

Swojskie smaki

Gdańsk Tradycyjne gdańskie potrawy wracają do jadłospisów w miejscowych restauracjach. **Str. 6**

Gdańskie potrawy wracają do restauracji

Kazimierz Netka
Gdańsk

Gdańsk nie tylko hamburgerami stoi czy balonikami z wizerunkiem Myszki Miki, którą zauważyli w niedzielę Amerykanie na Długim Targu. Odżykuje własne oblicze, także jeżeli chodzi o atrakcje dla podniebienia obcokrajowców.

Już niebawem Amerykanin przybywający do stolicy województwa pomorskiego będzie mógł posmakować typowych, gdańskich specjałów, i nie chodzi wyłącznie o wódkę Goldwasser. Właśnie trwa wprowadzanie obiadowych dań do jadłospisów w restauracjach. Zabiega o to Kapituła Kulinarna Gdańskie Smaki, starając się o uratowanie tej części lokalnego dziedzictwa kulturowego. W tym celu organizuje od kilku lat festiwale regionalnych dań.

Tegoroczny Festiwal Kulinarnej Kapituły Gdańskie Smaki był już trzeci z kolei. Podczas jego trwania oceniano specjały, wykonane według starych, za-



Zwycięska potrawa

pomnianych receptur. Rywalizacja toczyła się w Gospodzie Gdańskiej. Tam też turyści mogli smakować typowo gdańskie obiady. Gościom proponowano zupy: rybną z łososia i chlebową zawieszistą. Dania główne też były dwa: krucha pieczeń wołowa z kluskami oraz dorsz smażony w maśle rakowym, także z kluskami. Na deser serwowano lody gdańskie w polewie czekoladowej, wyprodukowane w gdańskiej firmie Lodmor. Do picia podawano kawę z żyta. Potrawy te zostały przyrządzone według przepisów zawartych

Starogdańskie specjały

● Przykłady dań według receptury sprzed półtora wieku:

klops z wołowiny, bliny z farszem ze szczupaka, zupa chlebowa, pierś kurczaka w sosie agrestowym, kluski pszenne, sałatka ogórkowa. Na deser: lody gdańskie

w polewie czekoladowej, kompot jabłkowy i kawa z żyta. Wódki Goldwasser i Machandel. Pierwsza to znany od stuleci gdański trunek. Druga też wódka, jałowcowa, ale... konsumowana w specjalny sposób, ze śliwką węgierką.

w „Danziger Koch Buch” – gdańskiej książce kucharskiej z 1858 roku.

– W trakcie festiwalu przeprowadzono konkurs o tytuł Najsmaczniejszej Potrawy – mówi Bogdan Kwapisiewicz, prezes Fundacji Kapituła Kulinarna Gdańskie Smaki. – Wygrała krucha pieczeń, z przewagą jednego głosu nad doraszem. Fundatorem nagród było przedsiębiorstwo Dr. Cordesmeier Gdańskie Młyny i Spichlerze.

Festiwal zakończył się uroczystym Obiadem Gdańskim, z udziałem członków Rady

Programowej Kapituły Kulinarnej Gdańskie Smaki. Obecni byli m.in.: dr Maria Pelczar, prof. Andrzej Januszajtis i prof. Piotr Przybyłowski oraz gość honorowy uroczystości – Danuta Wałęsowa.

Wszyscy zgodnie potwierdzili, że tradycja kulinarna, stanowiąca niezaprzeczalny składnik dziedzictwa kulturowego Gdańska, powinna być na równi traktowana z dziedzictwem materialnym, by można było stworzyć z niej trwałą wartość gdańskiego genius loci – ducha miejsca.