

Karkonosze mogą być rajem dla foodie

Oscypek kojarzy się od razu z Tatrami, kiszka ziemniaczana z Podlasiem a rogalce marcińskie z Poznaniem. A z jakiej potrawy słyną Karkonosze? Na razie takiego hitu nie mamy, ale jest na to szansa. Zadbali o to Piotr Gryszel, Emil Mendyki i Przemysław Wiater, którzy napisali książkę o karkonoskiej kuchni. Pełno w niej smakowitych potraw, które serwowano w schroniskach, pensjonatach, chłopskich chatach, mieszczkańskich domach oraz na pańskich stołach. - Mamy nadzieję, że ta książka zainspiruje szefów kuchni z naszego regionu i w każdej z restauracji znajdzie się choć jedna potrawa karkonoska - mówią autorzy "Kuchni Ducha Gór" czyli smaki Karkonoszy".

- W Karkonoszach przeplatały się tu różne kultury - czeska, piastowska, znowu czeska, po czym monarchia Habsburgów, państwo pruskie, kultura niemiecka i po 1945 roku nastąpiło przecięcie ciągłości kulturowej i nastąpiła specyficzna kultura polska, która w Karkonoszach była zlepkiem kultur regionalnych (małopolskiej, wielkopolskiej, z Mazowsza, czy dawnych Kresów) - wyjaśnia Przemysław Wiater, dyrektor Muzeum Karkonoskiego. Piotr Gryszel dodaje, że Karkonosze były zbyt małym regionem, żeby stworzyć własną kuchnię (choć jest kilka dań typowo karkonoskich), więc czerpano z kuchni śląskiej, łужицьkiej czy czeskiej.

„Śląskie niebo” hitem w restauracjach

Hitem karkonoskich restauracji było Schlesisches Himmelreich czyli "Śląskie niebo" . Było to wędzone mięso wieprzowe lub boczek gotowane i podawane w sosie z suszonych jabłek, śliwek i gruszek, cynamonu i cytryny. Serwowano je z kluskami drożdżowymi lub ziemniaczanymi. Po stary przepis już sięgnęli w restauracjach w Goerlitz oraz w Bolesławcu i w browarze w Miedziance. Może „Śląskie niebo” znajdzie się w menu także jeleniogórskich restauracji? - Chociaż jedna z regionalnych potraw powinna być w menu obowiązkowo – mówi Piotr Gryszel, którego jako przewodnika sudeckiego bardzo często turyści pytają o lokalne potrawy i gdzie można ich spróbować.

Te właśnie te pytania natchnęły trójkę autorów do spenetrowania dawnych przepisów, sięgnięcia także po te bardziej współczesne, a nawet do dodania swoich własnych. Przemysław Wiater okazał się specjalistą od smalcu, zaś Piotr Gryszel od twarożku z ziołami z Karkonoszy. - Znane były między innymi bazylija, estragon, rozmaryn, majeranek i tymianek i lubczyk. Do serów dodawano nostrzyk i krwawnik pospolity oraz czyściec. Czarnuszka, tak lubiana obecnie w połączeniu z serami, pojawiła się dopiero niedawno – opowiada pan Piotr. Dodaje, że zioła w Karkonoszach były w powszechnym użyciu. Gospodynie znały się na nich, zbierały latem i suszyły na strychach zimą i chętnie dodawały do każdej potrawy.

Foodie przejedzie setki kilometrów, by zjeść

Piotr Gryszel mówi o sobie, że jest foodie, czyli prawdziwym pasjonatem jedzenia. Człowiekiem, który ceni i pragnie odkrywać nowe smaki, miejsca i sposoby przyrządzania nowych potraw. Wypróbował kilka przepisów z książki i zapewnia, że są proste i smaczne. Szczególnie poleca sposób podawania twarogu (krowiego lub koziego), do którego gospodynie z Karkonoszy dodawały mnóstwo ziół a czasami odrobinę jasnego piwa. Dzięki temu ser nie gliwił i miał niepowtarzalny smak. Pana Piotra można uznać także za znawcę zup, a karkonoskie kyselo próbował pewnie w każdej czeskiej restauracji. Zupa gotowana jest na zakwasie chlebowym, z kminkiem i suszonymi grzybami. Kiedyś jadano ją w każdej górskiej chacie, nawet trzy razy dziennie. Proces gotowania jest podobny do polskiego żurku. Tajemnica tkwi w dodawanych jajkach. - Trzeba usmażyć rzadką jajecznicę i wlać ją do zupy, mocno mieszając – podaje przepis Piotr Gryszel. Zupa ma być lekko kwaskawa. Można ją do dzisiaj zamówić w restauracjach w czeskich Karkonoszach. Prawdziwy foodie wie co zamawiać i potrafi dla jednej potrawy przejechać kilkadziesiąt

kilometrów. Wyszukuje regionalne dania i lokale, gdzie je serwują. W czeskich Karkonoszach ma pole do popisu. Tutaj bowiem nie nastąpiło tak duże wymieszanie ludności, jak po polskiej stronie i wiele potraw serwowanych jest według receptur sprzed 100 lat.

Czesi wydali do tej pory trzy książki kulinarne dotyczące Karkonoszy. Po naszej stronie gór ostatnia pozycja o regionalnej kuchni wyszła 200 lat temu. Najwyższa pora, by tę lukę uzupełnić.

- Możemy stworzyć karkonoską kuchnię fusion, czyli kuchnię odnoszącą się do tradycji kulinarnych, ale dodawać też współczesne smaki – uważa Piotr Gryszel. - Zaskoczyło mnie jak z prostych rzeczy można przygotować bardzo smaczne i wykwintne dania. Lubię eksperymentować w kuchni i kilkanaście dań, które znajdują się w „Kuchni Ducha Gór” już przygotowałem – wyznaje.

Natchnąć lokalnymi smakami restauratorów

W książce zamieszczono także także spis restauracji w naszym regionie, w których można spróbować lokalnych potraw. Nie jest ich zbyt wiele. - Dlatego zrodził się pomysł, aby dać mieszkańcom, restauratorom i turystom przepisy, z których mogliby korzystać – wyjaśnia Gryszel.

Dawnymi przepisami zainspirował się Maciej Stanisław – Podgórski, przewodnik sudecki, prowadzący wraz z żoną „Chatę Izerską” w Szklarskiej Porębie. - Serwujemy kluski izerskie, na które ludzie specjalnie przyjeżdżają – mówi pan Maciej. Danie nawiązuje do karkonoskiej tradycji hodowli krów i uprawy ziemniaków. Jego głównymi składnikami są wołowina i gotowane ziemniaki. Kluski lepi się bez dodatku mąki, nadziewa się je farszem z gotowanej, zmielonej wołowiny. Pan Maciej piecze je w piecu, ale można też je gotować. Trzeba od razu serwować.

- Turystyka kulinarna staje się bardzo popularna – mówi przewodnik. Przyjezdni nie tylko chcą zjeść coś lokalnego, ale także chętnie zabraliby ze sobą jako pamiątki regionalne ciasteczka czy nalewki. Zrozumieli to dawno choćby w Krakowie, gdzie sprzedają ładnie opakowane ciastka krakowskie, obwarzanki czy nalewki krakowskie. W Karkonoszach powstał już likier karkonoski, produkowany na podstawie starych receptur. Ciastka jednak jako specjalność regionu czekają na swoją szansę.

- Z Cieplic kuracjusze mogliby wyjeżdżać z ciastkami drożdżowymi przypominającymi piernik zwanymi Tallsack. Miały kształt ludzika, oczy, usta, guziki serdaka były z migdałów, orzechów i rodzynek. Ciastko zawierało zawsze jakąś niespodziankę. Sprzedawano je w Cieplicach głównie podczas jarmarku wiosennego w Niedzielę Palmową. Tallsacka, czyli Swojaka lub Kotliniaka wypieka jeleniogórski cukiernik Stanisław Mrugała. Ciągłe nie jest to jednak modne ciastko, które obowiązkowo trzeba zjeść będąc w Kotlinie Jeleniogórskiej. Cukiernicy przedwojenni wypiekali w śląskich miastach także pyszne pierniki oraz tak zwane bomby, czyli ciasta piernikowe z bakaliami. One także mogłyby podbić rynek smakoszy.

Zupa, ziola i drożdżówka

-W Karkonoszach jadano dużo ziół, sery i przetwory mleczne z mleka krowiego, ponieważ owce w Karkonoszach były rzadkością. Karkonosze smakowały też słodkimi sosami, deserami na bazie piernika, czy maku, a także kruszonką – opowiada Emil Mendyk. Jego zdaniem wiele z potraw można serwować od razu dzisiaj, ale niektóre musiałby ulec małym modyfikacjom, bo zmieniły się smaki mieszkańców.

Na pewno posmakowałyby im ciasto drożdżowe z kruszonką z dodatkiem cynamonu. Ponoć była tak dobra, że jak głosi opowieść, cesarz Wilhelm II ścinał scyzorykiem kruszonkę a resztę ciasta zostawiał. Śląską drożdżówkę z kruszonką z cynamonem zamawiano na dwory królewskie i carskie. - Była obowiązkowo podawana po niedzielnym obiedzie.

- Zajadano się także "Głodną (gładką) Aneczką" i "Rozczochraną pannę młodą"- Emil Mendyk wymienia co śmieszniejsze nazwy. Pod pierwszą kryje się zupa, przyrządzana na bazie mleka lub serwatki zagęszczonej mąką. Każda gospodyni dodawała do zupy swoje specjały: ziemniaki, rodzyнки czy grzyby. Pod drugą niecodzienną nazwą kryje się szarlotka z dodatkiem gotowanych ziemniaków i cynamonem, której wygląd przypomina nieuporządkowaną fryzurę.

- W Karkonoszach jadano oszczędnie i rozważnie. Bez mięsa, ale do syta. Potrawy z mięsem pojawiały się najczęściej od święta – podaje Przemysław Wiater. Podkreśla, że inna była kuchnia

chłopska, inną serwowano w pensjonatach a jeszcze inną na stołach pańskich. W książce oparli się na przepisach z końca XIX wieku i początku XX wieku oraz dwudziestolecia międzywojennym. Dodali także kilka współczesnych receptur.

- W przedwojennej kuchni karkonoskiej popularne były wszelakie zupy, które komponowano z różnych składników od kasz i ziemniaków po kapustę, groch, czosnek i czerstwe pieczywo – wylicza Piotr Gryszel. W czeskiej książce o kuchni karkonoskiej J. Vasaka podaje się 67 przepisów na zupy. Na obiad serwowano często pieczeń wieprzową, klopsy lub „śląskie niebo”. Na deser podawano ciasto drożdżowe z kruszonką z cynamonem. W schroniskach bardzo popularne były kielbasy serwowane z puree ziemniaczanym i musztardą. Do tego zimne piwo. Taki zestaw brzmi bardzo współcześnie i skusiłby niejednego turystę.

Po II wojnie osadnicy przywieźli własne zwyczaje kulinarne. W czeskich Karkonoszach pojawiły się dania z Moraw i środkowych Czech. Z menu nie zniknęły jednak dania regionalne i nadal po czeskiej stronie gór można spróbować karkonoskiego kysela, zwanego ubogą krewną śląskiego żurku. Po naszej stronie mieliśmy prawdziwy tygiel narodowości. Kresowiaczy, osadnicy z Francji, Jugosławii, Rumunii, ludzie z Małopolski i innych części Polski. Wnieśli swoje zwyczaje i kuchnię. Stąd popularność blin, pierogów, kiszek ziemniaczanych. Pojawiły się gołąbki i cepeliny (kluski z surowych ziemniaków nadziewane mięsem). Kuchnia osadników mieszała się z daniami polskimi oraz regionalnymi. Tych ostatnich było jednak bardzo mało. Dopiero teraz zaczyna się to zmieniać. Bożena i Daniel Sokołowscy wskrzesili tradycje serwowarskie. Ich sery łomnickie mają ustaloną markę. - Mleko od krów i kóz wypasanych w Karkonoszach miało specyficzne właściwości, bowiem zwierzęta wraz z trawą zjadały ogromne ilości ziół – opisują historycy. Sokołowscy nie są jedyni.

Po stary przepis na omlet cesarski sięgnęli w CAMP 66, a w Stacji Turystycznej Orle gotują, jak przed wojną, zupę pokrzywową. „Kuchnia Ducha Gór” może sprawić, że lokalnych specjalności kulinarnych opartych na dawnych przepisach będzie przybywać.

- Na tym pierwszym wydaniu karkonoskiej książki kulinarnej się nie skończy – obiecuje Regina Chrześcijańska z Wydawnictwa Ad Rem. - Mamy wielu znanych i popularnych producentów karkonoskich. Pierwsze wydanie nie objęło wszystkiego, dlatego chcemy pracować nad kolejnymi – dodaje. Pierwsza edycja „Kuchni Ducha Gór” zdobyła na 18. Wystawie Produktów Regionalnych "Wyprodukowano pod Śnieżką" nagrodę dla "Najciekawszego Produktu Karkonoskiego 2020".