Magiczny Kraków

Jem w Krakowie: Grzegorz Fic

2018-11-08

Rzadko jada w mieście, jeżeli już tu trafia, to sięga po potrawy, do których ma sentyment. Grzegorz Fic opowiada o krakowskiej gastronomii.

Na śniadanie i kawę: Rynek Główny

Nie bywam zbyt często w kawiarniach, ale jeżeli miałbym wybierać, to latem po prostu poszedłbym usiąść gdzieś w ogródku na Rynku Głównym: przy Sukiennicach, albo w Szarej, popatrzeć na ludzi, wyciągnąć się w słońcu i przez chwilę poczuć się turystą we własnym mieście.

Niedzielny obiad: Pod Baranem

Mam jedno krakowskie miejsce, w którym zawsze czuję się świetnie i mam do niego ogromny sentyment. To Pod Baranem. Jaś Baran gotuje tak, jak gotowało się w latach 90-tych, kiedy ja zaczynałem swoją karierę. Podają tam najlepszego tatara w Krakowie. Na talerzu jest ryba, cebula, ogórek… Kelner proponuje wódkę - cała towarzysząca tatarowi celebra jest tu zachowana. Potem jemy rosół. Moja żona zamawia kaczkę lub dziczyznę, ja wybieram jagnięcinę. Do tego kompot. Wszystko jak trzeba!

Szybka przekąska i wieczorne wyjście: Baroque

Kiedy już wychodzę, to w celach towarzyskich, a nie kulinarnych. Idę więc do Baroque, bo pracuje tam mój znajomy, czasem odwiedzam Scandale. Chętnie spotykam się z innymi szefami kuchni, ale nigdy nie dyskutujemy o tym, co mamy na talerzu, czy w szkle, bo uważamy to za nieeleganckie. Nie porównujemy się, bo w końcu wyrwaliśmy się z pracy nie po to, by o niej dyskutować.

Ale oczywiście lubię sprawdzać co słychać u innych. Odwiedzać Marcina Filipkiewicza, czy Krzysztofa Żurka. Bądź szefów, którzy jak Miłosz Kowalski, szef kuchni w Halickiej, znaleźli sobie nowe miejsce.

Na randkę: w intymne miejsce

Na randki nie chodzę od 20 lat. Tych, którzy szukają dobrego miejsca, wysłałbym do siebie, ale nie wypada. Szukałbym miejsca o podobnej atmosferze – sprzyjającej rozmowie i skupieniu na drugiej osobie. Takie są choćby Amarylis, Studio Qulinarne czy Bottiglieria 1881.

Żeby kupić dobre ciastko: słodki Wierzynek

Nie jestem ekspertem, ale jeżeli kupuję ciastka, to właśnie tutaj. Kapitalny czarny las, świetne czekolady, wybitna frambolada. Warto pójść i znaleźć coś dla siebie. Tęsknię natomiast za dawnym smakiem lodów w słodkim Wentzlu. Ta truskawka i wanilia… Planuję odwiedzić kiedyś nowe miejsce Oskara Zasunia. Koledzy twierdzą, że radzi sobie świetnie.

Żeby odpocząć jadę poza Kraków

Pracuję tu, ale tu nie odpoczywam. Mieszkam pod Krakowem i męczą mnie typowo miejskie rozrywki, typu kino. Miasto nie jest do odpoczywania, a picie czekolady w kawiarni nie jest dla mnie. Odpoczywam u siebie w ogródku, w plenerze, na polowaniach. Las mnie odpręża.

Danie, które najbardziej kojarzy mi się z Krakowem: dobre produkty

Skojarzenie mam bardzo osobiste: podczas praktyk w Wentzlu w latach 90-tych zobaczyłem jak można zrobić dziczyznę. Tamtejsze dzika kaczka pieczona w kapuście i dziki sum to moje wspomnienia z początku kariery i bardzo bym chciał, żeby krakowskie restauracje do tego typu kuchni wracały.

Teraz restauratorzy idę w stronę steków i burgerów. Sam mam w karcie steki, bo goście o nie pytają. Brakuje mi zresztą w Krakowie miejsca, które wyznaczałoby trendy. Fine dining w naszym mieście jest ciuciubabką: wszyscy chodzą po omacku, każdy przygotowuje to, co uważa. Nie ma restauracji, które mają bardzo zdefiniowany własny styl i kuchnię. Brakuje mi rywalizacji w dobrym znaczeniu tego słowa, kogoś, do kogo można aspirować, inspirować się. Kogoś, kto krakowską gastronomię pociągnie do przodu. Mamy świetnych szefów, owszem, ale przydałby się tu jakiś ferment.

Główne inspiracje w mojej kuchni to: produkty

W Albertinie zająłem się homarami, bo to od zawsze było moje marzenie. W 2004 roku wyjechałem do Szkocji i zachwyciłem się prostotą tego jedzenia. Wróciłem do Polski, wpadłem w wir przeróżnych prac, aż w końcu trafiłem na Basię Zamorską, z którą prowadzimy Albertinę, i się udało. Cenię też polskie produkty: dziczyznę, wędzone pstrągi. Lubię wizyty na Kleparzu, zależnie od pory roku kupuję od pana Marka grzyby, szparagi, brukselkę... Ale nie oszukujmy się, rzadko który szef kuchni ma czas, żeby pójść na plac i kupić to, co w danym momencie roku jest najlepsze. Świetne są też polskie sery. Po co kupować sery włoskie czy francuskie, skoro produkty Kozy Kaszubskiej to prawdziwa poezja. Wędzony bundz z czarnuszką z Kleparza to kolejna petarda!

Szef kuchni, który mnie inspiruje: Pierre Gagnaire

Naśladuję go, staram się podobnie wydawać potrawy: na kilku talerzach, miseczkach. Spędziłem w jego restauracji trzy dni. To tytan pracy. O godz. 23 potrafi klęknąć po ciężkim serwisie i umyć lodówkę. Taki sam jest nasz krakowski Krzysiek Żurek. Bardzo bym chciał być tacy jak oni.

Grzegorz Fic - specjalizuje się w kuchni śródziemnomorskiej i nowoczesnej interpretacji kuchni polskiej. Członek Fundacji Klubu Szefów Kuchni oraz Polskiego Związku Łowieckiego. Szef kuchni i współwłaściciel ALBERTINA Restaurant & Wine.