

Kwintesencja smaku prostoty - o podlaskiej kuchni z Jakubem Steuermarkiem

O tym, co wyróżnia podlaską kuchnię, jakie są jej największe walory i najsmaczniejsze dania – z Jakubem Steuermarkiem, popularnym kucharzem, gospodarzem kuchni w porannym programie Pytanie na Śniadanie oraz głównym jurorem podczas Festiwalu „Polska od kuchni” w Supraślu, rozmawia Paulina Tołcz.

Podlaska kuchnia. Co ją wyróżnia z perspektywy znawcy, do tego spoza regionu?

Tzw. wschodnia ściana: Suwałki, Augustów, Białystok, to są miejsca, w których przygotowywane są potrawy charakterystyczne dla dawnej Rzeczypospolitej. Smaki i dania z Podlasia i Podkarpacia, kiedyś stanowiły kuchnię centralnej Polski, dziś definiuje się ją jako wschodnią.

Ta wschodnia kuchnia jest dla mnie kwintesencją smaku. To gotowanie oparte na prostocie, dania zrobione z kilku produktów. Jeśli mamy dobrą śmietaną, masło, ziemniaki, boczek, cebulę, jesteśmy w stanie w tych regionach zrobić sto różnych, fantastycznych potraw.

Można powiedzieć, że tradycyjna kuchnia podlaska wyrosła z biedy, ale czy znaczy to, że jest uboga?

To jest kuchnia biedna, bo potrawy wykonywane były z kilku podstawowych dostępnych produktów. Mamy wieprzowinę, mamy ziemniaki, cebulę i kilka innych rzeczy. Jednak w oparciu o nie powstają wspaniałe dania. Można robić kluski, można robić pyzy, kartacze. Kuchnia biedoty była zawsze najsmaczniejszą kuchnią i taka jest tutaj.

Zachwycamy się Włochami, zachwycamy się Hiszpanią i ich kulturą, ich jedzeniem, ale to jest zawsze ten jeden prosty składnik.

Jakie danie przywodzi Panu na myśl określenie: kuchnia

Jakie danie przywozi Panu na młoty wakacje. „Kuchnia podlaska”?

Marcinek to pierwsza myśl. Może dlatego, że nie potrafię go dobrze zrobić. Marcinek, czyli przekładane ciasto, pieczone na specjalnych aluminiowych blachach. Placki przekłada się kremówką połączoną z kwaśną śmietaną. Drugie danie, które kojarzy mi się z kuchnią podlaską, to kiszka, albo babka ziemniaczana i kartacze. Kartacze gościły na stole w moim domu rodzinnym. Jestem z Mazowsza, które sobie to danie z Podlasia pożyczyło. Tylko u mnie były robione z twarogiem i cebulą, a tu są z mięsem - fantastyczne. Ja nie jadam mięsa na co dzień, ale nie sposób tego wszystkiego nie spróbować, bo jest genialne.

Dziękuję za rozmowę i zapraszamy częściej do gościnnego Podlaskiego.

Paulina Tołcz

red.: Małgorzata Sawicka

zdj.: Kamil Timoszuik

