 godziny.
**4.** Następnie wyjmujemy i blendujemy całość aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
**5.** 4 kromki chleba wkładamy do tostera lub na patelnię grillową, na wierzch każdej grzanki kładziemy kozi ser, grillowaną morelę i liście mięty.
**6.** Gazpacho przelewamy do szklanek (najlepiej schłodzonych) i podajemy z grzankami.
liście mięty

# KARP MARYNOWANY W MIODZIE I CZARNYM CZOSNKU, SOS BEURRE BLANC NA SOKU Z KISZONEJ KAPUSTY, SURÓWKA Z FENKUŁA I BOROWIKÓW, SMAŻONE KLUSKI Z TWAROGU Z SEROTONINY Z MUSEM JABŁKOWYM I KWITNĄCE BROKUŁY




## SKŁADNIKI:

MARYNATA DO KARPIA

- 2 łyżki miodu rzepakowego
- 1 ząbek
- 1 łodyga tymianku

SOS BEURRE BLANC Z KISZONEJ KAPUSTY:

- 250 ml soku z kiszonej kapusty
- 100 ml wytrawnego białego wina
- 50 ml śmietany 36%
- 100 g masła
- liść laurowy
- zmielone nasiona fenkułu
- sól
- pieprz

SURÓWKA Z FENKUŁEM, BOROWIKIEM I ZIOŁAMI, Z DRESSINGIEM Z OLEJU Z NASION MALIN I OCTU MALINOWEGO

- 1 fenkuł
- 1 borowik
- 50 ml octu z malin
- 150 ml oleju z nasion malin Oleowita
- koperek
- pietruszka
- trybula
- estragon
- szczypior

KLUSKI Z TWAROGU Z SEROTONINY

- 100 g ugotowanych ziemniaków
- 100 g twarogu koziego
- 1 łyżka posiekanej zielonej cebulki
- 1 jajko
- 50g mąki
- bułka tarta
- sól
- pieprz

MUS JABŁKOWY

- 300 g papierówek lub innych kwaskowatych jabłek (obranych i bez nasion)
- 100 g masła
- 1 liść laurowy

BROKUŁ KWITNĄCY

- 1 brokuł kwitnący BIMI

## WYKONANIE:

### MARYNATA DO KARPIA

**1.** Wszystkie składniki marynaty mieszamy razem.
**2.** Następnie układamy w niej filet z karpia nacięciem do dołu i marynujemy przez ok. 15 minut.
**3.** Karpia smażymy na złoto z dwóch stron, kiedy gotowe mamy już wszystkie składniki dania.

### SOS BEURRE BLANC Z KISZONEJ KAPUSTY

**1.** Sok i wino wlewamy do rondla, dodajemy liść laurowy i redukujemy o połowę.
**2.** Zmniejszamy ogień i wlewamy śmietanę, energicznie mieszając trzepaczką tak, aby śmietana się nie zwarzyła.
**3.** Powoli, kawałek po kawałku, dodajemy pokrojone masło i zagęszczamy sos.
**4.** Doprawiamy solą, pieprzem i mielonym fenkułem.

### SURÓWKA Z FENKUŁEM, BOROWIKIEM I ZIOŁAMI, Z DRESSINGIEM Z OLEJU Z NASION MALIN I OCTU MALINOWEGO

**1.** Borowika i fenkuł kroimy bardzo cienko i wkładamy do miseczki.
**2.** Zioła obieramy i dodajemy do fenkułu.
**3.** Mieszamy ocet z olejem i tak powstałym sosem polewamy surówkę.

### KLUSKI Z TWAROGU Z SEROTONINY

**1.** Wszystkie składniki mieszamy w misce. Formujemy kulki i panierujemy je w bułce tartej.
**2.** Kluski smażymy w głębokim tłuszczu na złocisty kolor.





### MUS JABŁKOWY

**1.** Wszystkie składniki wrzucamy do rondla i gotujemy powoli przez ok. 15 minut.
**2.** Blendujemy na gładki mus

### BROKUŁ KWITNĄCY

Brokuł obieramy i blanszujemy we wrzątku ok. 1 minuty.

### SPOSÓB PODANIA

Na talerzu umieszczamy sos beurre blanc, układamy filet z karpia, a na wierzchu trochę surówki z fenkułem



# autorzy

## OD POLA NA WROCŁAWSKI STÓŁ - PRZEWODNIK PO LOKALNYCH, DOLNOŚLĄSKICH PRODUKTACH, WYWIADY Z WROCŁAWSKIMI RESTAURATORAMI I SZEFAMI KUCHNI

**WROCŁAW, 2023**


### NATALIA GOŁĄB

INICJATORKA EBOOKA, BIURO ROZWOJU GOSPODARCZEGO URZĘDU MIEJSKIEGO WROCŁAWIA

### ANNA SZCZOTKA

DZIENNIKARKA KULINARNA, REDAKTORKA EBOOKA, PRZEPROWADZAJĄCA WYWIADY, KOREKTORKA

### TOMASZ CZAJKOWSKI

TWÓRCA KULINARNY, PRODUCNET EBOOKA, AUTOR WIĘKSZOŚCI ZDJĘĆ I OPRAWY GRAFICZNEJ

### DR GRZEGORZ SOBEL

AUTOR RYSU HISTORYCZNEGO KULINARNEGO WROCŁAWIA, BADACZ DZIEJÓW WROCŁAWIA I DOLNEGO ŚLĄSKA

### AGNIESZKA SZYDZIAK

AUTORKA NAJNOWSZEJ HISTORII KULINARNEJ WROCŁAWIA ORAZ MIEJSC NA ZAKUPY, WROCŁAWSKA FOODIE



Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich

Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Lider operacji Wrocław miasto spotkań

Partner operacji

Partner operacji Kraina Łęgów Odrzańskich

## AUTORZY I ŹRÓDŁA ZDJĘĆ

s 2. Foto. Levent Simsek, Pexels.com
s 4. Menu restaurcji Paschke przy ul. Piotra Skargi, wybór dr Grzegorz Sobel
s. 5. Plan Wrocławia z 1562 roku, Fotopolska.eu
s. 6. Menu restaurcji Paschke przy ul. Piotra Skargi, , wybór dr Grzegorz Sobel
s. 7. Lata 1750-1780 , Reprodukcja obrazu olejnego z 1907 r. "Żołnierze Fryderyka Wielkiego z wrocławskimi mieszczanami", autorstwa Eduarda Kaempffera. Przed wojną obraz ten wisiał w sieni Piwnicy Świdnickiej, Fotopolska.eu
s. 8. 1930 , Kucharze hotelowi (i potrawy). Kochen in Monopol, Fotopolska.eu
s. 9. 1923 , Reklama kawiarni Großweiler, Fotopolska.eu
s. 10. 1937 , Handel wyrobami ceramicznymi na Nowym Targu, Fotopolska.eu
s. 10. Dawna cukiernia Huthmachera, Fotopolska.eu
s. 11 Lata 1960-1966 , Kiosk nr 3 na peronie 2 Dworca Głównego, Foto. "Ośrodek Informacji Naukowej, Technicznej i Ekonomicznej we Wrocławiu", Fotopolska.eu
s. 12. 1963, Reklama baru "Tempo" z 1963 r., Fotopolska.eu
s. 13. Lata 1910-1915 , Wnętrze hali targowej, Fotopolska.eu
s. 14. Bar "Miś" rok 2010, Fotopolska.eu
s. 14. 1981 , Wnętrze sklepu mięsnego w kamienicy na rogu ul. Kościuszki i ul. Więckowskiego, Słowo Polskie / Gazeta Wrocławska, Foto. Wiesław Dębicki, Fotopolska.eu
s. 15. Otwarcie restauracji McDonald's przy placu Kościuszki w DH Renoma 27 sierpnia 1993r. Foto. T. Szwed, Polska.org.pl
s 15. Wrocławska knysza. Foto. Agnieszka Szydziak
s. 38. Foto. pedro_wroclaw Pixabay.com
s. 39. Foto. domeckopol, Pixabay.com
s. 48. Źródło restauracji IDA
s. 64. Źródło, Delicje Regionów, Wroclaw.pl
s. 65. Źródło, Delicje Regionów, Wroclaw.pl
s. 78. Zdjęcie z albumu rodziny Sznajderów
s. 88. Foto. Marta Macha
s. 96-98. Źródło winnicy 55-100
s. 99-101. Źródło Oleowita
s. 101. Foto. lil artsy, Pexels.com
Pozostałe zdjęcia - Tomasz Czajkowski / Magiczny Składnik