



CICHY BOHATER W KĄDZEJ KUCHNI

O odkrywaniu mody na ziemniaki nie tylko w profesjonalnej gastronomii pisze Krzysztof Łoboda, szef kuchni Hotel Przystanek Toruń*** & Restauracja Lokomotywa. (STR. 22)



GROOLE – MIEJSCE Z ZIEMNIAKAMI W ROLI GŁÓWNEJ

W myśl zasady „Odkopujemy to, co najlepsze i wybieramy ze wszystkiego, co zbędne” działa w Warszawie Bistro Groole Pieczone Ziemniaki. Lokal prowadzi pasjonatka – Agata Dubas. (STR. 30)



KIEDYS ZIEMNIAKI ZDOBIŁY OGRODOWE RABATY

Trudno wyobrazić sobie polską kuchnię bez ziemniaków, choć wcale nie są z nami „od zawsze”. O pasji do gotowania oraz o tym, jak te niepozorne bulwy trafiły na polskie stoły pisze Hubert Woźnica, doświadczony szef kuchni restauracji i hotelu O3 w Warszawie. (STR. 34)



ZIEMNIACZANE DZIEDZICTWO

Ze względu na smak i uniwersalność ziemniak w kuchni Małgorzaty Figarskiej, szefowej gastronomii Hotel Manor House**** Pałac Odrowążów***** pojawia się niezwykle często. (STR. 26)

ZIEMNIAKI W KUCHNI

Ziemniak to nie tylko towarzysz mięsa i surówki w drugim daniu. To także podstawowy składnik klusek, pierogów czy wielu innych dań obiadowych. Żeby go odpowiednio użyć – potrzebujemy sporej dawki wiedzy. Typy kulinarne określają cechy mięszu po ugotowaniu, co pozwala na odpowiednie dobranie ich do wybranych dań. Szefowie i szefowe kuchni postanowili podzielić się z nami swoją wiedzą w temacie numeru.



Hotel Manor House SPA**** Pałac Odrowążów*****
 ul. Czachowskiego 56
 26-510 Chlewiska koło Szydłowca
 tel. +48 607 195 315
 chlewiska@manorhouse.pl
 www.manorhouse.pl

FOT. Maciej Pasowski, Manor House

ZIEMNIACZANE DZIEDZICTWO

Małgorzata Figarska, szefowa gastronomii, Hotel Manor House**** Pałac Odrowążów***** pasję do gotowania odkryła w hotelu Manor House SPA (obecnie Najlepszy Biowitalny Hotel SPA i Best SPA Hotel 2023), gdzie pracuje od 20 lat. Uwielbia eksperymentować, łączyć ze sobą różne smaki, pracować na lokalnych produktach. Ze względu na smak i uniwersalność ziemniak pojawia się w jej kuchni niezwykle często.

BAZOWY SKŁADNIK

Ziemniak to fundament naszego stołu, smak dzieciństwa i symbol polskiej tradycyjnej kuchni. Ma ogromny potencjał kulinarny - od kapusty z ziemniakami, przez placki ziemniaczane, kluski śląskie i kartacze, aż po babkę ziemniaczaną czy kartoflankę.

To produkt sezonowy i lokalny, a to ma w nowoczesnej gastronomii duże znaczenie. Jest jak czyste płótno – chłonie aromaty, zmienia strukturę, reaguje na różne techniki obróbki, temperaturę i przyprawę. Wiosną zachwyca młodymi, delikatnymi bulwami podanymi z koperkiem i odrobiną masła. Latem najlepiej smakuje grillowany – z chrupiącą skórką, muśnięty czosnkiem i świeżymi ziołami. Jesienią wraca w formie pieczonych łódyczek z rozmarynem, a zimą otula nas kremowym purée, syczącą zapiekanką czy aksamitną zupą.

JAKI TYP ZIEMNIAKA NAJLEPSZY

W Polsce znamy nawet 150 odmian jadalnych ziemniaków. Dobór odpowiedniego typu to podstawa smaku i konsystencji.

Typ A – sałatkowy, „zwarty”

Jest idealny do sałatek, carpaccio czy dań, w których liczy się struktura.

Typ B – uniwersalny

Sprawdzi się w zapiekankach, kopytkach, do duszenia i smażenia.

Typ C – mączysty

To król purée, pyz, klusek i placków.

Siłą tradycyjnych receptur jest prostota. Współczesna kuchnia pozwala nam je twórczo rozwijać zachowując tożsamość. Kluczem są zioła: intensywna bazylija, aromatyczny tymianek, wyrazisty majeranek i oregano nadają znanym potrawom nową energię. Świeże zioła, takie jak te z linii Baziółka, wnoszą naturalny aromat i świeżość, podkręcając smak bez nadmiaru soli czy tłuszczu.

„W Polsce znamy 150 odmian jadalnych ziemniaków. Warto je stosować w kuchni w zależności od przeznaczenia”



„Od kilkunastu lat Muzeum Wsi Radomskiej w Radomiu organizuje Festiwal Ziemniaka z konkursem kulinarnym”

Kapusta z ziemniakami z dodatkiem świeżego tymianku, majeranku i dobrej oliwy zyskuje głębię i elegancję. Placki ziemniaczane dzięki cukinii, bazylii i oregano stają się lżejsze i bardziej wyraziste, a purée nabiera charakteru, gdy wykończymy je masłem z posiekаныmi ziołami.

ZIEMNIAK MA WIELE TWARZY

- **Na Podlasiu** przybiera formę karta-czy i babki ziemniaczanej,
- **Na Śląsku** – klusek z charakterystycznym wgłębieniem,
- **Na Mazowszu** – sycących prażuch i klusek kładzionych,
- **Na Lubelszczyźnie** – tarcucha – wilgotnego, pieczonego placka z tartych ziemniaków,
- **W powiecie szydłowieckim** do dziś ziemniak jest wszechstronnie wykorzystywanym i szanowanym składnikiem. Kapusta z ziemniakami, pierogi

z farszem ziemniaczanym, porka gotowana ze słoniną, porka zbijowska, trepy czy pazi-broda - to potrawy mocno zakorzenione w naszej lokalnej tradycji. Nieprzypadkowo od kilkunastu lat Muzeum Wsi Radomskiej w Radomiu organizuje Festiwal Ziemniaka z konkursem kulinarnym „Potrawa regionalna z ziemniaków”. To coroczne spotkanie smaków i tradycji, gdzie obok receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie prezentowane są współczesne interpretacje ziemniaczanych klasyków.

POLSKA KUCHNIA ZIEMNIAKIEM STOI

Ale nie stoi w miejscu. Ewoluuje, dojrzewa, szuka nowych połączeń, pokazuje nowe odsłony, zachowując jednocześnie szacunek dla korzeni. A ziemniak – skromny, niepozorny, ale sycący, dostępny i bliski – wciąż pozostaje jej cichym bohaterem.



HOTEL MANOR HOUSE**** PALAC ODROWAŻÓW*****

W menu obiektu znajdziemy wiele potraw z ziemniaka. Dania z tym warzywem pojawiają się także w specjalnym menu wegańskim wyróżnionym znakiem jakości V, który potwierdza, że jest odpowiednie dla wegan.

Restauracja spełnia też rygorystyczne wymogi międzynarodowej certyfikacji ECARF – Manor House SPA jest jednym z dwóch hoteli w Polsce „przyjaznym dla osób z alergiami”.

