



Na Wyspach Owczych owiec jest prawie dwa razy więcej niż ludzi – ok. 78 tys. tych zwierząt przypada na 49 tys. mieszkańców. Mają one nawet pierwszeństwo na drodze. Zresztą ruchu tu nie ma wielkiego, bo na całym archipelagu – na który składa się 18 wulkanicznych wysp – istnieją zaledwie cztery sygnalizacje świetlne, z czego trzy w stolicy Thorshavn.

Pod dachem z trawy

Własne stado owiec ma również wyróżniony dwiema gwiazdkami Michelina szef kuchni Poul Andrias Ziska, twórca restauracji Koks. To miejsce unikalne – z rodzaju tych, których nigdy się nie zapomina. Leży na totalnym odludziu, na zielonym zboczach łagodnie opadającym ku fiordowi, skryte w drewnianej chacie, której skośny dach porasta soczysta trawa.

Kuchnia, jaką serwuje Poul, jest bezkompromisowo lokalna. Wszystko pochodzi z okolicy, i basta. Pogoda jest tu kapryśna, klimat ciężki, więc Farerowie (czyli mieszkańcy Wysp Owczych) mają mocne charaktery. A Poul – choć młody, bo zaledwie 28-letni – gotuje po staremu na kuchni opalanej drewnem, za to smaki jego potrawy ciągle mają nowe. Suszenie, fermentacja, wędzenie, destylowanie – to jego sposób na to, by temu, co dają morze i ziemia wokół (a należy wspomnieć, że samo z siebie nie rośnie tu ani jedno drzewo), zamienić w surowo-piękną ucztę. Kameralną, bo w restauracji drewnianych krzesel z siedziskiem obitym czarną skórą wystarczy dla zaledwie 24 gości.

17-daniowe menu degustacyjne 1,7 tys. koron duńskich (ok. 1000 zł)

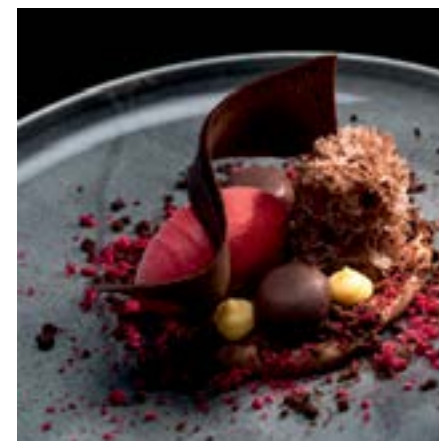


– Gotowanie jest dla mnie równoznaczne z szanowaniem zasobów naszej planety – mówi Marijo Curić, szef kuchni w restauracji 360 w Dubrowniku, w której wszystko jest spójne z tą filozofią.

Klasyka w nowej odsłonie

Sama restauracja mieści się na wpisanej na listę UNESCO starówce miasta, wśród kamiennych murów z piaskowca. Marijo też stąd pochodzi. Zaczął jako młody chłopak, potem objechał największe restauracje świata i wrócił tam, dokąd przynależny, by założyć własną – autorską. Jego pomysł polega na reinterpretowaniu w nowoczesny sposób klasycznych potraw z Dalmacji. Każde danie to kontrast tekstur, w każdym znajdziemy przynajmniej jeden lokalny smaczek. I za to właśnie rok temu Michelin przyznał Marijowi gwiazdkę.

Warto zajrzeć przy okazji wakacji w Chorwacji.



Wizyta w restauracji Senses to niezapomniany, zmysłowy spektakl gastronomiczny.

Zabawa ze zmysłami

Ta zielona kulka kryje w sobie eksplozję smaku. Gdy po nią sięgamy nic – poza kolorem – nie podpowiada, co się w niej kryje. Zresztą kolor też może być przecież elementem podstępny.

Andrea Camastra, szef kuchni w restauracji Senses (Warszawa), igra z nami, oszukując zmysły. Tworzy zagadki, komponując dania nuta po nutce z aromatów wyodrębnionych za pomocą skomplikowanej maszyny kuchennej z poszczególnych produktów. Nic tu nie jest tym, czym wydaje się na początku.

Okazuje się, że zielona kulka krywa... mizerię. Przegrzamy ją, a tam ogórek, śmietana, koperek – wspomnienia z dzieciństwa. Właśnie takie cuda wyczarowuje w swojej molekularnej kuchni Camastra. W kolejnej kulce może się kryć wędzony oscypek lub coś, co wygląda jak botwinka czy popiół, ale wcale nimi nie jest. Bazą dań – bo przecież nie tylko kulki serwuje się w restauracji Senses – są najlepsze produkty pochodzące z gospodarstwa w Kolbuszowej oraz z wyselekcjonowanych, europejskich adresów: woda morską przyjeżdża z Włoch, czekolada ze Szwajcarii, mięso i owoce morza z Hiszpanii, a kawior z jesiotra z Warmii oraz spod Konina.

Pierwsze skrzypce gra tu oczywiście smak, ale liczy się całość doznań – jak w teatrze. Filozofia restauracji głosi, że równie ważne są także dźwięk, zapach, dotyk i obraz. A druga w Polsce gwiazdka Michelina pokazuje, że to słuszną drogą.

Grande Menu degustacyjne 550 zł; wine pairing 395 zł



Menu Istvána Veresa bazuje na smakach będących wspomnieniem z dzieciństwa.

Sztuka i pokrzywy

Nie zjemy tu czerwonego od papryki gulaszu ani nie zastaniemy kopiających dań. Zamiast tego w restauracji Babel, położonej w samym centrum Budapesztu, szef István Veres wyczarowuje potrawy pełne fascynacji naturą. Tradycyjna kuchnia Węgier – owszem – inspirowała go, ale w głowie zdecydowanie mocniej gra mu kuchnia Transylwanii, gdzie się wychował. Z obydwu wyciąga esencję, również rozumianą jako minimalizm na talerzu.

Najnowsze menu oparte na wspomnieniach z dzieciństwa pasuje do filozofii Istvána, który uważa, że jedzenie stanowi pokarm dla duszy. By je wyczarować, wykorzystuje najprostsze składniki – pędy pokrzywy, porosty czy świeżo skoszoną trawę, oczywiście dodając do nich jagnięcinę, ośmiornicę, przepiórkę, trufkę i masę wykwinnych składników. W postaci dań pięknych jak cacka serwuje je potem na talerzach stworzonych przez artystkę Julię Némę.

Patrząc na efekt, nie sposób odmówić Istvánowi romantyzmu i poczucia estetyki. W tym ostatnim wtóruje mu właściciel restauracji, która przeszła ostatnio redizajn. Sporo też wokół sztuki – tuż za wejściem wita gości instalacja amerykańsko-węgierskiego artysty Samuela Havadtóyego. Karta win jest równie imponująca – znajdziemy w niej wybór 200 węgierskich trunków. A wszystko docenione gwiazdką Michelina. 10-daniowe menu degustacyjne 29,9 tys. forintów (ok. 400 zł), w tej samej cenie jest dostępne również 7-daniowe menu degustacyjne w odsłonie wegańskiej



Każdy, kto miał przyjemność skosztowania dań, potwierdza, że to niezatarte doznanie.

Tylko dla orłów

Schwarzer Adler znaczy Czarny Orzeł i nazywa się tak co najmniej co piąta restauracja na niemieckiej czy austriackiej prowincji. Tym razem jesteśmy w miejscowości Vogtsburg-Oberbergen koło Fryburga, wśród łagodnych pagórków poprzecinanych tarasami winnic najsloneczniejszego i najcieplejszego regionu Niemiec.

Restauracja, o której mowa, owszem – jak pozostałe – ma w logo czarnego orła, jednak na tym podobieństwa się kończą. Wyjątkowość tego miejsca polega na tym, że gwiazdkę otrzymała – uwaga, uwaga: w 1969 roku (!) – matka obecnego szefa kuchni, Irma Keller. Po niej pałeczkę przejął Fritz Keller, choć pewnie na początku ręce mu się trzęsły, by rodzinnej, pielegnowanej przez 50 lat gwiazdki nie stracić.

Kuchnia jest tu bardzo wykwinna i klasyczna (nie spodziewajcie się dymów i wygibasów), ale na najwyższym poziomie – i to od lat. Do restauracji przylega hotel z tradycyjnie urządzonymi pokojami, więc bez obawy można degustować wina pochodzące z winnicy, którą Fritz prowadzi z synem, Friedrichem. Wygląda na to, że kolejna rodzinna tradycja będzie kontynuowana. Warto dodać, że wina udają się im znakomite, zaś na miłośników degustacji czeka nowoczesna, wbudowana w zbocze góry winiarnia. 7-daniowe menu degustacyjne 125 euro; z winem 185 euro