

ŚLĄSK MA SMAK NIEDZIELNEGO OBIADU, BO TO JEST TRADYCJA

Elżbieta Kazibut-Twórz
e.kazibut@dz.com.pl

„Śląskie Smaki”, czyli jak budować markę na różnorodności. Są dania śląskie, beskidzkie, jurajskie i te o smaku czeskim, żydowskim, austriackim. Jak ta miska, w której historia mieszała losy narodów i pokoleń.



FOT. MAT. PRASOWE

Jak Polska długa i szeroka, niemal w każdym przydrożnym zajeździe, a i w niejednej eleganckiej restauracji, w karcie dań jest miejsce na „śląskie smaki”. Żurek po śląsku, kluski śląskie, rolada śląska... I nie ma znaczenia, że żurek to nie prawdziwy śląski żur, kluski nazywane śląskimi bywają mało podobne do tych podawanych w naszych śląskich domach, „zawijaniec” często „robi” za śląską roladę, a kapusta przypomina naszą modrą tylko kolorem. Liczy się ten „drobny” dodatek do nazwy dania: śląskie.

– Widocznie marka jest dobra, jest znana, skoro ją kopiują – mówi Grzegorz Chmielewski, prezes Oddziału Śląskiego Polskiej Izby Turystyki i wiceprezes ŚOT. I zachęca: – Zajrzyjcie na kulinarny szlak i spróbujcie naszej kuchni, będziecie przynajmniej wiedzieć, czym różni się od tych mazowieckich, kieleckich czy małopolskich „podróbek”.
Zajrzyjcie, posmakujcie, porównajcie... Gdzie konkretnie i jakich dań? Bo przecież chyba nie w każdej restauracji w województwie śląskim są te prawdziwe śląskie smaki? – Na szlaku „Śląskie Smaki” jest teraz 29 restauracji, od Beskidów aż po Jurę – wyjaśnia Chmielewski. – Ta liczba jest zresztą zmienna, bo to nie jest tak, że jak już restauracja dostanie certyfikat, to na zawsze. Nikt do szlaku nie jest „przypisany”, „przyspawany”... Ktoś może powiedzieć: a nie, mnie to nie przynosi korzyści, ale my też możemy powiedzieć: a nie, nam to, co robicie, się nie podoba, bo to nie jest kuchnia regionalna. Szlak promuje, daje szansę, ale to nie znaczy, że nic nie trzeba robić, tylko na nim być. Bo jeśli się usiadzie z założonymi rękami, to tylko dlatego, że się lokal logotypem szlaku obrenduje, tłum nagle do restauracji nie przyjdzie. Ludzie przychodzą, żeby dobrze, smacznie zjeść, a nie „jadają” logotypów – podsumowuje Grzegorz Chmielewski, wielki smakosz wszelkich kuchni regionalnych i jeden z założycieli szlaku.

I podaje przykład Remigiusza Rączki, który sam jest marką i może popularność szlaku byłaby mu niepotrzebna... A jednak jest! „Rączka gotuje” w Wodzisławiu Śląskim, w centrum miasta. Są u niego tradycyjne „dania jak od starki” i „dania nowoczesnego Hanysa”. W ramach menu „Śląskie Smaki”, czyli tego wymaganego na szlaku, znajdziemy m.in.: bioły żur z maślanki ze sztampowanymi zimiokami, ozorki w sosie chrzanowym, duszonego królika, golonkę pieczoną w warzywach i na deser – ślonsko kopa. – Dla kucharza własna restauracja jest spełnieniem marzeń. Co prawda, nie gotuję wszystkiego sam, ale dania są według moich własnych receptur – zdradza Rączka. I nie są to tylko klasyczne dania kuchni śląskiej, bo takiego wymogu na szlaku nie ma. Jest na nim miejsce na inspirację różnorodnością i to nawet, jak w przypadku Rączki, wielonarodową, chociaż jak zawsze poczesne miejsce w karcie

zarezerwowane jest dla dań subregionalnych województwa śląskiego. – Lubię eksperymentować w kuchni – mówi Rączka. I lubi też podawać gościom świeżo wypiekany chleb oraz własnej roboty pączki. Podobnie jak Krzysztof Hankus, właściciel Karczmy Rogata z Bielska-Białej, który stawia na stół beskidzki, gdzie królują mięsa, pierogi, duszonki oraz zupy. – Na co dzień w kuchni wykorzystujemy piec chlebowy, opalany drewnem, a w sezonie letnim grilla, dzięki czemu potrawy nabierają niepowtarzalnych aromatów – zachwala Hankus. – Obecność na szlaku kulinarnym „Śląskie Smaki” spowodowała, że goście odwiedzający nas z większym zainteresowaniem przyglądają się historii oraz sposobowi wykonania proponowanych przez nas dań. Staliśmy się bardziej wyraziści – dodaje szef Rogatej.

TO JEST KUCHNIA PEŁNA DZIEDZICTWA KULTURY

Aneta Cul, bielszczanka, spotkana w restauracji Stara Karczma w Jeleśni, niezwykle ceni kulinarny szlak „Śląskie smaki”. – Szlak jest wyjątkowym projektem, który podkreśla, jak wiele ludzkiej historii i rodzinnych tradycji ma wpływ na dania, którymi obecnie się zachwyca. To wspinała, że wszyscy, którzy interesują się śląską kulturą, mogą w każdym zakątku województwa znaleźć miejsca, gdzie serwuje się regionalne potrawy. Każdy może korzystać z przepisów, które dostępne są w książce kucharskiej i na stronie www.slaskiesmaki.pl, a także uczestniczyć w widowiskowych festiwalach – przekonuje Aneta.

Podobnego zdania jest znany muzyk Artur Rojek, któremu śląski dom i śląski niedzielny obiad nie kojarzą się tylko ze stołem nakrytym białym obrusem i aromatem potraw. – Każda kuchnia ma swój znak firmowy, a kuchnia śląska jest oryginalna poprzez swoją prostotę, dobry, aczkolwiek dla niektórych może ciężki smak – mówi Artur Rojek. – Przede wszystkim niesie z sobą ogromną tradycję, wokół której buduje się, tworzy taka otoczka życia społecznego – podkreśla artysta. – Bo śląski obiad to nie tylko obiad, ale też forma spotkania rodzinnego, goszczenia się, zachowania ludzi, emanacja tego, kim jest biesiadujący człowiek – kim i jaki jest Ślązak. To nie jest kuchnia oderwana od społeczności, ona współgra z charakterem Ślązaka.

– Kuchnia śląska słynie z dobrych smaków. Dania są często proste, a jednak bogate w charakterystyczny, niezapomniany aromat, do którego wracamy jak do wspomnień o gorącym jabłeczniku naszej babci. To kuchnia pełna dziedzictwa kultury, przenoszona z pokolenia na pokolenie, na której odcisnęło się piętno historii naszego kraju i regionu.

ZE ŚLĄSKĄ RODEM, CZYLI O ZAGLĄDANIU DO KUCHNI PRZEZ SPIŻARNIĘ

Musimy pamiętać, że kuchnia subregionów województwa śląskiego to nie tylko rolada z kluskami i modrą kapustą czy wodzionka, ale także wiele innych potraw. – Pasztesy, pieczenie podane na zimno w trzech odsłonach, kwaśnica z żeberkiem oraz pieczonym ziemniakiem i boczkim, krem z chrzanu z jajkiem, chłodnik na upalne dni, pieczona w piecu chlebowym soczysta golonka, pierogi z prawdziwą bryndzą, pierogi z mięsem ze skwarkami podane na skwierzącej patelni, czy racuchy z tartych jabłek to tylko niektóre z regionalnych potraw – wymienia właściciel Karczmy Rogata.

Ale mało też kto już dziś pamięta, że to właśnie na Śląsku „wymyślono” tak popularne w całym kraju potrawy, że gospodyni spod Łodzi czy Rzeszowa nawet do głowy nie przyjdzie, aby po oryginalny przepis jechać właśnie na Śląsk. Pączki! To na Śląsku po raz pierwszy wykonano drożdżowe ciasto, które pod wpływem temperatury wyrastało na pyszne pączki. Dawniej były to kulki ciasta, bez nadzienia. Nie tylko pączki są wytworem kuchni śląskiej. Ciasto piaskowe także wywodzi się ze Śląska. Przez Ślązaków określane jest mianem zisty. Śląsk jest także kolebką wyrobów wędliniarskich. Dzięki dużej zawartości białka przydatnego podczas ciężkiej pracy, wędliny stały się głównym dodatkiem do chleba, zabieranego przez górników na szychty. Ale najważniejszy był i jest krupniok. Nazywany jest różnie w różnych miejscach, ale z pewnością każdy z nas jadł krupnioka. Dla mieszkańców większości regionów Polski to... kaszanka. A oprócz krupnioków: salcesony, szynki, kiełbasy, necówka. Część wyrobów wekowano w słoikach, do których dodawano smalec. Smalec służył do smażenia, ale robiono też specjalny, w którym zostawiano skwarki, dodawano cebulę i przyprawy. Taki smalec to też śląski patent! No i żur (nie mylić z żurkiem), przygotowywany na bazie zakwasu żytniego. Swoją konsystencję i lekko kwaśny smak zawdzięcza właśnie zakwasowi. Przygotowywany jest na białej kiełbasie, ale też na wędzonkach. Czasem dodaje się do niego suszone grzyby. Istotne jest to, że dobrze przyrządzony żur jest odpowiednio doprawiony majerankiem. Jednak nie wszędzie żur to żur. W Zagłębiu np. spotkamy jego „kuzynkę” zalewajkę, która regionalna jest, ale nie jest... „śląska”!



Szlak „Śląskie Smaki” powstał z inicjatywy Śląskiej Organizacji Turystycznej po to, aby chronić dziedzictwo kulinarne województwa

Ach, jak smacznie będzie teraz w Wiśle!

X Festiwalu „Śląskie Smaki” odbędzie się w tym roku 6 czerwca w Wiśle. Organizatorzy zapewniają, że będzie smacznie i już teraz zapraszają do przysyłania zgłoszeń. Bo festiwal połączony jest z konkursem, a liczba startowych miejsc jest ograniczona. Tak się to wszystko rozgrywa, że aby „zaklepać sobie” konkursowe miejsce, trzeba wystąpić z zgłoszeniem do 15 maja. Wiśła – miasto turystyczne, a kulinarny festiwal to są smaki i smaczki z... imprezą, więc będzie się działo! Przypomnijmy tylko (choć ci, co „na szlaku”, pewnie już wiedzą), że w kulinarnych zmaganiach mogą

wziąć udział – w oddzielnych kategoriach – amatorzy (koła gospodyń wiejskich czy gotujące rodziny), uczniowie szkół gastronomicznych i profesjonalni kucharze. Organizatorzy czekają na zgłoszenia maksymalnie 24 drużyn. Aby się zgłosić, wystarczy wypełnić formularz i opisać w nim proponowane do konkursu dania – przystawkę lub deser, zupę i danie główne. Ważne, by propozycje miały związek z tradycjami kulinarnymi województwa śląskiego. Uczestnicy konkursu będą rywalizować o tytuł Ekspertów Śląskich Smaków, statuetkę Złotego, Srebrnego i Brązowego Durszlaka, a także o nagrody rzeczowe.



Wyjątkową potrawą, bo o bardzo odległej tradycji, jest rybny sałat (sałatka rybna), którego głównym składnikiem są solone śledzie. To produkt regionalny, którego możemy skosztować także na śląskim kulinarnym szlaku. A jedliście już placki ziemniaczane ze śledziami? Albo śledzie z owocami i bitą śmietaną, co na pierwszy rzut oka może wydawać się nie do końca trafionym pomysłem? A spróbować warto, podobnie jak dań z ryb przyrządzanych na regionalny, jurajski sposób. W kuchni rybnej, charakterystycznej dla terenów Jury Krakowsko-Częstochowskiej, specjalizuje się restauracja Smażalnia Pod Lasem. Wszystkie dania są tu przygotowywane z ryb z własnego gospodarstwa oraz lokalnych składników. Nic więc dziwnego, że na fanów restauracja nie narzeka. Michał, który bywa w Smażalni Pod Lasem, opowiedział nam o fascynacji kuchnią regionalną.

PODRÓŻ KULINARNYM SZLAKIEM TO TROCHĘ JAK POWRÓT DO PRZESZŁOŚCI

– Odwiedziłem każdą z 29 restauracji szlaku kulinarnego „Śląskie Smaki” – zapewnia Michał Bednarski. – I wstyd się przyznać, ale dopiero w wieku 32 lat doceniłem naszą regionalną kuchnię, a także odwiedziłem miejsca, o których nie miałem wcześniej pojęcia. Osobiście jestem wielkim fanem dań rybnych, dlatego Smażalnia Pod Lasem stała się moją ulubioną, ze względu na wysmienitą zupę rybną. A sam szlak „Śląskie Smaki” to fantastyczna inicjatywa, która przypomina zapomniane smaki. Podążanie tym szlakiem kulinarnym to jak powrót do przeszłości. To podróż odkrywająca zapomniane przez mnie potrawy, którymi w dzieciństwie częstowała moja babcia. Oprócz kulinarnego znaczenia, szlak „Śląskie Smaki” pozwala też przyjrzeć się regionalnej tradycji i kulturze. Co jeszcze odkryłem „idąc” szlakiem za... smakiem? To, że taka podróż to nie tylko doznanie dla kubków smakowych, to także doskonała okazja, żeby zagłębić się w śląską tradycję, odkryć malownicze miejsca, często już trochę zapomniane, a także spotkać ciekawych ludzi, którzy współtworzą ten projekt – opowiada Michał. – Ten szlak jest dla każdego i można go pokochać – zapewnia.

Bo takie było założenie, kiedy powstawał szlak kulinarny „Śląskie Smaki” – pokazać ludziom nasze kulturowe bogactwo i pokazać ludzi, którzy tę tradycję kultywują, szanują i chronią, którzy często nie zdają sobie sprawy z tego, że zagniatając np. ciasto na kołocz nie pozwalają zginąć temu, co spaja, łączy i buduje społeczność, a co nazywa się „mój Śląsk”, „mój region”, „moja mała, ale w sercu największa i najważniejsza ojczyzna”.

WIELOKULTUROWOŚĆ MA SWOJĄ WIELOSMAKOWOŚĆ

Skąd biorą się ci ludzie? Jak ich odnaleźli, jak namówiono do tego, żeby podzielili się swoją wiedzą wyniesioną z rodzinnego domu, swoją radością z możliwości pochwalenia się „dobrym smakiem”. Najpierw przyjechali na wiosenny Festiwal Kuchni Śląskiej, przemianowany z czasem na festiwal „Śląskie Smaki”. Przyjechali z najdalszych zakątków Śląska, z małych beskidzkich i jurajskich wiosek, z miast Zagłębia Dąbrowskiego. Pierwsze dwie imprezy pod nazwą „Festiwal Kuchni Śląskiej” odbyły się w Ogrodzieńcu w 2006 roku oraz w Cieszynie rok później. W scenarii Zamku Ogrodzieńskiego pierwsze miejsce w kategorii amatorów zajęło Koło Gospodyń Wiejskich z Ornontowic za ciaper kapustę z żeberkami i kopę. Pierwsze miejsce wśród profesjonalistów zajął Ośrodek Wypoczynkowy „Rycerka” z Tychów za żur, pierogi z grzybami i kapustę z grochem. Na cieszyńskim rynku w 2007 roku serca jurorów podbił chachor sałat, kotlet i kompot z bani w wykonaniu Koła Gospodyń Wiejskich w Ornontowicach i polewka piwna z twarogiem oraz gołąb duszony, a także majoneziki rybne na sałatce jarzynowej, przygotowane przez Karczmę pod Lotniskiem z Bielska-Białej. – Ciaper kapusta to taka zwykła, domowa, a tak się nią zajadała, że uszy się trzęsły – wspomina pani Anna z Ornontowic. – No i my, takie zwykłe kobiety, nie żadne tam „masterchefy”, co to teraz w telewizji ich oglądać można, a do gotowania smykałkę mamy... Jak tak, to jeździmy na festiwalach. – Dla nagród? Tak! Ale i dla rozrywki – śmieje się pani Anna. A Grzegorz Chmielewski dodaje: „Boże, jak człowiek spróbuje wszystkich tych pyszności, to zza stołu ruszyć się nie może. Ale łasuch ze mnie nie byle jaki, to nie odmawiam!”.



FOT. MACIEJ GAPIŃSKI

Szlak kulinarny „Śląskie Smaki” narodził się więc z ludzkiej potrzeby wspólnego biesiadowania. A że amatorzy rywalizowali z profesjonalistami i ranga imprezy rosła, to profesjonalści odczuli potrzebę pochwalenia się certyfikatem szlaku. – Warunkiem dołączenia do szlaku jest przejście ścisłego procesu certyfikacji, obejmującego zarówno kwestie smaku potraw, ich przygotowania, użytych składników, ale także poziomu samej restauracji – wyjaśnia Agnieszka Sikorska, dyrektor biura Śląskiej Organizacji Turystycznej. – Liczy się czystość i dbałość o profesjonalną obsługę – dodaje. – Dopiero spełniając te warunki, nowe lokale mogą odebrać certyfikaty potwierdzające członkostwo w szlaku „Śląskie Smaki”.

W 2013 r., utworzony rok wcześniej szlak kulinarny „Śląskie Smaki” wygrał konkurs Polskiej Organizacji Turystycznej na Najlepszy Produkt Turystyczny Polski. Nagrodą podzielił się tylko z Industriadą. – Nie osiadamy na laurach – przekonuje Grzegorz Chmielewski. – Planujemy imprezy – dodaje – zespoły grają, ludzie przyjeżdżają, poznają dobrą kuchnię, dobry smak, a co wywożą? Pewność, że ten region jest fajny.

Będą warsztaty kulinarne? To dopiero pomysł, ale już opracowywany. Chodzi o to, żeby na szlaku prowadzić warsztaty kulinarne w oparciu o regionalne produkty.

Elżbieta Kazibut (współpraca: M. Gieraszek)

e.kazibut@dz.com.pl

Na szlaku musi być regionalnie

Szlak Kulinarny „Śląskie Smaki” tworzą te restauracje oraz lokale gastronomiczne w województwie śląskim, które serwują tradycyjne dania regionalne. Obowiązuje zasada, że potrawy są przygotowywane według tradycyjnych receptur i pokazują to, co w kuchni regionalnej najlepsze. Podróżując szlakiem można skosztować typowej kuchni śląskiej, ale również jurajskiej, zagłębiowskiej czy beskidzkiej i przekonać się, jak bardzo różnorodna jest kuchnia naszego regionu.