

Podlaski Produkt Lokalny. Restauracja w słoiku

Pszenica z wędzonym tofu, policzki wieprzowe z sosem żubrówkowym, polędwiczka z dzika z serami z Wiżajn – to kultowe już dania z karty Restauracji „Tatarak”. Trzeba jednak uważać, nie zawsze będą w menu, bo szef kuchni lubi je zmieniać nie tylko sezonowo.

- Jako kucharz, ja i moja załoga, chcemy się rozwijać, zaskakiwać gości – tłumaczy Bogdan Mróz. – My z tych zmian mamy satysfakcję, ciągle się uczymy a nowości nas nakręcają.

Z szefem przy stole

Szef tatarakowej kuchni jest zwolennikiem kuchni francuskiej. Ona najbardziej go inspiruje.

- Trzeba przy tym pamiętać, że nasza przedwojenna, polska kuchnia była bardzo do niej podobna – tłumaczy. – Dużo ziół, masła, świeżych produktów, nawet owoce morza czy kapary – wymienia. – Ludzie szukają teraz dawnych smaków. Ważne, by były świeże i zdrowe. To jest teraz bardzo cenione.

Goście restauracji cenią kunszt mistrzowskiej ręki. Zwłaszcza gdy szef sam podaje do stołu. A tak się zdarza przy zamówieniu pszenicy z serem z Wiżajn z polędwiczką z dzika.

- To danie zawsze sam noszę do stołu – przyznaje Bogdan Mróz. – Polędwiczka z dzika jest przygotowana metodą sous vide, podawana z sosem borowikowym. Do tego buraczki przesmażone na czosnku. Całe danie przykrywam specjalnym, szklanym kloszem i wpuszczam do środka dym z gałązek jabłoni. Dopiero przy stole gości delikatnie to otwieram pozwalając, by aromatyczny dym wydobył się na zewnątrz.

W „Tataraku” wszystkie dania są solidnie przyprawiane. Smaki są wyraźne, często używany jest sos sojowy, czosnek, papryczka chilli.

- Bo klient zapamiętuje miejsce po smaku, dlatego ten ma być wyrazisty — wyjaśnia Bogdan Mróz. – Jeśli gość dostaje przyprawy i ma sobie sam doprawić danie, to po co on przychodzi do restauracji? W domu sobie może doprawić, a w restauracji ma dostać propozycje o konkretnym smaku.

Suwalszczyzna na talerzu

Na talerzach gości Restauracji „Tatarak” pojawiają się dania złożone przede wszystkim z produktów od lokalnych producentów z Suwalszczyzny. Na słynne risotto z pszenicy – ekologiczne ziarno dostarcza jeden z zaprzyjaźnionych rolników; mąkę do wypieku chleba (a w Tataraku piecze się dziennie ponad 100 bochenków!) – młyn w Suwałkach;

warzywa do zakwasów – z ekologicznego gospodarstwa w Filipowie [piszemy o nim – TU, dop. red.], ryby – tylko świeże z wigierskich jezior.

- Warzywa i owoce sezonowe zamawiamy u dostawców z okolicy. Szukamy też ekologicznych gospodarstw, bo zależy nam na jakości – tłumaczy szef kuchni. – Szukamy też smaków z przeszłości, jak np. zupa z pokrzywy, czy sałatka z liści lipy, które są przecież jadalne, a niewielu już o tym pamięta.

Szef kuchni stara się, aby w restauracji jak najwięcej wyrobów wychodziło z jego kuchni. Dlatego chleb jest pieczony (m.in. na liściach tataraku) na miejscu, wędliny – wyrabiane w kuchni i własnej wędzarni; ryby – również przetwarzane w całości w „Tataraku”; podobnie jak wypiekane na miejscu ciasta, w tym słynny sękacz.

- Nawet robimy pokazy pieczenia go na żywym ogniu – dodaje Bogdan Mróz.

Ze słoikami w Polskę

Zamiłowanie do samowystarczalności, dawnych smaków i ich odtwarzania — zaprowadziło szefa kuchni „Tataraku” i menadżerów Hotelu Loft do stworzenia nowej marki: „Suwalskie słoiki”.

- U mnie w kuchni, jak w domu, mnóstwo rzeczy się pasteryzuje, zamyka w słoikach, tak by zachować ich smak i mieć je pod ręką – wyjaśnia Bogdan Mróz. – Kiedy wybuchła pandemia okazało się, że nasze próby zamykania smaku restauracji w słoikach znalazły uznanie nie tylko u gości hotelowych.

Goście Hotelu Loft od kilku lat mogli bowiem zabrać część smaków „Tataraku” w słoikach – ze sobą do domu. Pandemia spowodowała, że ten pomysł urósł w siłę. I różnorodność. Suwalskie słoiki rozpoczęły podbój Polski.

- Mamy już kilkanaście propozycji słoikowych: od rozmaitych kiszzonek, kimchi, po pszenicę, różne smarowidła, ale wegetariańskie, jak np. smalczyk z białej fasoli czy pasta z wędzonego tofu – zaznacza szef kuchni. – Pracujemy nad rybami i zastanawiamy się nad mięsem w słoikach, to jednak kwestia badań i prób przechowalniczych.

Hitem jest smarowidło z fasoli Adzuki – bomby witaminowej bogatej w kwas foliowy, witaminy z grupy B, a także magnez, wapń i żelazo. Jest niskokaloryczna i lekko orzechowa w smaku.

- Pasta z fasoli i nasza pszenica, to najczęściej rozchwytywane słoiki – przyznaje Bogdan Mróz. A można je kupić nie tylko na miejscu w Suwałkach, ale także na dedykowanej im stronie internetowej oraz w coraz większej liczbie sklepów w całej Polsce.

Tekst i fot.: Urszula Arter, Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich

Restauracja Tatarak - Hotel Loft 1898

ul. Pułaskiego 24K

16-400 Suwałki, Polska

tel.: 48 87 739 59 00;

e-mail: info@hotelloft.pl

Strona internetowa

Strona na FB (link zewnętrzny): Restauracja Tatarak

Strona w bazie

Suwalskie słoiki

Tel. 721 371 101, e-mail: suwalskiesloiki@gmail.com

Strona na FB (link zewnętrzny): Suwalskie słoiki

Strona internetowa (link zewnętrzny): <https://suwalskiesloiki.pl/>

Gdzie kupić?

dania restauracyjne: na miejscu, możliwość zamówień cateringów, organizacji imprez okolicznościowych, kolacji degustacyjnych, bankietów;

słoiki - na miejscu w restauracji oraz w sklepie internetowym: <https://suwalskiesloiki.pl/>

