

KOZI GRÓD

Kaszëbë. Nie trzeba długo jechać z Trójmiasta, by naprawdę je poczuć. Ponoć mieszkańcy tego regionu porozumiewają się aż w 20 dialektach. Chcieliśmy poznać je kulinarnie, a nasz gospodarz zna świetnie tejsze lasy i wie, jak wydobyć z nich smak.

TEKST: CAMILLA HULTÖVIST ZDJĘCIA: MAŁGORZATA OPALA PRZEPISY ZNAJDZIESZ NA KONCU MAGAZYNU.

SZYNKA Z DZIKA w kapuście z grzybami,
podana z kopytkami

PODWĘDZANY COMBER JELENIA
podany z dressingiem jeżynowym
i miksem ziół



Przemo stara się, by jego kuchnia w jak największym stopniu opierała się na kaszubskich zasobach.

Wiele lat spędził jako kucharz na morzu, między innymi na żaglowcu polskiej Marynarki Wojennej „Iskra”. Od dekady przebywa na lądzie, a z jego życiorysu można wyczytać, że pracował w norweskim Bergen i Stavangerze.

Obecnie może powiedzieć, że znalazł swoje miejsce i osiadł na stałe. Przemysław Formela pasję do sztuki kulinarnej realizuje w Kozim Grodzie już od siedmiu lat, czyli od początku istnienia tej restauracji, położonej na Kaszubach, 25 kilometrów od Gdańska.

Można jednak powiedzieć, że właśnie pływanie po świecie ukształtowało jego spojrzenie na zawód szefa kuchni. Zdziwiłoby się pewnie wielu, dowiedziawszy się, jak wygląda praca kucharza choćby na okręcie wojennym. Pierwsza myśl to pewnie konserwy i setki puszek zawierających jedzenie różnej maści. A tu niespodzianka. Z zaciekawieniem słuchamy opowieści Przema o portach, które odwiedził, egzotycznych targach, z których przybywało zaopatrzenie, produktach, o których wielu szefów kuchni może tylko pomarzyć.

– W jaki sposób zostałeś kucharzem?

– Sztuka kulinarna fascynowała mnie od zawsze. Już w dzieciństwie wiedziałem, że wybiorę ten zawód. Razem z trzema braćmi dość wcześnie zacząłem pomagać w kuchni, ponieważ oboje rodzice pracowali. Jednak żaden z moich braci tego nie lubił i dlatego podśmiewali się z mojego zaangażowania. Dzisiaj mają dużo większe zrozumienie dla mojej pasji, choć nadal żartują, że „niby szef kuchni, a tak bardzo lubi niedzielne mamine obiady” – śmieje się Przemek. – Nigdy nie żałowałem swojego wyboru. Ta praca jest dla mnie idealna.

W kuchni spotykamy dziesięć osób: czterech kucharzy, czterech pomocników i dwóch praktykantów. *Menu* opiera się na regionalnych składnikach, lecz nie zawsze tak było.

– Na początku podawaliśmy tu potrawy kuchni międzynarodowej, ponieważ tego oczekiwali goście. Teraz jest zupełnie inaczej. Klienci przybywają do nas z daleka, aby skosztować regionalnego jedzenia. Bardzo mnie to cieszy, ponieważ przyrządzam je z pasją. Wkrótce otrzymamy certyfikat „Dziedzictwo Kulinarne – Pomorskie”, przyznawany przez marszałka województwa pomorskiego. Sieć Dziedzictwa Kulinarne stworzono dla ochrony regionalnych tradycji, ponieważ stanowią ważny element euro-

**UDKO Z BAŻANTA**

marynowane w tymianku i estragonie,
podane z zasmażaną, kiszoną kapustą



„Uwielbiam dziczyznę, ale oprócz tego rzeczywiście fascynuje mnie myślistwo. Już samo przebywanie na łonie natury to coś wspaniałego”

pejskiej tradycji kulturalnej. Projekt ma na celu wspieranie przedsiębiorczości oraz współpracy lokalnych firm.

W Kozim Grodzie regionalne składniki to podstawa. Warzywa i zioła pochodzą z restauracyjnego ogrodu, a tusze Przemek często pozyskuje sam. Dosłownie. Skoro szef kuchni jest myśliwym, w *menu* musi królować dziczyzna, chociaż jak na kaszubską restaurację przystało, nie brakuje tu również dań rybnych. Przemek osobiście zajmuje się dziczyzną na wszystkich etapach obróbki, aż do momentu, kiedy mięso trafi na stół.

– Od dawna polujesz?

– Od dziesięciu lat, czyli odkąd wróciłem na ląd. Uwielbiam dziczyznę, ale oprócz tego rzeczywiście fascynuje mnie myślistwo. Już samo przebywanie na łonie natury to coś wspaniałego. Często wychodzę do lasu, ot tak, bez zamiaru polowania. Obserwacja jest bardzo ważna, ponieważ należy wybrać sztukę, po której pozyskaniu przyroda nie dozna uszczerbku. Strzał musi być szybki i precyzyjny. Powinien trafić prosto w serce. Wówczas śmierć jest humanitarna i natychmiastowa, zwierzę nie zdąży

zareagować i nawet nie odczuje stresu. Dzięki temu mięso będzie bardziej kruche i delikatne. Od razu trzeba usunąć wnętrzności i jak najszybciej przenieść mięso w chłodne miejsce, gdzie powinno przeleżeć dobę. Oczywiście w przypadku pozysku, który należy poddać kontroli, trzeba zachować też wszystkie standardy sanitarno-weterynaryjne.

Gościom bardzo smakują serwowane w Kozim Grodzie wędzone mięsa. My mieliśmy okazję spróbować podwędzanego combra jelenia podanego z dressingiem jeżynowym i miksem ziół. W tym wydaniu dziczyzna ma bardzo delikatną konsystencję oraz idealnie wyważony wędzony smak.

– Masz własną wędzarnię?

– Tak, nasza kuchnia oczywiście jest w taką wyposażona.

I staram się jej używać jak najczęściej.

– Które mięso jest najsmaczniejsze po uwędzeniu?

– To zależy, co lubisz. Mnie najbardziej smakuje mięso sarny i dzika.

– Jakie zwierzę najtrudniej jest upolować?





Kozi Gród to nie tylko świetna kuchnia,
możecie też bardzo aktywnie spędzić tu czas.



TATAR Z SARNY
z ziołami podany z marynowanymi
darami lasu





annons

– Wbrew pozorom często kaczkę.
– Naprawdę?
– Tak. To nadzwyczaj szybkie stworzenie. Zanim myśliwy odda celny strzał, potrafi stracić nawet 25 naboí. Ale kiedy już mi się to uda, jestem z siebie bardzo dumny.
– Jakie przyprawy i zioła polecasz do kaczki?
– Właściwie nie trzeba nic specjalnego, jeśli mamy dostęp do mięsa dobrej jakości. Zbyt dużo dodatków zniszczy jego aromat, a ja chcę, by ten smak był wyraźnie wyczuwalny. Nic nie powinno go zakłócać. Według mnie znakomicie sprawdzają się sól i pieprz oraz ewentualnie odrobina tymianku. Do ptactwa pasują również owoce, ale powinno się je podawać w formie sosu albo jako dodatek.
Najwięcej gości odwiedza Kozi Gród w miesiącach letnich. Dotyczy to zarówno hotelu, jak i restauracji. Wielu nie korzysta jednak z dłuższego pobytu *all inclusive*, lecz przyjeżdża specjalnie na jeden posiłek.
– Latem jestem w Kozim Grodzie codziennie. Pilnie śledzę prognozę pogody, aby zaplanować liczbę gości. W weekendy ruch jest jeszcze większy niż na co dzień. O tej porze roku urządzamy również imprezy na świeżym powietrzu, na których podajemy grillowaną dziczyznę. Podczas takich spotkań, albo kiedy na przykład organizujemy bufet degustacyjny, opowiadam gościom o na-

szych potrawach i ich lokalnym pochodzeniu. Interesuje mnie także, co sądzą o naszym *menu*. Bezpośrednia rozmowa jest najlepszym źródłem informacji dla obu stron.
– Jak często zmieniacie podstawową kartę?
– Co trzy tygodnie. Nie ma w niej wielu potraw, za to wszystkie przyrządzamy tylko na bazie sezonowych składników – wyjaśnia Przemek.
– Ostatnie pytanie, ale odpowiedz szczerze: kto gotuje u ciebie domu?
– Obowiązki w kuchni dzielimy po równo, ale kiedy przychodzą goście, to ja odpowiadam za przygotowanie posiłku. Mamy dużą kuchnię, tak więc przyrządzanie kolacji przypomina występ na żywo – gotuję w obecności znajomych i przyjaciół. Razem testujemy kolejne potrawy, komentujemy metody i uzyskane dzięki nim smaki. W ten sposób posiłek nabiera dynamiki i jest dużo przyjemniejszy dla gości i dla mnie.
Polecamy Kozi Gród zarówno mieszkańcom Kaszub, jak i innych regionów. Warto spróbować miejscowych specjałów w wykonaniu Przemka Formeli. Wędzona czy nie, dziczyzna własnoręcznie upolowana przez szefa kuchni to nie lada gratka.