



Wigilia w rytmie slow z krakowskimi szefami kuchni

2019-12-22

Każdy z nas ma ulubiony moment wigilijnej kolacji. Co znajdzie się na stole krakowskich szefów kuchni, którzy na codzień w swojej pracy sięgają po slow foodowe produkty?

Czekanie na pierwszą gwiazdkę, wyjadanie ukradkiem przygotowanych na kolację uszek, smak barszczu, zapach kompotu z suszu. Kolacja wigilijna wydarza się tylko raz w roku, a jej przygotowanie poprzedza wiele spędzonych w kuchni godzin.

- Przygotowania do wigilii zaczynamy właściwie już późnym latem, kiedy tata wybiera się na grzyby - żartuje Grzegorz Fic, szef kuchni restauracji Albertina. Na wigilijnym stole Ficów wiele produktów pochodzi z domowej spiżarni: kapusta kiszona, zakwas na barszcz. Ale nie wszystkie dania są tradycyjne. - Zwyczajowo zamykamy restaurację 23 i 24 grudnia, mam więc trochę czasu na zabawę. Od dziesięciu lat wigilię spędzamy na zmianę w domach różnych członków naszej rodziny i każda osoba przynosi coś do jedzenia. Utało się, że ja przemycam na stół zupełnie nowe smaki. Tak trzy lata temu na wigilii zagościł u nas pstrąg ojcowski. Na początku mój tata się krzywił, że próbujemy przyćmić karpia, ale tak naprawdę to niemal nikt w rodzinie za nim nie przepada - uśmiecha się Fic. Rodzina Fica próbowała już tatara z pstrąga i sałatki. - W tym roku planuję pstrągową wariację na śledzia po japońsku - mówi Fic. - Do sałatki użyję domowych kiszonych zielonych pomidorów, jajka na twardo, warzyw julienne (pokrojonych w cienkie słupki - przyp. red.). Kluczem jest, żeby wędzonego pstrąga podzielić możliwie delikatnie, palcami, nigdy nożem - tłumaczy szef kuchni Albertiny.

W pracy pomoże mu 12-letnia chrześnica Zuzia. - To właśnie dla dzieciaków co roku kombinuję z mniej tradycyjnymi smakami. Chcę im pokazać coś nowego i cieszę się, kiedy widzę jak bardzo im się to podoba. Poza tym pamiętajmy że jedzenie ma być przyjemnością, nie doktoryzujemy się zbyt. Nie siedzmy przy stole ociężali, czym z pewnością skończy się zjedzenie sporej ilości smażonych, panierowanych potraw. Jedzmy lżej, gotujmy z dobrych składników - mówi Fic, który przed wigilią na pewno pokręci się po Starym Kleparzu, żeby kupić wędzonki i pojedzie do Liszek, do piekarni Kowalika po chleb razowy i chałkę.

Mimo, że Fic jest orędownikiem wprowadzania na wigilijny stół nowych smaków, sam najbardziej czeka na... pierogi. - Jem je tylko i wyłącznie w wigilię. Pierogi z kapustą i grzybami robi moja mama od podstaw. Mrozi przed wigilią solidną porcję. Nigdy jednak nie smakują tak, jak właśnie podczas tej kolacji - rozmarza się Fic i dodaje, że szefem kuchni został dzięki mamie. A teraz ona przed wigilią nie chce wpuścić go do kuchni.

Na drugi plan w rodzinnej kuchni schodzi też Michał Cienki, szef kuchni w restauracji Art. - Święta zazwyczaj spędzam w pracy, więc cieszę się, kiedy ktoś gotuje dla mnie. Poza tym ciężko jest wprowadzać nowe potrawy na utarte szlaki - mówi Cienki, który najbardziej czeka na barszcz czerwony z uszkami. - Dawniej jadło się u nas zabielałą zupę grzybową z ziemniakami, obecnie króluje barszcz na zakwasie, z dodatkiem jabłek i octu, lekko wyczuwalną nutą suszonych grzybów. Te ostatnie trafiają oczywiście do kapusty z grochem i uszek - opisuje Cienki.

Na jego wigilijnym stole można znaleźć też kaszę manną gotowaną na kompocie z suszu, do której dodaje się zimnego mleka. - To danie podawała rodzina mojego taty. Trzymamy się tradycji, rodzice nie przepadają za zmianami - tłumaczy Cienki, który jedynie w wigilię będzie miał szansę odpocząć. - Od pierwszego dnia świąt do Nowego Roku będę w restauracji. Tam też wprowadzam smaki i produkty kojarzone ze świętami. Na deser nasi goście mogą zamówić na przykład makaroniki z musem z twarogu i maku, wariację na świąteczny sernik i makowiec. Nie podajemy tradycyjnych dań, ale szukamy nowego oblicza dla ich składników. Zamiast barszczu



mamy więc krem z pieczonego buraka, który serwuję z panna cottą z wędzonej śmietany i rogalikiem drożdżowym z kapustą i grzybami - zaprasza Cienki.

Nietypowo do tradycyjnych składników wigilijnej kolacji podchodzi też Łukasz Cichy, szef kuchni restauracji Biała Róża, w której tradycyjne dania wigilijne podaje obecnie na lunch. W karcie karp pojawia się w dość nietypowym wydaniu: słodko-octowej zalewie z tabasco. - Nie przepadam za karpem, dlatego na moim wigilijnym stole pojawia się też jesiotr i halibut. Poza tym menu jest dość tradycyjne: mój ulubiony barszcz na naturalnym zakwasie, oczywiście z uszkami, kapusta z grochem i grzybami, pierogi z kapustą i grzybami oraz drugie: z bakaliami i makiem, łazanki z makiem, kompot z suszu, pierniki, makowce - wymienia Cichy. I dodaje, że w przygotowaniach do wigilii nie bierze zazwyczaj udziału, pierwsze skrzypce gra mama lub teściowa. - Przynoszę zawsze domowy chleb z żurawiną lub śliwką. Gotuję też dania na święta - mówi Cichy, dla którego podczas tych dni najbardziej liczy się atmosfera, spotkanie z rodziną, spokój i oderwanie od codziennego pędu. I wspólne śpiewanie na pasterce, najlepiej po odpowiedniej dawce nalewek z mirabelek lub głogu, które pomagają strawić wszystkie przygotowane w pocie czoła potrawy.

Świąteczne zakupy, to u Cichego, obok karpia z Zatora, jabłka łąckie, suska sechłońska i wędliny z Liszek. Te ostatnie szef kuchni poleca zresztą i bez specjalnej okazji.

Orędownikiem karpia jest za to Marcin Sołtys, szef kuchni w Filipa 18 Food Wine Art. - Karp powinien spędzić odpowiednią ilość czasu w mleku i cebuli. Potem mąka, jajka, bułka. I ten zapach smażonego na oleju karpia - rozmarza się Sołtys, który karpia przygotowuje też po wiedeńsku (gotowany w winie) i po żydowsku. - Do tego po żydowsku dodaję suskę sechłońską, ciemne piwo, rodzyнки, cebulę, miód, liść laurowy i miód - zdradza przepis Sołtys, który obok karpia na wigilię podaje też śledzia po japońsku czy łososa z makiem. Ulubionymi świątecznymi momentami są dla niego ubieranie choinki, przygotowywanie stołu i gotowanie. Oczywiście wszystko wspólnie z innymi członkami rodziny.