Już za tydzień 3 wyjątkowe dodatki w tygodniku „Wprost”: Raport finansowy – Kredyty hipoteczne
Jak mieszkać. Dodatek o nieruchomościach Dodatek europejski. Odcinek I – Rodzina i jej otoczenie
Jak bezpiecznie wziąć kredyt hipoteczny. Jak inwestować w nieruchomości. Jak skorzystać z funduszy europejskich

TAJEMNICE WALDEMARA PAWLAKA | CO NAM DAŁA VIAGRA | JEDZENIE Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA

14 września 2008 | NR 37 | Cena 4,50 zł (w tym 7% VAT) www.wprost.pl

wprost

PARTNERSTWO DLA POKOJU

CZY EUROPA JEST KOLONIĄ ROSJI

9 770209 174802

Nr indeksu 38 190x Canada - CAD 4.45 Denmark - DKK 17 EUGW - EUR 2,50 Norway - nKr 18 Sweden - SEK 30 United Kingdom - £ 2 USA - $ 4,45

JEDZENIE Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA

Robert Leszczyński
Agnieszka Niedek
Dziennikarze działu Kultura i Styl

Jesteś tym, co jesz. I nie chodzi o konkretne danie, tylko jego znaczenie, rolę integracyjną, to – jak i z kim się je. Dla jednych oznacza to powrót do przekazywanych z pokolenia na pokolenie tradycji kulinarnych, dla innych – nowobogackie snobowanie się na ziemiańskie obyczaje. Jedni zachwycają się sytą i ciężkostrawną kuchnią chłopską, ociekającą tłuszczem i cholesterolem; podkreślają wartości konserwatywne. Dla innych wegańska dieta i pomidor prosto z krzaka są koniecznym uzupełnieniem lewicowych, ekologicznych poglądów. Jedni czynią tak z czystego hedonizmu, inni z konieczności, bo lekarz zalecił. Jedni mają zacięcie etnologiczne, inni robią to dla kasy, bo z pasji uczynili sposób na życie. Wszyscy zafascynowani ideą *slow food*, czyli przeciwieństwa *fast food*, zgodnie twierdzą, że w jedzeniu może chodzić o coś więcej niż samo jedzenie. Ostatecznie zawsze chodzi o ludzi. Można się było o tym przekonać na Festiwalu Smaku w Grucznie, trzeciej edycji imprezy promującej regionalne produkty i potrawy.

BŁAŻEJAK, CZYLI NIEZNOŚNA POTĘGA SMAKU

– Jeszcze sto lat temu te tereny słynęły z eksportu najlepszej w Europie gęsiny – opowiada Hieronim Błażejak z Torunia, wytwórca cenionych nalewek, przez wielu uważany za geniusza smaku. Jednak w czasach poprzedzających epokę wielkich, zmechanizowanych tuczarni, ubojni i chłodni gęsi musiały dotrzeć do miejsca swojego przeznaczenia w Niemczech i Holandii żywe. Jesienią z podtoruńskich wsi przepędzano w stronę Gdańska wielkie stada gęsi. Inna metoda transportu, z uwagi na ich liczbę, nie wchodziła w rachubę. Wypasione na nadwiślańskich łąkach gęsi musiały wędrować nawet 200 km, zanim zostały zaokrętowane w swoją ostatnią podróż. Nienawykłe do tak forsownych spacerów ptaki, które w postaci dzikiej raczej przecież pływają i latają, a nie maszerują, boleśnie zdzierały sobie skórę na łapkach. Aby je przed tym uchronić, przed podróżą maczano im łapki w ciepłej smole i oblepiano piaskiem, by otrzymały coś w rodzaju butów.

SYLWIA SZLANDROWICZ, była poznanianka – wielką sławą cieszą się jej sery owcze

Mieszczuchy wskrzeszają wiejskie tradycje kulinarne

Album dostępny w polskiej cenie!

Relax 2CD
Ekskluzywna kolekcja aksamitnych brzmień
• Groove Armada • Massive Attack • Goldfrapp •
• Morcheeba • Amy Winehouse •
Zmysłowa. Ciepła. Delikatna.
UNIVERSAL

onet.pl wprost METROMEDIA empik.com ZET

Hieronim Błażejak musiał się zająć jedzeniem. Nie był to wybór kulturowy, polityczny czy estetyczny, ale fizjologiczny. O swoim nadnaturalnie rozwiniętym powonieniu i zmyśle smaku mówi skromnie, jak o pewnego rodzaju niepełnosprawności, a przynajmniej uciążliwej nadwrażliwości. Od dzieciństwa lepiej od innych czuł to, co je, i przeważnie nie były to doznania przyjemne. Lepiej wyczuwał, że coś jest nieświeże, źle przyprawione czy naszprycowane chemią. Z konieczności zainteresował się technologiami żywności. I włos mu się na głowie zjeżył ze zgrozy. Od kilku lat, oprócz wody mineralnej, nie spożywa niczego „ze sklepu". Pieczywa, nabiału, wędlin, przetworów, owoców. – Bo tam się czuje całą tablicę Mendelejewa. Wszystko jest niesmaczne, zepsute, źle zrobione. Wystarczy jednak wyciągnąć rękę, żeby dostać świeże jaja od kury, która chodzi po podwórku i sama wie, co ma dziobnąć; mleko, które jeszcze rano było w krowie; „niepryskane" warzywa i owoce; wędliny robione tradycyjnymi metodami. Albo chleb pieczony samemu. Bo chleb to najpowszechniejsze danie świata. Cztery składniki: mąka, woda, sól i zakwas. Taki chleb wytrzymuje tydzień, a nie tak jak nasz ze sklepu – kilka godzin.

Jeśli się takiego jedzenia samemu nie wytwarza, musi być drogie. Potwierdza to Maciej Nowak, znany krytyk kulinarny. Kupowane w sklepach wędliny nie mogą być dobre z przyczyn czysto ekonomicznych. W wyrobach produkowanych metodami tradycyjnymi z jednego kilograma mięsa, pomimo dodawania m.in. przypraw, uzyskuje się 80 dekagramów wędliny. Przez wysuszenie. W wyrobach produkowanych metodami przemysłowymi z 1 kg mięsa uzyskuje się dwa lub więcej kilogramów szynki, kiełbas czy parówek. Reszta to przeważnie woda, ale utrzymywana tam metodami chemicznymi – solami i fosforanami. No i oczywiście konserwanty, bo fabryka nie może sobie pozwolić na straty z powodu zepsucia towaru. Paczkowana wędlina musi wytrzymać proces produkcyjny, transport i leżakowanie w sklepie. Dodaje się takie substancje, że bakterie nie mają szans. My zresztą też. Z tych samych, ekonomicznych powodów kupujemy także tanie, karłowate jajka z bladawym żółtkiem. Bo aby zwiększyć wydajność, kury się oszukuje – zaburza im się rytm dobowy. Zwierzęta te instynktownie znoszą jedno jajko dziennie, tyle że ich doba nie trwa 24 godziny. Całe życie zamknięte w hangarach, nie wiedzą, kiedy jest dzień, a kiedy noc. Hodowcy włączają im światło, kura „myśli", że to już ranek, i znosi upośledzone jajko „wcześniaka". Pomidory mamy, owszem, przez cały rok, tyle że podejrzanie długo zachowują one apetyczny wygląd, a smakują jak gąbka. To zombi pośród pomidorów. Bo produkt ma się psuć. Robaczywe jabłko nie wygląda może apetycznie, ale przynajmniej wiadomo, że nie jest pryskane.

FRANEK DAROŃ, ekscentryczna postać rodem z „Siekierezady" Edwarda Stachury, odnalazł się przy śliwkach, a konkretnie przy smażeniu śliwek i robieniu z nich konfitur

Dzięki „dziwakom z miasta", którzy zara gospodynie wyrastają na gwiazdy festiw

Hieronim Błażejak ze swojej nadwrażliwości uczynił atut. Dziś jest cenionym jurorem na konkursach kulinarnych i producentem słynnych nalewek Hieronima, które od lat dostają pierwsze nagrody na ogólnopolskich konkursach. Pierwsze receptury otrzymał jeszcze od prababci, która miała je od pokoleń. Kolejne sam opracował, komponując smaki tak, jak komponuje się muzykę. Hoduje też kury zielononóżki kuropatwiane, które znoszą jaja z mniejszą ilością cholesterolu. Ma również kozy i owce. No i jest prawdziwym guru w środowisku wytwórców produktów regionalnych.

SZLANDROWICZ, CZYLI TEORIA I PRAKTYKA

Sylwia Szlandrowicz jest, jak sama mówi, mieszczuchem w piątym pokoleniu. Do 26. roku życia mieszkała w Poznaniu. Tam skończyła Akademię Rolniczą i przez krótki czas na niej wykładała. Uczyła o hodowli zwierząt. Chęć praktykowania okazała się jednak silniejsza od teorii. – Chciałam hodować konie – wspomina. Podczas wakacji na Mazurach oglądała działki na sprzedaż. Dla tej w Warpunach postanowiła zmienić swoje życie. Rzuciła pracę na uczelni, wyprowadziła się z Poznania i założyła ranczo ekologiczne Frontiera, na którym mogła hodować swoje ukochane konie. – Nauczyłam się rąbać drewno, obsługiwać piłę łańcuchową i jeździć ciągnikiem – opowiada nie bez dumy. Najważniejsze jednak, że nauczyła się robić sery. Zrobiła pozytek ze swojego wykształcenia i zaczęła hodować owce wschodniofryzyjskie. – To najlepsza odmiana owiec, najbardziej wydajna i dająca mięso, którego nie czuć „baranem", co często zniechęca Polaków do jagnięciny i baraniny – tłumaczy. Początkowo hodowla owiec miała tylko urozmaicić menu rodziny – wzbogacić je o smaczne mleko i mięso. Potem Szlandrowicz postanowiła opanować trudną sztukę serowarstwa. Zaczytywała się w literaturze fachowej i wytrwale produkowała kolejne sery, które początkowo trafiały nie na talerze

CYRANOWICZ, CZYLI WIEJSKIE MASŁO W BLOKU

Mieszczuchem tak jak Daroń jest też Witold Cyranowicz. Od kilku lat prowadzi Izbę Smaku i Trunków Domowych – gospodarstwo agroturystyczne w Parparach w województwie pomorskim. – Ludzie na wsiach zatracili umiejętność wytwarzania żywności, przeszli na jedzenie z supermarketu – mówi. Sam pochodzi z Warszawy, ale potrafi robić miody pitne, piwo, nalewki, wędliny i masło, wędzi też ryby. Kulinarną przygodę zaczął od trunków. – Jeśli poczyta się odpowiednią literaturę i posłucha rad doświadczonych miodosytników i piwowarów, już pierwsze trunki mogą wyjść dobre – zachęca. Cyranowicz słuchał rad, wymieniał się doświadczeniami na forach internetowych. Dziś robi 20 gatunków miodu pitnego (kilkaset litrów rocznie). Piwo, które przekornie nazwał Czarne Krzyżackie („czarne jak krzyżackie podniebienie"), wygrało w II Pomorskim Konkursie Piw Domowych w Malborku. Z poznanymi w sieci „wariatami" założył Stowarzyszenie Winiarzy i Miodosytników Polskich. – A potem okazało się, że ci sami ludzie robią też wędliny, masło i sery, tkają gobeliny. Często w wielopiętrowych blokach w Warszawie czy Trójmieście. Postanowiliśmy pójść krok dalej i założyliśmy Wielką Konfraternię Zacnego Jadła, Napitku i Rękodzieła, która ma promować tradycyjną, zdrową kuchnię i rzemiosło – opowiada. W jego gospodarstwie agroturystycznym goście mogą warzyć własne piwo, a wkrótce będą też mogli uwędzić własną kiełbasę i pstrąga.

– Dziś ucieczka ze wsi do miasta nie jest już postrzegana jako sukces – mówi Jarosław Pająkowski, promotor rozwoju produktu regionalnego w Dolinie Dolnej Wisły, członek organizacji Slow Food. – Sukcesem jest ucieczka z miasta i założenie własnego gospodarstwa. I właśnie tacy uciekinierzy najlepiej sprawdzają się w promowaniu tradycyjnego, regionalnego jedzenia. Wprawdzie to gospodynie wiejskie mają we krwi umiejętności kulinarne, ale jak przychodzi do promowania jedzenia, to miastowi dają pieniądze i wszystko organizują. Wiedzą np., jak ważne jest opakowanie. Mieszkańcy wsi pakują marynowane grzybki do słoika po sklepowym majonezie albo sprzedają kurki przy drodze – w plastikowych reklamówkach – dodaje.

MĄDRY, JAROS, LANGOWSKA, MADEJ, CZYLI NIE SAMYM OSCYPKIEM

Aby się przekonać, że niektórzy Polacy zrazili się do fast foodów i i produktów

WITOLD CYRANOWICZ, dawny warszawiak, teraz w Parparach na Pomorzu zajmuje się produkcją smakowitych miodów pitnych i nalewek

HIERONIM BŁAŻEJAK smaku skazany był na

Chleb, zwłaszcza żytni, wszelkie zupy, mi to nasze największe skarby kulinarne – n że nawet większe niż słynny już w świecie

wytwarzanych masowo, nie trzeba jechać do Gruczna. Wystarczy wejść do zwykłego spożywczaka. Tam moda na wszystko, co „zdrowe", „ekologiczne", „tradycyjne" czy „regionalne", trwa w najlepsze. Jest „szynka babuni", „kiełbasa staropolska", żurek, krupnik lub flaki – gotowe do podgrzania, ogórki lub kapusta kiszona zaprasowane w plastikowych workach. Przetwory zamknięte są w zwyczajnych butelkach i słoikach, tyle że banalna zakrętka ukryta jest pod fantazyjnym, papierowym kapturkiem przewiązanym sznurkiem lub gumką recepturką, żeby wyglądały jak dopiero co wyciągnięte ze spiżarni wiejskiej gospodyni. Tyle że jest to tylko zabieg marketingowy. Same produkty technologicznie niczym nie różnią się od tych produkowanych masowo, z byle czego i szprycowanych nie wiadomo czym. Wystarczy przeczytać etykietkę (na papierze czerpanym!).

Dlatego tak ważne jest oddzielanie tych podróbek od prawdziwych produktów

ZDJĘCIA: A. JAGIELAK, Z. FURMAN, M. MUTOR/AG

acji nadnaturalnie rozwiniętego powonienia i zmysłu
by się zająć produkcją zdrowej żywności i trunków

ody pitne i konfitury
ektórzy twierdzą,
oscypek

regionalnych, ekologicznych i naturalnych. W tym, oprócz nowoczesnych certyfikatów, pomaga tradycyjna wieść gminna. Według niej, najlepszą kiełbasę lisiecką robi Maciej Mądry, miody pitne – Maciej Jaros, a konfiturę malinową – Anna Langowska. Krakowski piekarz Antoni Madej cztery lata temu odtworzył przepis na chleb prądnicki, który wypiekano w Polsce w XV wieku. Chleb sławny był w całym kraju, m.in. ze względu na swoje imponujące rozmiary – bochenek ważył 15 kg i miał 75 cm średnicy. Istniał zwyczaj, że pierwszy po żniwach chleb prądnicki, upieczony z nowego zboża, wójt krakowski niósł na Wawel królowi. Odtworzenie receptury okazało się strzałem w dziesiątkę – Madej zdobył wiele nagród na festiwalach w kraju i za granicą (m.in. na Salon International de l'Agriculture 2005 we Francji). Chleb, nie tylko prądnicki, to zdaniem wielu specjalistów, jeden z produktów, którym Polska może podbić świat. – W końcu polski chleb kupuje np. Mick Jagger. Chleb, zwłaszcza żytni, miody pitne i zupy to największe polskie skarby kulinarne. Większe niż sławny oscypek – uważa Jarosław Pająkowski ze Slow Food.

Producenci starają się, by ich lokalne przysmaki trafiły na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa. Obecnie jest już na niej 537 specjałów. Najwięcej, bo 82 pochodzi z województwa śląskiego. Powstają też różnego rodzaju organizacje wspierające rozwój lokalnych produktów. Najważniejszą powinien być Slow Food. Nie jest, bo choć to odłam potężnego międzynarodowego ruchu, tempo działania ma na razie powolne i akurat nie usprawiedliwia tego idea powolności wpisana w jego statut. Dlatego tak ważne jest tworzenie lokalnych stowarzyszeń, które pilnują jakości i promują swoje produkty. Takie stowarzyszenia, oprócz samych producentów, zakładają lokalni patrioci.

GŁĘBICKI, TOMKIEWICZ, CZYLI WOLNE JEDZENIE

Andrzej Głębicki, choć mieszka w Warszawie, uważa się za patriotę drohiczyńskiego. Przez sześć miesięcy w roku (w sezonie turystycznym) prowadzi w Drohiczynie karczmę Stara Baśń. Nazwaną tak na cześć i powieści Kraszewskiego, i filmu Hoffmana, w którym Głębicki zagrał rolę wikinga. W karczmie można zjeść m.in. kartacze, którymi podlaski wiking zrobił furorę na Festiwalu Smaku. Swoim gościom Głębicki podaje też np. zaguby (potrawę przypominająca pierogi, z farszem ziemniaczanym), kiszkę i babkę ziemniaczaną, bo kuchnia podlaska w dużej mierze opiera się na kartoflach. W Starej Baśni można także skosztować robionego na miejscu kwasu chlebowego i miodu pitnego serwowanego wyłącznie na ciepło, by wzmocnić jego walory smakowe i zdrowotne. – Regionalizm łączy się z historią, a ja uwielbiam historię. Interesuję się życiem dawnych Słowian i wikingów, kulturą rycerską, od dawna biorę udział w zlotach średniowiecznych wojowników. Chciałbym przywrócić Drohiczynowi dawną świetność – opowiada Głębicki.

Irena i Jerzy Tomkiewiczowie przeprowadzili się do maleńkiego Gzina z Bydgoszczy 14 lat temu. Jerzy Tomkiewicz z pasją opowiada o początkach Gzina, starszego ponoć niż Biskupin. I to właśnie Tomkiewiczowi zależy na promocji tradycyjnych gzińskich specjałów, np. chleba z trzech rodzajów mąki, zsiadłego mleka, zakwasu i miodu, pieczonego na liściach chrzanowych. – Taki chleb moja sąsiadka ze wsi piecze od 60 lat – mówi Tomkiewicz. On nauczył się przepisu i teraz prezentuje chleb gziński na różnych imprezach kulinarnych. I zbiera za niego nagrody – m.in. wyróżnienie w konkursie „Nasze kulinarne dziedzictwo" i pierwszą nagrodę na Festiwalu Smaku w kategorii produkty piekarskie.

– Moja teściowa jest dialektologiem, bada gwarę kociewską. Za PRL nawet nie wiedziała, że mieszka na Kociewiu. Teraz w tym regionie powstał słowniczek gwary, mnożą się zespoły ludowe – opowiada Michał Biniecki, rzecznik prasowy i jeden z twórców Festiwalu Smaku. To nie producentom żywności czy lokalnym władzom, ale regionalnym patriotom z okolic Bydgoszczy i Torunia udało się w trzy lata rozkręcić w Grucznie imprezę plenerową przyciągającą setki wystawców i tysiące koneserów z całej Polski. Impreza, której genezą był rytuał smażenia śliwek na łące przed domem Daronia, dwa lata temu zaskoczyła organizatorów ośmioma tysiącami gości. Rok temu było ich dwa razy tyle. A w tym trzeba było wprowadzić preselekcję wystawców. W Grucznie promowali swoje wyroby m.in. Francuzi, którzy przywieźli sery, Czesi (placki i piwo), Ormianie (koniaki i sery), a nawet Baszkirzy (miody). Pomimo deszczowej pogody festiwal odwiedziło ok. 30 tys. smakoszy. A nie jest to jedyna tego typu impreza. Tylko patrzeć, jak do Europy Zachodniej i na cały świat, śladem XIX-wiecznych gęsi, powędrują polskie chleby, grzyby, sery, piwa i nalewki. ◻

koty.pl